La Biscuiterie des Vénètes : « Nous veillons quotidiennement à réduire au maximum notre impact sur l'environnement »

- Ils font le territoire
- Mis à jour le lundi 04 août 2025

Rencontre avec Mathilde et Xavier Gicquel, fondateurs de la Biscuiterie des Vénètes, 100% Bio située à Le Hézo.

L'Histoire de la biscuiterie – comment ce projet est-il né ?

En 2010, nous nous sommes lancés ce pari un peu fou de tout quitter pour reprendre une biscuiterie, en proposant une offre de produits 100% faits maison. En revisitant les recettes bretonnes, nous recherchions – et nous cherchons toujours ! – à proposer aux consommateurs une gamme de produits gourmands, raffinés, naturels, sans additif et colorant.

D'une quarantaine de produits, nous sommes passés à 70 références dans notre boutique. Du traditionnel au plus innovant, notre cœur de savoir-faire est le gâteau sec sucré ou salé, les spécialités bretonnes (kouign-amann, caramel, confiture), et plus récemment les toasts au sarrasin et chips.

Combien de salariés comptez-vous désormais au sein de votre établissement ?

Au début, nous n'étions que tous les deux, moi à la boutique et Xavier à l'atelier. Désormais, la biscuiterie compte 10 salariés dont 5 boulangers-pâtissiers.

Quels sont vos projets pour l'avenir ?

Nous avons comme projet d'agrandir nos ateliers de fabrication et de stockage au mois de Mars.

Plus récemment, nous avons proposé à Maud et Chloé, salariées de la biscuiterie, de devenir les Co-gérantes du Marché des Vénètes. Ce projet est né à la suite du premier confinement, qui nous a permis de comprendre qu'il y avait une réelle demande sur le territoire pour développer le commerce de proximité.

Le marché des Vénètes, complémentaire à la biscuiterie, propose une large gamme de fromages, fruits et légumes, épicerie et produits traiteur.

Comment vous approvisionnez-vous ?

Nous travaillons avec des producteurs et artisans de Bretagne. Toutes nos matières premières sont Bio et équitables. Pour garantir un produit de qualité à nos clients, nous élaborons nos recettes uniquement avec des matières premières issues de l'agriculture biologique et respectueuses de l'environnement. Nos biscuits, confitures, toasts… sont fabriqués sur place avec des ingrédients d'origine naturelle, sans additif ni conservateur.

Comment contribuez-vous à la réduction des déchets ?

Pour ce qui est des emballages de nos produits, nous avons souhaité, lorsque c'était possible, mettre en place un système de bocaux en verre consignés notamment pour nos biscuits sucrés et salés. Pour les autres produits comme nos toasts, nous avons des sachets Bio home-compostables. Nous veillons quotidiennement à réduire au maximum notre impact sur l'environnement.

Quelles sont vos nouveautés ?

En nouveauté, nous avons lancé les toasts de blé noir bio « Breizh Toast » aux multiples saveurs : nature (Prix Epicure Argent 2018), aux algues, noix de cajou et romarin, ail et ciboulette, tomate et basilic… mais également des chips pour accompagner l'apéritif. Pour découvrir toutes nos nouveautés, nous vous invitons à venir nous rencontrer en boutique !

J'irai découvrir votre entreprise

David Robo, président de l'agglomération, va à la rencontre des entreprises du territoire.
L'occasion de (re)découvrir les activités et initiatives économiques déployées sur nos 34 communes.
Entrepreneurs, vous souhaitez lui faire visiter votre entreprise ?
Déposez votre demande

Company

Ce champ n'est utilisé qu'à des fins de validation et devrait rester inchangé.
(Nécessaire)
Identité

Prénom Nom

Nom de la société(Nécessaire)

Commune(Nécessaire)

Arradon

Courriel(Nécessaire)

Téléphone(Nécessaire)

Activité(Nécessaire)

Nombre d'emplois(Nécessaire)

Message
Mon objectif lors de cette visite

Information relative à vos données : Les informations à caractère personnel que vous nous fournissez en remplissant ce questionnaire sont traitées dans le respect du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Elles nous permettent d'organiser l'événement concerné, et, si vous le choisissez de vous transmettre des informations ultérieures. Ces données ne sont pas vendues à des tiers et ne sont pas utilisées pour de la prospection commerciale. Elles sont conservées sur nos serveurs, et à tout moment vous pouvez demander à ce que nous les rectifions ou les supprimions. Pour plus d'information vous pouvez contacter le délégué à la protection des données de l'agglomération à l'adresse dpd@gmvagglo.bzh.

Envoyer

Informations complémentaires

Lien utile

www.biscuiteriedesvenetes.com (www.biscuiteriedesvenetes.com)