



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

ATELIER SARRASIN

Chiffre d'Affaires (2017) : 920 k€

Effectif (2018) : 20

Pays (siège social) : France

Site internet : <http://www.ateliersarrasin.com/>

Contact:
Clément Terneyre
cterneyre@groupebuffon.com
06 88 02 17 86



Atelier Sarrasin : les biscuits au sarrasin français, bio et sans gluten

CONTEXTE

Repris en 2015 par Nicolas Crabot et Benoît Wartel, ATELIER SARRASIN est une biscuiterie spécialisée dans la fabrication de biscuits à la farine de sarrasin. L'entreprise est installée à Montbard, en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne, et s'engage depuis sa création à mettre en valeur des ingrédients locaux et un savoir-faire artisanal.

Les deux actuels propriétaires, en s'appuyant sur le sarrasin et en rachetant l'ancienne biscuiterie bio familiale « Les biscuits d'Antoine », ont permis le maintien des emplois préexistants tout en s'appuyant sur la demande des consommateurs en produits bio. Ils souhaitent devenir les référents dans la transformation du sarrasin sous toutes ses formes.

OBJECTIF(S)

- Développer une filière de sarrasin en France respectueuse de l'environnement et vertueuse pour les agriculteurs
- Redynamiser l'emploi industriel en région



Pour en savoir plus

<http://www.tracesecrite.snews.fr/actualite/l-atelier-sarrasin-souhaite-reintroduire-la-culture-de-la-plante-de-sarrasin-en-cote-d-or-98153>

DÉMARCHE

Le sarrasin est une plante à fleurs et non une céréale. Depuis 2016, nous avons relocalisé une production de sarrasin en France et nous certifions aujourd'hui une traçabilité France sur l'ensemble de notre offre biologique.

En effet, le sarrasin est une plante magique. C'est une plante respectueuse de l'environnement et de la biodiversité car elle pousse sans pesticide et favorise le repeuplement des abeilles car c'est une plante mellifère. C'est une plante aux intérêts nutritionnels certains, naturellement sans gluten, riche en fibres et source de protéines.



DÉMARCHE (SUITE)

Malheureusement elle est très peu présente en France. Notre démarche est de développer des nouveaux produits dans notre Atelier à Montbard (21) pour créer des débouchés à la Filière Sarrasin France que nous avons créés avec des agriculteurs locaux.

Ainsi nous avons un impact positif sur la biodiversité. Nous créons une relation saine, durable et profitable à tous avec nos fournisseurs. Nous créons de l'emploi locale et durable. Nous inventons une alimentation plus saine et plus durable.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- La maîtrise de l'amont agricole
- Demande en cours de la certification Bio Entreprise Durable

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Création d'un lien de confiance avec le consommateur et réponse à leurs nouvelles attentes• Sécurisation des approvisionnements• Economie Circulaire	<ul style="list-style-type: none">• Développement de l'activité des producteurs locaux (sarrasin, produits laitiers, légumes...)• Création d'une micro-filière sarrasin France• Production locale pour une demande croissante de produits français, bio et sans gluten• Contrat sur 3 ans structurant pour les agriculteurs