



LE SECTEUR

Activité : production et distribution de graines germées.

Code NAF : 011C - culture de légumes : maraîchage.

L'ENTREPRISE

Dirigeant : Michel Corneloup et Fabienne Panel

L'ACTIVITÉ

Produits :

graines germées biologiques

Marques déposées :

Graines de Saveurs

Clientèle :

tous circuits :

- grande distribution
- restauration commerciale
- particuliers

Zone de commercialisation :

Allier, Loire, Rhône

514 217 5016

Chiffres clés

- Effectif
2
- Chiffre d'affaires
40 000 €
- Production annuelle
1 à 1,2 tonnes

4, rue des Ecoles
42120 Le Coteau

Tél. 06 70 02 25 09

E-mail :
michel.corneloup.leboulangerbio@
wanadoo.fr

Site web :
www.michelcorneloupleboulangerbio.fr



Les valeurs, l'engagement

Graines de Saveurs propose à ses clients de retrouver des variétés et des goûts oubliés en utilisant des produits naturels. Elle met un point d'honneur à suivre quatre points dont elle a fait ses exigences :

– les saveurs : Les graines à la fois ordinaires et exotiques sont très tendres, se croquent facilement nature et peuvent être rajoutées en agrément dans certains plats au moment de servir.

– l'authenticité : les graines sont 100% biologiques et cultivées avec passion. Elles ont un apport nutritif très important en oligo-éléments et vitamines et qui s'avèrent être le meilleur des compléments alimentaires.

– la sécurité : Graines de Saveurs est certifiée par AB (Agriculture Biologique) par Qualité France SA (FR-Bio 10).

– la qualité : Graines de Saveurs assure à ses clients un savoir-faire authentique. En effet, l'utilisation de l'eau filtrée est garantie par l'élimination des traitements qu'elle a subit.

GRAINES DE SAVEURS



⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Créée depuis 3 ans, Graines de Saveurs s'est développée et spécialisée dans la production de graines germées biologiques qui suit un procédé complexe et précis.

L'opération se déroule dans une chambre de germination où les graines sont arrosées et maintenues à une température de 20 à 25 degrés.

D'autres graines sont dirigées en salle de germination, dans des cylindres permettant d'arroser les graines toutes les 3 heures : c'est le cas pour l'alfalfa, la lentille, le trèfle rouge ou le fénugrec.

D'autres cylindres fonctionnent par brumisation, les graines de carotte, de roquette, de cresson et de quinoa ne supportant pas l'arrosage.

Un petit coin de cuisine complète l'atelier et une chambre froide assure le stockage des graines produites.

❁ LES SIGNES DE QUALITE PRODUIT

AB (Agriculture Biologique)
Qualité France SA (FR-BIO 10)

