



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : Terra Cérès

Chiffres d'Affaires (2017) : /

Effectif (2018) : 3-5

Pays (siège social) : France

Site internet : <https://terraceres.bio/>

Contact: Fabienne Ermel
accueil@terraceres.bio



TERRA CERES, des produits bio, sans gluten ni lactose

CONTEXTE

Les malades céliaques, dues à une intolérance au gluten, représentent 1% de la population. Mais environ 20% des humains seraient hypersensibles au gluten. La demande en produits sans gluten est en très nette hausse ces dernières années.

TERRA CÉRÈS, entreprise fondée en 2015, a développé une gamme de produits sans gluten mais également biologiques et sans lactose. Pour remplacer le blé, de nombreux végétaux sont employés. Les filières adéquates n'existent cependant pas forcément localement et doivent être développées.

OBJECTIF(S)

- Développer des filières locales biologiques sans gluten
- Produire pour le plus grand nombre à prix accessibles
- Utiliser des matières premières françaises bio, brutes et diversifiées, pour une alimentation variée et saine
- Réduire l'impact écologique



DÉMARCHE

Les recettes sont conçues par Fabienne Ermel, co-fondatrice, puis testées et validées en interne mais aussi par les consommateurs eux-mêmes lors de salons comme Natexpo à Paris-Villepinte. Des ingrédients peu communs comme la farine de souchet, de châtaigne ou de sarrasin sont incorporés. Au contraire, le soja, le maïs ou l'huile de palme sont bannis.

Afin d'assurer une qualité optimale, des normes sanitaires plus exigeantes que celles demandées par la réglementation sont respectées dans les locaux de production et conditionnement.

Les matières premières utilisées sont prioritairement locales, produites dans un rayon de vingt kilomètres autour de l'entreprise, implantée dans la région Centre-Val de Loire. Grâce à Food Val de Loire, incubateur de Contres, les mises en relation avec les agriculteurs à proximité sont plus aisées. Cependant, il n'existe pas toujours de production locale répondant au cahier des charges biologique et sans gluten de l'entreprise, qui doit s'approvisionner en Espagne pour le souchet par exemple.

Pour en savoir plus

<http://loiretcher-lemag.fr/loir-et-cher-info/terra-ceres-bio-sans-gluten-ni-lactose/>

<https://www.facebook.com/terraceres/>

DÉMARCHE (SUITE)

TERRA CÉRÈS privilégie les ingrédients bénéfiques nutritionnellement comme le lin, le colza et le chanvre pour la teneur en oméga 3 et les céréales complètes pour la richesse en fibres, minéraux et vitamines.

L'entreprise s'engage par ailleurs à limiter au maximum l'emballage, à ne pas utiliser de plastique contenant du chlore et à trier activement ses déchets.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Ingrédients innovants répondant aux attentes et à la curiosité des clients
- Travail avec Food Val de Loire pour identifier et collaborer avec des producteurs locaux
- Participation à des salons et présence dans les points de vente pour rencontrer les consommateurs et faire découvrir leurs produits

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Prise en compte des demandes des consommateurs avec des besoins spécifiques (allergies, intolérances)• Gammes de produits diversifiées avec des ingrédients innovants : pâtisseries, pains, mix préparation prêts à l'emploi	<ul style="list-style-type: none">• Offre de nouveaux débouchés aux agriculteurs locaux : lin, tournesol, chanvre• Organisation de filières locales bio• Développement de circuits courts