

## Sommaire

- · Céréco depuis le début, il y a 25 ans
- · Les valeurs de Céréco
- · Les métiers de Céréco
- · Les produits de Céréco
- · Céréco en quelques chiffres



# Cereco

## UNE ENTREPRISE FAMILIALE & BIO DEPUIS 25 ANS

#### Gérard LE GOFF dirigeant & fondateur

Ancien exploitant agricole bio qui aujourd'hui participe activement au développement de la filière bio





Commercialisation des premiers 500g de Muesli bio au four à bois, à la ferme



Création de la société Céréco, naissance de la marque Grillon d'Or



Déménagement dans le local du bourg de Domagné « Le petit Grillon »



Déménagement du bourg vers la zone artisanale de la Fontenelle, l'ère entreprise de la zone



Développement du procédé d'extrusion

Oscar du développement durable régional, pour la continuité dans sa démarche.

Rachat de la société ELCÉA basée dans le Poitou, spécialisée dans le nettoyage et le floconnage de céréales.

Reprise de Rouger Production, à Bricquebec dans la Manche, fabricant historique de galettes de riz et de biscuits.

Agrandissement de 3700m² et restructuration des ateliers.

Reprise d'un atelier pour la fabrication de produits garantis sans gluten, développement de galettes nappées, snacks et de tablettes de chocolat.

Nouvel agrandissement de 1900m² aux expéditions.

# Cereco

## UNE ENTREPRISE FRANÇAISE & BIO DEPUIS 25 ANS



## Une démarche écologique globale

Céréco privilégie les partenariats avec les producteurs français



Une Bio-logique: un label
AB qui garanti une absence
d'OGM et un respect de
l'environnement

Nous utilisons des céréales Nous utilisons des céréales qui tendent à se raréfier pour qui tendent à se raréfier pour préserver la diversité préserver la diversité agricole (épeautre, seigle, sarrasin)



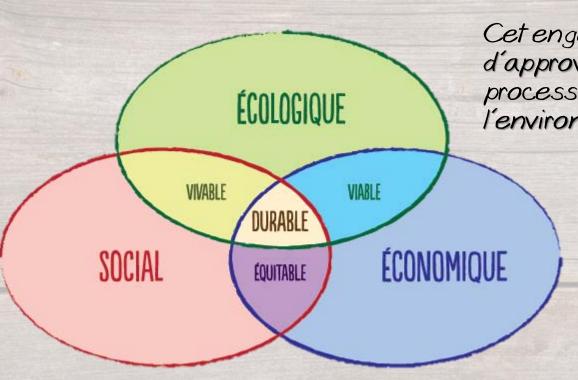


Avec un bâtiment écoconstruit, Céréco continue construit, Céréco continue sa démarche en recyclant sa démarche en réduisant ses déchets et en réduisant ses emballages

### CERECO une entreprise bio et durable

bioentreprisedurable<sup>®</sup>

Depuis plus de 25 ans, nous sommes engagés dans une démarche Qualité avec pour objectif principal : fabriquer des céréales biologiques pour le petit déjeuner saines et sûres pour les consommateurs.



Cet engagement passe par une maîtrise de la filière d'approvisionnement, la maîtrise et l'optimisation du process global de production, dans le respect de l'environnement.

Depuis Juin 2015, Céréco est certifié Bioentreprise durable. Cette démarche nous permet de valoriser nos efforts et de répondre aux attentes des consommateurs et de la société en matière d'environnement, de santé et de pratiques sociales.

L'humain est au cœur de notre réflexion sur des sujets tels que la sécurité, l'égalité des chances, l'emploi.



## DES PROCESS MAÎTRISÉS DEPUIS 25 ANS

Céréco avec un process inspiré de l'artisanal, maîtrise les différentes étapes de la céréale brute jusqu'au produit fini. Un savoir-faire en perpétuel amélioration

Floconnage

Extrusion

Toastage

Enrobage

Mélange

Ensachage





UNE MARQUE, UN CIRCUIT UN BESOIN, UNE RÉFÉRENCE

#### Des produits bio pour tous, à tous moments:





En magasins spécialisés, Grillon d'Or et Les Délices Sans Gluten vous propose des gammes qui couvre tous les segments et qui répondent à toutes les demandes des consommateurs (allergies, végétariens, sportifs...)



En grandes et moyennes surfaces, les produits incontournables pour de nouveaux consommateurs sont présents

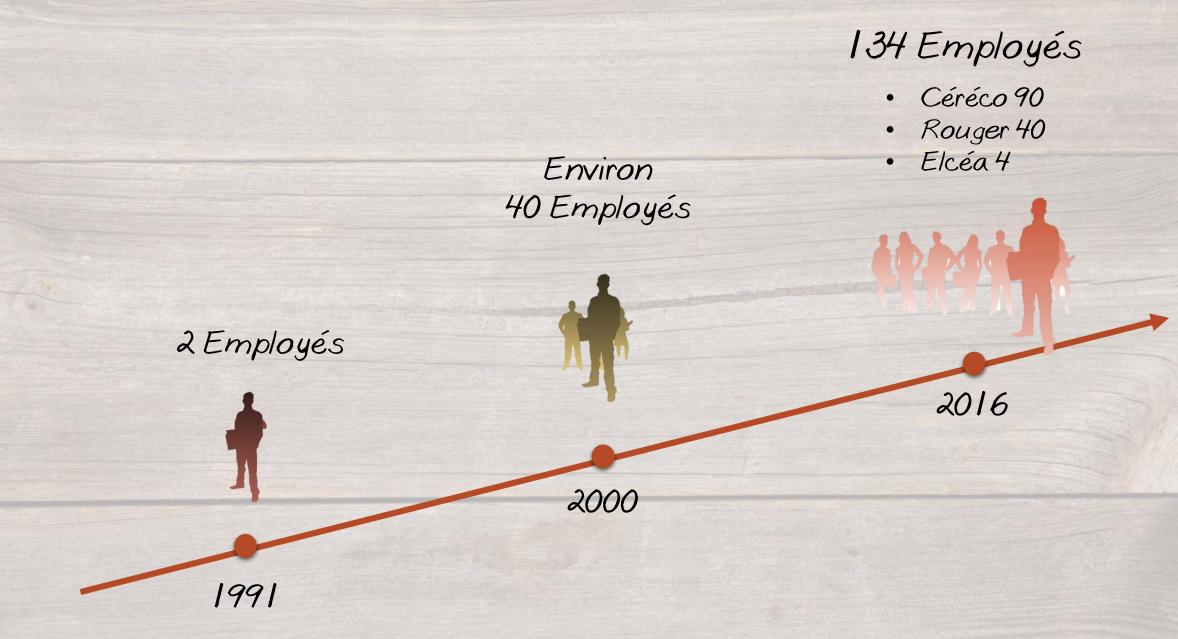


Nous partageons également notre savoir faire avec les marques de distributeurs

# Cereco

## EN QUELQUES CHIFFRES

### Céréco, des Hommes avant tout



## L'art de se faire une place sur le marché du petit-déjeuner

LEADER
Sur le marché des céréales
100% biologiques



#### L'avenir à du bio...

Contact presse Céréco

Anne-Laure MEYER 02 99 00 09 06 anne-laure@cereco-bio.fr

Florian SERRAND 02 99 00 02 66 florian@cereco-bio.fr

11, ZA La Fontenelle - BP 32168 Domagné F-35221 Chateaubourg CEDEX Tel: 0299000266 - Fax: 0299000108 Site web: www.cereco-bio.fr Facebook: Grillon d'Or & terres et Céréales