

ABIES LAGRIMUS

Sirop et vinaigre de sapin

abieslagrimus.com

Contact

 **M. Claude Sarda**
Fondateur / Président

info@abieslagrimus.com

+33 6 31 46 09 00



L'entreprise

Créée en juillet 2013, Abies Lagrimus a sauvegardé et relancé la recette traditionnelle du Sirop de Sapin des Pyrénées, entre Andorre, l'Espagne et la France. Notre sirop de sapin, aux qualités uniques (huiles essentielles, oléorésine et polyphénols) soulage l'organisme et renforce les défenses naturelles pendant la saison froide. Mais le même sirop est utilisé par de nombreux Chef/fes (France et Monde) en pâtisserie et cuisine pour sa saveur unique et ses parfums de haute montagne. Nous sommes les seuls en France à élaborer le sirop de sapin selon cette recette ancestrale. Et pendant 10 ans, nous avons engagé une stratégie d'innovation permanente, en collaboration avec des grandes écoles (supagro Montpellier, Crit-Catar Toulouse...) et développé une gamme originale et unique de produits gastronomiques, naturels et sains.

Nous sommes certifiés Bio (Ecocert) depuis 2015.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Fils, petit-fils, arrière-petit-fils de vignerons d'un petit village des Corbières Catalanes, Claude, après des études en Sciences Économiques, quitte le Roussillon pour sa première expérience à l'étranger, en Belgique, pendant 4 ans.

Revenu en Pays catalan, il construit sa carrière dans le commerce du vin en France et à l'international pendant 25 ans. Et c'est en Andorre qu'il découvre le sirop de sapin, presque disparu, et que l'idée de le sauvegarder et le relancer en France, va lentement germer. Naturellement, après la première production en 2013, il se tourne vers le milieu pharmaceutique, pour proposer et vendre ce sirop aux vertus préventives et antioxydantes. Puis petit à petit, il développe une gamme originale de produits gastronomiques (vinaigres, crème balsamique, poivre, huiles...) et se rapproche de la restauration... "Mon père faisait son propre vinaigre, j'ai voulu l'imiter". Aujourd'hui, il propose deux vinaigres : Doux Fruité et Extra Sec. En partenariat avec l'école SupAgro de Montpellier, il a développé le Poivre de sapin (Brevet d'invention) et 2 huiles de sapin pour répondre à la demande de plusieurs chefs. Aujourd'hui la gamme Gastronomique compte plus de 20 produits uniques au monde, originaux et bios.

TERRITOIRE

Dans un petit village de montagne, Sahorre, au pied du Massif du Canigou et au cœur du Parc Naturel des Pyrénées Catalanes, notre atelier est installé dans un bâtiment industriel des années 50, à l'architecture originale, ancien vestiaire et douches des mineurs. Depuis la création d'Abies Lagrimus, notre objectif repose sur la valorisation des ressources naturelles de notre territoire, en respectant un cahier des charges durable et responsable pour notre récolte, en partenariat avec l'ONF et le Parc Naturel. 4 emplois ont été créés dont 3 directement pour la production dans notre atelier, issus des communes voisines.



ABIES LAGRIMUS

Sirop et vinaigre de sapin

abieslagrimus.com

Contact

 **M. Claude Sarda**
Fondateur / Président

info@abieslagrimus.com

+33 6 31 46 09 00



Produits phares

Une recette traditionnelle issue du Savoir-faire de nos anciens, au service d'une gamme innovante de produits gastronomiques unique au monde.

Notre Sirop de sapin LAGRIMUS est le produit emblématique de notre gamme autant par son histoire (plus de 150 ans) que par ses qualités santé bien-être (huiles essentielles, polyphénols) que par ses qualités gustatives et gastronomiques, utilisés par de nombreux Chef/fes en France et dans le monde.



CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Notre sirop de sapin LAGRIMUS Bio, est issu d'une recette traditionnelle des Pyrénées telle que la faisait nos anciens depuis plus de 150 ans. Il y a 10 ans, j'ai sauvé et relancé la production du sirop de sapin en France, sur le Massif du Canigou et dès l'origine nous avons mis en place une charte de récolte durable et responsable avec l'ONF et le Parc Naturel des Pyrénées Catalanes.

LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT

Nous sommes labellisés Bio depuis 2015 pour la majorité de nos produits, et plusieurs produits bénéficient de la marque « Valeurs Parc » du Parc Naturel des Pyrénées Catalanes.



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

En 2022, nous avons plus de **300 points** de vente actifs en France et en Europe, et nous travaillons avec plus de **500 restaurants** en France et dans le monde en direct ou via nos partenaires grossistes et distributeurs.

LIEUX DES POINTS DE VENTE

Biocoop Cabestany, Les Comptoirs de la Bio Le Soler, Pharmacie d'Auchan, Les Orgues d'Ille, Musée de Tautavel, l'Épicerie Européenne Québec (Canada), Formaggio Kitchen à Cambridge (Boston / USA), Vins Gelin Uccle (Bruxelles/ Belgique), Biocoop Escaldes (Andorre)...

