



INDUSTRIE — Le 11 juin 2020

## La Conserverie des Alpes fleure bon le terroir

#ALIMENTATION #ARTISANAT #PRODUCTEUR LOCAL #BIO

Créée au printemps 2019 par deux amoureux du bon goût, La Conserverie des Alpes fabrique de manière artisanale des soupes, plats cuisinés et tartinables à partir de produits essentiellement locaux. Et lance dès à présent une gamme bio.



Des préparations gourmandes et savamment cuisinées... © E. Tolwinka

### Fil d'infos

12 juin 2020 — COMMERCE  
Bis Electric élu meilleur site e-commerce

12 juin 2020 — COMMERCE  
La laiterie Gilbert soutient les producteurs fermiers

12 juin 2020 — COMMERCE  
Onze commerçants donnent au CHU

11 juin 2020 — ILS FONT L'ACTU  
Rheonova boucle son premier tour de table

11 juin 2020 — AMÉNAGEMENT  
SLS Actiparc Sillon alpin forge son avenir

11 juin 2020 — ILS FONT L'ACTU  
Parking partagé à Grenoble



40



0



TOUTES LES BRÈVES

**Plan automobile :**  
comment piloter son achat de véhicules ?

Dossier spécial

PRÉSENCES  
CCI GRENOBLE  
LE MAGAZINE ÉCONOMIQUE

Communiquez dans notre magazine de septembre  
04 76 28 28 76

À la quarantaine, Aude et Laurent Bigoni ont souhaité se reconvertir dans une activité en accord avec leurs valeurs. Leur parcours professionnel et leurs racines les vouaient à l'alimentaire. "Nous avons d'abord créé en Savoie la marque Les Petits Fricots, destinée à fédérer les produits d'artisans locaux pour la grande distribution, raconte Aude Bigoni, directrice générale. Puis nous avons souhaité nous lancer nous-mêmes dans la production." Et c'est sur la nouvelle zone d'activités au Cheylas, à mi-chemin entre Grenoble et Chambéry, que [La Conserverie des Alpes](#) a pu voir le jour, sur 300 m<sup>2</sup>. Au cœur de son atelier : un stérilisateur autoclave, pour une traçabilité sanitaire irréprochable. "Nos produits sont sans additifs : pas de colorants ni de conservateurs. Ainsi nous proposons au consommateur de redécouvrir le vrai goût des produits, élaborés avec très peu d'ingrédients." L'entreprise a aussi opté pour des bocaux et des emballages 100 % recyclables.

## Une trentaine de références

La Conserverie des Alpes a réuni autour d'elle une quinzaine de producteurs proches de l'atelier, pour concocter diots au vin blanc de Savoie, crème Dubarry au Bleu de Sassenage, caviar d'aubergine à l'ail des ours et autres délices. Et déjà une nouvelle gamme de produits tartinables bio vient de faire son entrée dans les rayons de Biocoop, La Vie Claire et Satoriz. Déjà riche d'une trentaine de références, l'entreprise distribue ses bocaux et conserves dans les caves à vins, fromageries et magasins de produits locaux, en Isère et dans les départements alpins limitrophes. Une dynamique que le Covid-19 n'a pas enrayée : "Nos produits restent très demandés car ils correspondent aux nouvelles envies du consommateur", affirme Aude Bigoni. Ce succès économique est doublé d'un projet social : embaucher dans les mois qui viennent des femmes en difficulté ou victimes de violences conjugales.

**R. Gonzalez**

<http://www.presences-grenoble.fr/actualites-industrie-grenoble/la-conserverie-des-alpes-fleure-bon-le-terroir.htm>