

# CLAC!

*Concocté en Auvergne*

## KIT MEDIA 2024

*Les conserves engagées et gourmandes  
qui vont faire du bruit !*







## Pourquoi ça CLAC ?

CLAC! ce n'est pas seulement le bruit que fait la conserve à l'ouverture, c'est également l'acronyme de la Conserverie Locale Artisanale et Créative. Lancée en 2017 dans la région de Clermont-Ferrand, CLAC imagine, fabrique et commercialise des recettes originales et éthiques.



## Nos 3 valeurs piliers



#BIO

100% des produits que nous travaillons proviennent de l'agriculture biologique.

CLAC se place dans une démarche vertueuse et transparente. L'intégralité de nos produits sont certifiés BIO par un organisme de contrôle indépendant. Ainsi, plusieurs fois par an, nous sommes audités sur nos pratiques d'achat et de transformation pour vous garantir l'irréprochabilité de nos produits.



#LOCAL

Plus de 80% des ingrédients cuisinés dans nos recettes sont locaux.

CLAC a bâti de véritables partenariats locaux avec les producteurs dans une zone de 80km autour de Clermont-Ferrand. Ancrée dans le territoire, la conserverie participe aux changements de modes de production et de consommation. Nous limitons ainsi notre impact environnemental.



#FAITMAISON

«L'artisan exprime une sensibilité au travers de son travail.»

Le fait maison, voilà ce qui caractérise l'artisanat. Pour nos recettes, nous n'utilisons que des produits que vous pourriez trouver au marché ! Seule la taille des casseroles et des ustensiles est différente. Du nettoyage des légumes, à l'étiquetage des pots, tout est fait dans nos locaux à Cournon d'Auvergne !



Julien Anglade  
gérant/fondateur



## Julien, artisan conserveur et militant du changement



« Fan absolu des conserves de ma mamie et de mon papa, j'ai suivi une formation d'ingénieur en production alimentaire au sein d'une conserverie dans le Perche. Après dix années à développer des recettes et des produits pour différentes sociétés, j'ai décidé de créer ma propre aventure. Un projet engagé à taille humaine qui répond à mes envies créatives en phase avec mes convictions. Le tout en Auvergne. Ma région d'adoption, riche en goût et en savoir-faire, est le terrain de jeu idéal pour un projet qui CLAC! »

## Un petit brin d'histoire

### Comment tout a commencé...

L'histoire de CLAC a débuté en novembre 2016 dans les champs de carottes des Jardins d'YS, premier partenaire de la conserverie CLAC. Après la récolte, les maraîchers et Julien faisaient le constat que de nombreux légumes étaient perdus. Pourtant, au goût, rien ne les distinguaient des beaux légumes.

C'est là que l'idée d'une conserverie valorisant ces invendus et luttant contre le gaspillage est née. Le soir même, Julien rentrait avec plusieurs kilos de carottes et s'enfermait dans sa cuisine pour créer sa première recette : la Mousse de Carotte au bleu d'Auvergne.

Cette première recette ouvrit la voie pour la naissance de CLAC en juillet 2017. Aujourd'hui, CLAC travaille avec une quinzaine de producteurs bio du Puy-de-Dôme et du Cantal.



La première recette lancée par Julien  
La mousse de carotte au bleu d'Auvergne



## L'équipe CLAC au complet



Julien  
gérant et fondateur



Antoine  
Développement  
commercial



Baptiste  
Responsable production  
associé



Nawress  
Production  
et développement



Anaïs  
Administration des ventes



Mathilde  
Chargée de  
communication



Louis  
Production  
et développement



Alban  
Apprenti Production

CLAC, c'est une équipe jeune et motivée qui met toutes ses compétences au service d'un projet engagé.

De l'épluchage de légumes à la communication, tout est fait maison avec amour et passion, et toujours dans la bonne humeur !

## Un procédé artisanal

Découvrez notre vidéo de présentation de la conserverie !  
[https://youtu.be/SIz\\_EZU2bDo](https://youtu.be/SIz_EZU2bDo)



Réception des  
légumes frais et locaux



Parage des  
légumes



Confection  
de la recette



Dosage et  
capsulage



Étiquetage



Contrôle  
qualité



Stérilisation



## Les producteurs au cœur du projet

Aujourd'hui, CLAC ne cesse de lutter contre le gaspillage alimentaire en transformant toujours plus de légumes dits « moches » afin de les revaloriser. Les producteurs y voient une solution viable et éthique ce qui nous permet d'entretenir un partenariat fort et durable.



30%

30 % de l'activité de la conserverie tourne autour de la **transformation d'invendus** pour la marque de nos producteurs ou pour CLAC !



## À la découverte de nos producteurs !



Les Jardins d'Ys  
< 12km  
Légumes



Dou Chonlai  
< 17km  
Huile de tournesol



Earl de la Pereire  
< 15km  
Lentilles, pois carrés



Maxime Bardiaux  
< 35km  
Miel



Ferme pédagogique  
du lycée d'Aurillac  
< 153km  
Salers



Jonathan Brun  
< 33km  
Pois chiches



Fromagerie des  
Monts du Cantal  
< 129km  
Cantal



Ferme de Fons  
des Ores  
< 40km  
Pleurotes, Shiitakés



Bichette Etc  
< 71km  
Fromage de chèvre



Auvabio  
< 10km  
Légumes



Ferme des combes  
< 44km  
Fourme de Rochefort  
et Crème



Société Laitière  
de Laqueuille  
< 59km  
Bleu d'Auvergne et  
Fourme d'Ambert



## L'Auvergne, chevillée au corps !

Nichée au cœur de l'Auvergne, à deux pas de Clermont-Ferrand, la conserverie représente ce territoire au caractère bien trempé. La terre des volcans explose de **savoir-faire et de bons produits** avec 5 AOP fromagères connues dans le monde entier.

### Les chiffres qui CLAC !



*Découvrez la totalité de nos produits sur notre site internet !*



Tartinables apéritifs 4€



Soupes 5,50€



Sauces 5€



Légumes cuisinés 5,50€



### Contactez-nous !

Julien ANGLADE

06.60.18.22.31

communication@clac-conserverie.fr

[www.clac-conserverie.fr](http://www.clac-conserverie.fr)

Rejoignez l'aventure !



20 rue des Acilloux, 63800 Cournon d'Auvergne - 09.86.40.70.30

