

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



#LOCAL



#FAITMAISON

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.

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.

«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 !



SANS ARÔME AJOUTÉ



LÉGUMES FRAÎCHEMENT CUEILLIS

SANS CONSERVATEUR

FABRICATION ARTISANALE



Julien Anglade
gérant/fondateur



Julien, artisan conservier 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 distinguait 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'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 apétifs 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

Rejoignez l'aventure !

