



Communiqué de presse BURGARD / Hoerd, le 07/11/2017

BURGARD LANCE SON BRETZEL BIO D'ALSACE !

A partir du mois de Décembre, tous les bretzels commercialisés par BURGARD seront Bio et toujours noués à la main en Alsace. L'entreprise qui emploie 200 salariés en Alsace a développé une filière avec les agriculteurs de la région et un moulin Bio.

Besoin de redonner du sens à son alimentation

Les consommateurs sont aujourd'hui sensibles à leur alimentation, à leur santé, à l'environnement ainsi qu'à l'économie de leur région. Ils ont besoin plus que jamais d'être rassurés sur la qualité et l'origine des produits. Manger Bio c'est avant tout redonner du sens à son alimentation !

C'est pourquoi, Burgard lance son bretzel Bio d'Alsace à partir de Décembre 2017.



Burgard s'engage auprès des agriculteurs alsaciens et encourage l'emploi local

Ces bretzels Bio sont fabriqués à base d'ingrédients issus d'une production raisonnée, durable et écologique. L'entreprise s'engage auprès des agriculteurs de la région pour promouvoir les produits du terroir via le nouveau label « Savourez l'Alsace Produit du Terroir ». Un accord a été signé en Septembre 2017 avec le comptoir agricole de Hochfelden représentant les agriculteurs de la région et le moulin Meckert-Diemer de Krautwiller pour monter une filière du bretzel Bio d'Alsace. La PME alsacienne s'est engagée sur un achat de farine de blé Bio d'Alsace sur plusieurs années. Une charte qualité définit l'origine, le panel variétal, la qualité de la farine, ...

Ses bretzels sont bien entendu toujours noués à la main dans leur boulangerie basée à Hoerd ! Cela leur permet d'encourager l'emploi local (près de 200 salariés en Alsace) et la formation d'apprentis.

A partir du mois de Décembre, tous les bretzels à la marque BURGARD seront Bio qu'ils soient cuits, crus, en vrac, en lot ou en étui. Ils seront disponibles dans les boutiques Burgard et en grandes surfaces (rayon boulangerie et rayon surgelé). Cette année, Burgard commence avec les bretzels. L'entreprise prendra d'autres initiatives sur des produits snacking et apéritifs à partir de 2018.



 www.BRETZELBURGARD.FR





Les français souhaitent plus de produits Bio en grandes surfaces

Pour information, la consommation des produits Bio est en hausse constante : D'après les derniers chiffres du Baromètre Agence BIO / CSA, près de 9 Français sur 10 (89%) ont consommé des produits Bio en 2016, près de 7 sur 10 (69%) disent en consommer régulièrement, c'est-à-dire au moins une fois par mois, et 15% tous les jours ! 73% des français déclarent même vouloir davantage de produits bio en grandes et moyennes surfaces. L'entreprise n'a donc aucun doute sur le fait que leur bretzel Bio d'Alsace sera très demandé par les consommateurs.

L'entreprise en quelques mots

L'histoire de cette belle entreprise alsacienne débute en 1935 du côté de Strasbourg où la famille Burgard s'installe pour exploiter une petite boulangerie artisanale traditionnelle. Reprise en 2001 par Nathalie et Emmanuel Goetz, elle a connu depuis un essor important, avec plusieurs extensions de son site de production et plus de 10 embauches par an en moyenne. Son chiffre d'affaires est passé de 5 à 23 millions d'euros cette année.

Forte de ses fondements boulangers et grâce à la dynamique créée autour de ses 13 boutiques alsaciennes, l'entreprise s'est diversifiée vers une large gamme de produits de boulangerie, snacking, bouchées apéritives & pains surprise. Ses clients industriels et distributeurs sont aujourd'hui nombreux et fidèles en France comme à l'export. L'ensemble de l'usine est déjà certifiée IFS, ISO 50001, Entrepreneur + engagé, Alsace excellence,...

L'entreprise s'engage au quotidien pour la qualité, l'emploi et l'environnement de sa région : consommation d'énergie, approvisionnement local, emploi, tri, ... et maintenant le Bio !

L'entreprise en quelques chiffres :

- Chiffre d'affaires Annuel : 23 Millions d'€
- Effectif salarié ETP: près de 200
- Superficie de l'usine : 8000 m²

Vous voulez plus d'information, contactez l'entreprise :

Ondine MASTELLA,
Responsable Marketing
omastella@bretzelburgard.fr

 www.BRETZELBURGARD.FR

