



ARCADIE

spécialiste des épices et tisanes
bio depuis 1990

Rencontres du tourisme durable en Cévennes

1^{ère} édition

Atelier « Alimentation durable »

28/02/2024



www.arcadie.fr / info@arcadie.fr

des racines agricoles

Fondateurs :
Dominique
et Bernard
Kimmel



211 produits
83 produits
Herbier
COOK

17,5 m€ CA
(exercice 2023)

350
matières vrac

ARCADIE
34 ANS D'EXPÉRIENCE
au service de la bio à travers le monde



3000
MAGASINS BIO
distribuent nos produits en France
1800
CLIENTS SPÉCIALISÉS
dans les métiers de bouche
et de l'agro-alimentaire



18 filières labellisées
commerce équitable
dont **9** françaises
173 produits labellisés **38%** des volumes



17 ha de ferme
expérimentale
4600 M²
de bâtiments écologiques en Occitanie

99
SALARIÉS

l'Herbier

sachets



83 tisanes

58 aromatiques & médicinales
13 tisanes "Bien-être"
12 tisanes "Les Savoureuses"



grand format
sachets
éco-recharge
flacons
tête de moulin
flacon verre vide
tube de vanille en verre

211 produits

. 193 épices, aromates, fines herbes, poivres

350 RÉFÉRENCES VRAC



T1 (500g)
doypack ou sachet kraft

T2 (5kg)
sac kraft doublé PE ou sac kraft triple épaisseur

T0 (>20kg)
sac kraft doublé PE ou
sac kraft triple épaisseur (carton, sac tissé...)

une société familiale



Co-dirigeants



Matthieu Brunet Laurence Tissier Manuel Brunet

la quête de l'entreprise à impact positif



ET DANS 10 ANS ?

Renforcer les liens locaux

Consolider notre ancrage local en développant fortement les ventes et les partenariats dans notre région, l'Occitanie.

Productions 100% équitables et productions locales

"Relocaliser" au maximum les productions de plantes aromatiques et médicinales bio, avec la totalité de nos matières premières provenant de partenariats de commerce équitable.

Une entreprise pleinement citoyenne

Mettre en place un cercle des parties prenantes incluant nos clients et partenaires et participant pleinement aux débats sur les choix d'Arcadie. Passer en statut de coopérative.

Transmettre pour démultiplier

Consacrer un temps important à transmettre notre expérience et nos valeurs en accompagnant des porteurs de projets et en participant activement à différents réseaux.

Un impact environnemental positif

Parvenir à un impact environnemental positif en améliorant nos processus et autres choix techniques. Mettre en place à travers nos approvisionnements une agriculture qui régénère les sols et les écosystèmes.



Cueillette de feuille de vigne en Occitanie



Récolte des fleurs de safran en Iran



Producteurs de curcuma à Madagascar



Dernier tri du curcuma après séchage à Madagascar



Récolte du tilleul dans la Drôme

Nos bureaux et notre usine à Méjannes-les-Alès



Atelier de conditionnement
des tisanes L'Herbier



Ligne de conditionnement
des épices Cook



Point de vente sur place



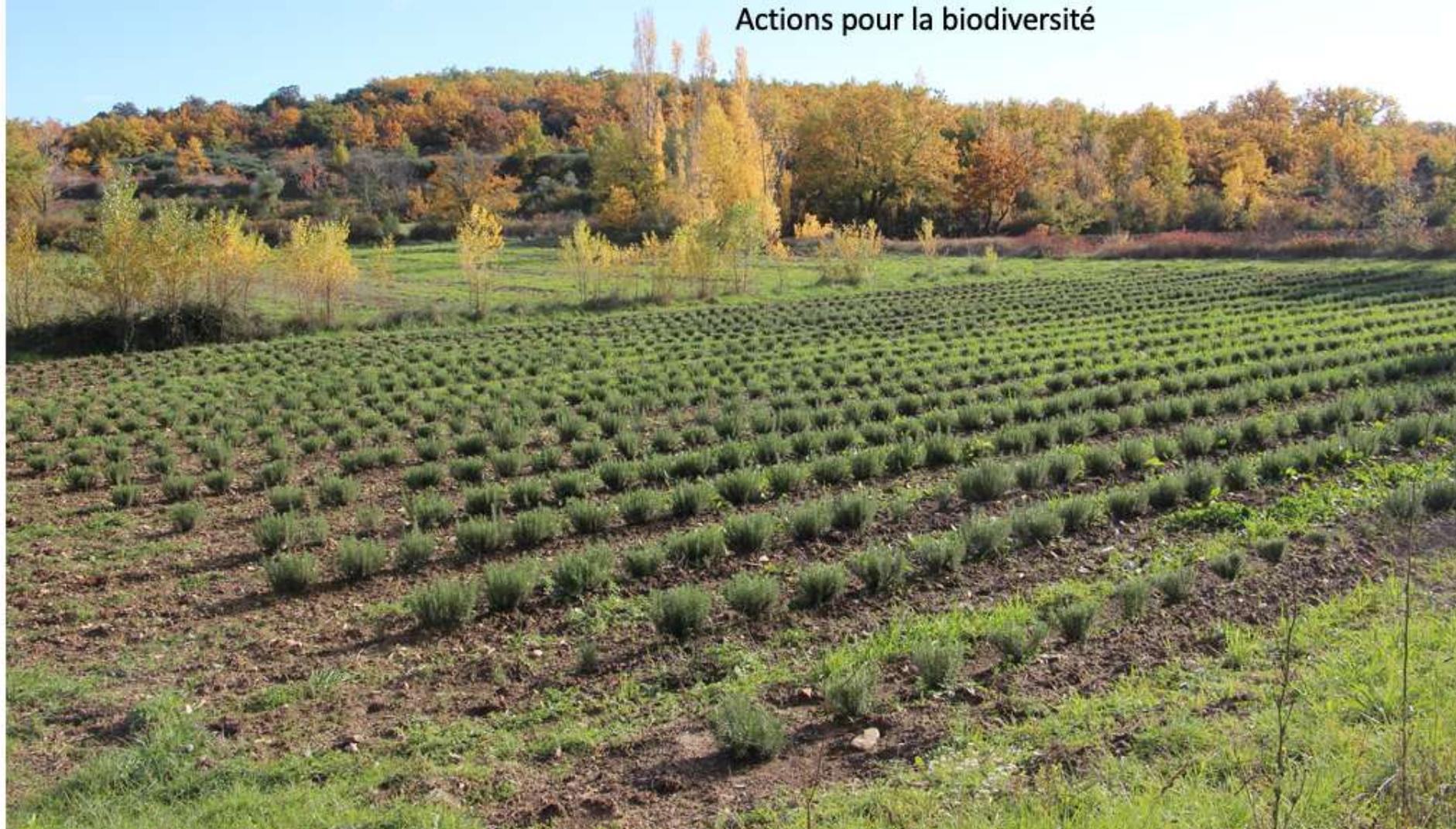
Lundi au vendredi :
9h – 12h30 / 13h30 – 17h
sauf vendredi 16h
04 66 56 99 33

Nos terres à St Etienne de l'Olm

18 hectares ; 4 ha cultivés

Expérimentations agro-écologiques

Actions pour la biodiversité



NOTRE VISION DE L'ALIMENTATION

Bio ET locale

De saison

Commerce équitable

Moins de sucres

Produits frais

Produits bruts

Cuisinons

Moins de viande

Santé humaine

Santé de l'environnement

Économie locale

Les épices/aromates peuvent accompagner l'évolution de nos habitudes alimentaires