Nous nous engageons...

...à la sécurité et à la qualité de nos graines

Nous avons mis en place un plan de maîtrise sanitaire (HACCP) : opérations de nettoyage, de contrôles et de vérification, enregistrement des pratiques, analyses... autant d'éléments pour éviter toutes contaminations physiques, microbiologiques et bactériologiques des graines à chaque étape du process.

Pour les producteurs c'est Juste & Bon pour vos papilles

Certifié IFS Food depuis mai 2021

Agriculture raisonnée & responsable

...à la traçabilité totale de nos graines

Car nous sommes avant tout agriculteurs « Made in France », nous connaissons chacune des parcelles puisque nous les sélectionnons rigoureusement et travaillons main dans la main avec nos agriculteurs partenaires.

...au respect de l'environnement, avec des cultures à bas niveau d'intrants

Nous avons choisi une agriculture plus responsable qui oeuvre pour le respect de la Planète. Pour cela, nous développons des cultures rustiques qui nécessitent peu ou pas d'engrais, de produits phytosanitaires et pas d'irrigation.

AB Agriculture Biologique

Gamme BIO depuis 2019

Marion et Damien SNEESSENS
SAS Berry Graines - Rifardeaux - 18350 Nérondes
09 70 51 48 55
contact@berrygraines.com
www.berrygraines.com

Nous sommes soutenus par :

Région Centre-Val de Loire

Pays Loire Val d'Aubois

France Relance

Initiative cher

La French Tech bpifrance

L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEADER

Initiative France





BERRY GRAINES

Supergraines alimentaires





quinoa blanc
petit épeautre
lentilles corail, vertes et jaunes
amarante blanche et noire
pois chiches
pois cassés
haricots rouges
tournesol décortiqué
Sorgho blanc décortiqué
lin brun
chia
graines de courge
mélanges de graines, produits poppés et farines
...
et bien d'autres en projet !

Ingrédients cultivés triés conditionnés en France

NOTRE HISTOIRE

Agriculteurs dans le Berry depuis 2015 !

Le Berry, en plein cœur de la Région Centre Val de Loire, terre de cultures et de tradition, c'est là que se trouve la ferme familiale. Après un diplôme d'ingénieur agricole en poche et trois années d'expériences professionnelles, nous décidons de revenir en terres berrichonnes. Mais nous constatons vite que le modèle est dépassé, tant au niveau économique qu'écologique. Notre objectif devient clair : actionner la transition vers l'agriculture du 21ème siècle !

Experts du monde agricole bien sûr !

Forte de son expérience en Chambre d'agriculture, Marion a développé un savoir-faire en hygiène-qualité, communication et relation clients.

Damien quant à lui a un sens aiguisé du commerce et du management. Sa force ? Son esprit d'équipe et sa réactivité.

Entreprise familiale = entreprise conviviale !

Cette entreprise, c'est avant tout un projet de vie. Passionnés d'agriculture, animés par la volonté de prendre en main la commercialisation de nos produits, motivés par l'envie d'apprendre et d'entreprendre... Nous nous lançons dans cette aventure après 3 ans de réflexion, d'études et de travail. Nous avons maintenant la chance d'avoir à nos côtés une équipe de 10 salariés et une cinquantaine d'agriculteurs partenaires.

Un nouveau modèle

C'est ce que nous avons décidé de créer avec Berry Graines en intégrant toute la chaîne de valeur. Une filière agro-alimentaire tracée du champ à l'assiette, en toute transparence et où chacun des acteurs est gagnant.
Un modèle basé sur l'économie de partage et l'amélioration continue des pratiques. Un projet en lien avec les attentes des consommateurs.

LE QUINOA : NOTRE GRAINE STAR



Pourquoi elle ?

Nous avons misé sur la graine de Quinoa parce que sa diversité génétique et sa rusticité en font une culture particulièrement bien adaptée aux aléas climatiques sans parler de son faible niveau d'intrants. Une culture d'avenir donc !

Notre atout principal ?

Une cuisson rapide en seulement 6 minutes contre 12 à 17 minutes pour les autres références du marché, ainsi qu'un goût et une texture inimitables !

Du quinoa mais pas que...

Pour diversifier nos champs et vos assiettes, nous proposons également : lentilles, chia, amarantes, petit épeautre... et plus encore !

NOS MÉLANGES

Toujours dans cette même démarche de proposer des produits composés d'ingrédients bien sourcés, nous avons eu l'idée de créer des mélanges de graines natures ou assaisonnés. Il nous est aussi possible de développer des mélanges sur mesure, selon vos envies !



Leur particularité ? Ils sont composés de nos graines cultivées en Berry et d'un assaisonnement français. Ils sont prêts à l'emploi, complets, gourmands et équilibrés.

Ce sont des produits tracés, avec une empreinte carbone faible et à haute valeur nutritionnelle.
Il existe de multiples applications et ils sont adaptés à tous types de régimes alimentaires.

"Des produits qui facilitent l'introduction des protéines végétales dans les menus et la réalisation de plats végétariens"

Prestation :
Décorticage, tri et conditionnement

DE LA RÉCOLTE À L'EXPÉDITION

ARRIVÉE DU GRAIN BRUT

1 **RÉCEPTION**
Humidité, température, traçabilité
Résidus de pesticides, métaux lourds, mycotoxines

PURETÉ DE TRI GARANTIE À 99,95% MINIMUM

2 **PRÉ-NETTOYAGE**

3 **STOCKAGE** (en cellules ventilées)
Température, nuisibles

4 **NETTOYAGE ET TRI**
7 machines nécessaires pour trier selon la taille, la forme, la densité, la couleur et la texture

5 **CONDITIONNEMENT** (en big bag, sacs ou sachets)
Analyses microbiologiques, allergènes, valeurs nutritionnelles et contaminants

GRAINES PRÊTES À ÊTRE CONSOMMÉES

Légende :
OPÉRATION
contrôles effectués

