

SAINT MICHEL, PLUS DE 100 ANS DE SAVEURS !

Au cœur des délices de St Michel et de son histoire

Lors de notre visite à Contres de l'entreprise Saint Michel le 22 novembre 2011, nous avons pu découvrir une biscuiterie âgée de plus de 100 ans qui a cependant su conserver son succès et son savoir-faire.

Un peu d'histoire...

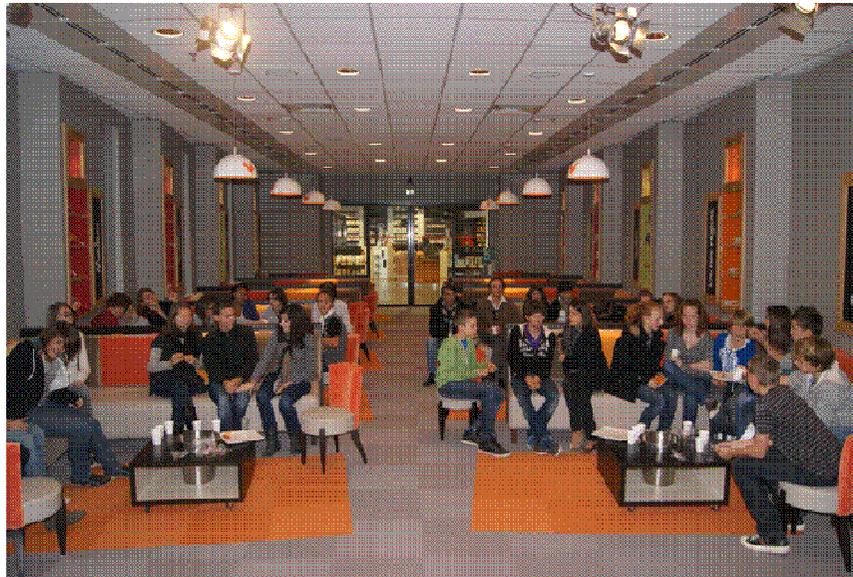
En 1905, Joseph Grellier, maître pâtissier, confectionnait de petites galettes dorées qui remportaient un grand succès auprès des habitants de Saint-Michel-Chef-Chef, petite ville sur la côte Atlantique. Suite à cette réussite, sa femme Constance décida de les vendre aux dames de Paris qui venaient prendre des bains de mer ! Comme ce fut un triomphe, les biscuits furent produits industriellement à partir de 1919.

Une dimension nationale

La famille Grellier conserva son entreprise jusqu'en 1994, année où elle fut rachetée par le groupe allemand *Bahlsen*. Puis le groupe *Morina Baie Biscuits* reprit la biscuiterie en 2006, devenant en 2008 *Saint Michel Biscuit*.

Aujourd'hui, l'entreprise *Saint Michel* reste une entreprise familiale qui a conservé tout son succès auprès de ses clients en augmentant sa gamme de produits (*madeleines Morina, galettes Saint Michel, les gâteaux de la marque Bonne Maman, ...*) et en

produisant en grande quantité dans plusieurs sites français :



Les élèves de troisième goûtent des biscuits et donnent leur avis...

Saint-Michel-Chef-Chef, (44), Avranches, (50), Commercy (55) Guingamp (22) et Contres (41). Les denrées sont ensuite transportées et stockées dans le Loir-et-Cher sur le site de production.

Une entreprise tournée vers l'avenir

Site logistique et de production, l'entreprise Saint-Michel de Contres, c'est aussi un atelier où des pâtissiers cherchent et réalisent en permanence de

nouvelles recettes. Celles-ci sont testées puis approuvées ou non par les visiteurs qui participent ainsi à leur élaboration.

Saint Michel est aussi une marque de respect pour l'écologie, ayant opté pour des techniques de production en accord avec le développement durable : La proximité entre les champs de blé et les biscuiteries permet de diminuer considérablement l'impact écologique dû au transport ; produits et les emballages naturels sont favorisés ; des jardins de roseaux filtrent l'eau ; 30 puits canadiens permettent d'économiser le chauffage...

Nous vous invitons tous à visiter l'usine de Contres pour y découvrir cet étonnant mélange de tradition et de modernité. Et nous remercions l'entreprise pour leur chaleureux accueil ainsi que pour la dégustation qu'ils nous ont offerte !

