

Découverte de L'atelier St Michel

L'atelier St Michel est une grande chaîne alimentaire allant de la préparation de la pâte à biscuits jusqu'au produit final exposé en magasin pour finir dans les placards de nos maisons.

L'atelier St Michel est un magasin et une usine situé à Contres (41) qui fabrique 150 tonnes de biscuits par an.

L'origine du nom vient de la ville St Michel Chef Chef (44) mais aussi de St Michel le patron des pâtisseries.

Dès notre arrivée, nous avons été accueillies en salle de conférence afin de visionner un film sur l'histoire des «galettes St Michel» et l'origine de l'atelier. Nous avons préparé un questionnaire sur l'usine et le magasin auquel un responsable de magasin et le responsable marketing ont répondu.



Puis nous avons visité l'usine qui fabrique des palets, des moelleux, des cakes Nous avons vu les différentes étapes de la fabrication allant de la préparation de la pâte jusqu'à l'emballage final du produit avec le contrôle qualité.

En 2012, 20 nouvelles recettes ont été testées et sont maintenant en vente en magasin comme la madeleine géante. On retrouve aussi les produits dans les supermarchés, les supérettes et les épicerie fines.

Pour finir, nous avons eu droit à une dégustation de madeleines, suivie d'une découverte du magasin afin d'observer la présentation des produits, l'étiquetage et la mise en avant des produits.