



Moutarderie - vinaigrerie artisanale



Ce projet fait partie des lauréats à la première édition des Etoiles de l'Europe en Normandie, dans la catégorie "Agriculture et pêche" : retrouvez ci-dessous la candidature en détails !

- **Structure bénéficiaire** : SAS Maison Dupont
- **Fonds** : LEADER
- **Programmation** : 2014-2022

Résumé du projet

Maison Dupont est une moutarderie-vinaigrerie artisanale implantée à Dieppe (Normandie). Nous fabriquons nos moutardes à partir de graines 100% françaises. Avec deux agriculteurs, nous relocalisons la culture de moutarde condimentaire en Normandie.

Résultats

1) Le partenariat avec 2 agriculteurs a permis d'assurer un approvisionnement majoritairement normand de notre matière première grâce à la récolte de :

- 10 tonnes de graines de moutarde brune
- 5 tonnes de graines de moutarde blanche

2) L'aménagement du laboratoire de fabrication a permis de :

- mettre au point 4 recettes de moutarde
- fabriquer 150 000 pots de moutarde
- commercialiser ces moutardes auprès de presque 500 clients

Innovation, originalité et exemplarité

Nous faisons renaître le métier de Moutardier-Vinaigrier disparu en Normandie il y a trente ans. Nous participons au développement d'une alimentation artisanale, locale, créant du lien avec l'amont agricole. Notre gamme de produits apporte une alternative régionale et artisanale par rapport à l'offre standardisée de l'univers de la moutarde.





Impacts et retombées

Approvisionnement en graines de moutarde : Nous fabriquons nos moutardes à partir de graines 100% françaises et à 80% normandes. En partenariat avec deux agriculteurs, nous relocalisons la culture de moutarde condimentaire en Normandie.

Approvisionnement en produits cidricoles : La production de vinaigre et de moutarde intègre du vinaigre de cidre 100% normands.

Intégration dans le tissu économique local : Notre activité a recours à des fournisseurs et prestataires régionaux. La Valeur Ajoutée est partagée avec l'amont agricole et avec l'aval de la distribution composé de notre clientèle d'entreprises indépendantes normandes (épicerie fines, superettes, bouchers-charcutiers-traiteurs, primeurs, restaurateurs).

Impact sur l'emploi : Nous participons à la création d'emplois durables et non délocalisables dans le bassin dieppois. Le projet revêt également une dimension d'inclusion à travers un partenariat avec l'APEI de Dieppe qui nous aide dans le

conditionnement final de nos produits.

Pas d'impact environnemental préjudiciable :

- utilisation de consommables recyclables (pots et bouteilles en verres, capsules) et de cartons issus de filières responsables (FSC)
- investissement dans une machine à matelasser le carton permettant de recycler les cartons usagés en consommable d'expédition
- utilisation d'une énergie électrique verte, renouvelable

Impact agronomique positif de la culture de moutarde : culture mellifère, système racinaire pivotant, propriété anti-nématode. L'un de nos deux partenaires pratique l'agriculture biologique.

Avenir du projet

Notre plan de développement doit nous amener à nous engager sur une surface emblavée en moutarde supérieure à 10ha et impliquer plusieurs exploitants agricoles en Normandie. Hors aléas climatique, notre ambition est de maintenir une part d'approvisionnement régional à 80% de nos besoins, le solde étant d'origine France.

Les clients professionnels sont implantés à 95% en Région Normandie. Le site internet marchand permet d'étendre la distribution en région parisienne et sur le marché national.

En savoir plus sur les Etoiles de l'Europe en Normandie :

Agriculture, Forêt, Filière équine