

Le MANIOC Gourmand

Dévorez le sans gluten



PRODUITS ET SERVICES

ENTREPRISE

- Type : SARL Entreprise familiale basée à Rambouillet (78)
- Siret: 92090682300017
- Activité : proposer des alternatives alimentaires sans gluten à base de manioc

Nos produits sont présentés aujourd'hui sous la forme d'une semoule de manioc communément appelée Attikié en Afrique de l'Ouest et de chips. L'attikié que nous proposons à nos clients est de qualité supérieure, de variété agbodjama, dit "gros grains". Il se marie bien avec la viande, le poisson, les légumes et les sauces.

Nos chips, croquantes et craquantes à souhait, sont elles, peu grasses et peu salées. Idéales pour les petites faims comme pour les apéritifs à partager.

Nous œuvrons pour faire de notre activité une entreprise à impact, qui favorise la création de l'emploi et le développement du circuit court.

Notre histoire

Une aventure parsemée d'audace et de tradition

C'est en février 2020, en pleine expansion de la pandémie covid 19 qu'une envie ardente de retrouver les saveurs de notre enfance nous a amenée à créer la micro entreprise ATTIEKE DE MON PAYS. Notre objectif était de rendre accessible un mets incontournable de la cuisine ivoirienne à la population locale, l'attiéké ou semoule de manioc. Nous avons mis en place un partenariat avec une coopérative de femmes artisans ivoiriennes afin d'importer l'attiéké de la Côte d'Ivoire et de le proposer sur les marchés de Rambouillet et Bonnelles (78). La clientèle était au rendez-vous !

C'est grâce à cet engouement des riverains que nous est venue l'idée de développer une technique de transformation locale de la racine de manioc. C'est ainsi que sont nées nos chips de manioc.

C'est dans notre cuisine qu'ont crépités les premières chips naturelles. Très vite nous avons mis en place de nombreuses dispositions pour améliorer notre offre :

- Développer de nouvelles saveurs: piment d'espelette, poivre de Madagascar, oignon, herbes de provence
- Louer un laboratoire de production: encore aujourd'hui domicilié à Rambouillet.
- Ouvrir notre offre en BtoB : Le magasin ELECLERC de Rambouillet a été le premier à introduire nos produits (attiéké et chips) dans ses rayons. A ce jour, nous sommes également référencés chez MONOPRIX et CARREFOUR CONTACT à Rambouillet (78120), INTERMARCHÉ Méré (78490) et Magny-les-Hameaux (78114).
- Explorer le marché du vrac : En proposant la vente de nos produits dans des contenants alimentaires adaptés aux professionnels du secteur tels que l'INSTANT VRAC Rambouillet ou encore VRAC&BOC Saint Ouen (93400).



“

C'est grâce à cet engouement des riverains que nous est venue l'idée de développer une technique de transformation locale.

La SARL Le Manioc Gourmand

Faire d'une ambition une réalité

Notre activité a pris du galon. La micro entreprise est devenue une SARL.

Dorénavant nous commercialisons l'attiéké sous sa forme sèche, qui garantit :
qualité, nutriments et conservation.

Nous avons développé une nouvelle saveur de chips pour le mois de décembre 2022 : vin chaud. Un mélange de cannelle, gingembre, muscade et poivre noir.

Nous proposons nos articles sous différentes formes : en sachet et en vrac.

Nous avons expérimenté la pousse de la racine de manioc sous serres aux **SERRES DE BEAUDREVILLE (91)**.



Nos perspectives pour l'année 2023 -2024 :

- Augmenter la visibilité produit sur l'attiéké, semoule de manioc. En passant par la mise en place de partenariats avec des entrepreneurs et locales qui partagent nos valeurs.
- Etendre nos capacités de distribution en Ile de France puis sur le territoire national.
- Développer un service d'animation autour des chips lors d'événements sportifs et culturels.
- Innover en proposant d'autres gammes d'aliments gourmands à base de manioc : des cookies par exemple.

Toutes les occasions sont bonnes pour dévorer le sans gluten.

Notre semoule artisanale

Soutenir le terroir ivoirien, l'attiéké



La semoule de manioc est appelée attiéké. Nous avons pris un met très prisé de la Côte d'Ivoire et l'avons apporté sur le devant de la scène francilienne.

Notre innovation : sa présentation sous forme sèche. Ce qui permet une meilleure conservation de ses nutriments.

C'est en 2020 que nous avons proposés nos premières boules d'attiéké sur les marchés de Rambouillet et de Bonnelles.

Une fabrication à la demande pour offrir le meilleur du goût du manioc et de ses qualités nutritives.

Vous trouverez l'attiéké directement en atelier ou chez nos partenaires détaillants.

Pour vos réceptions, mariages, anniversaires, en accompagnement de grillades entre amis, créez la surprise, faites découvrir ce goût gourmand et tropical.

2 formats différents :

- 400 g,
- 1 kg.

2 conditionnements :

- en Vrac, dans des box alimentaires
- en Sachets réutilisables

A conserver au sec.

Date limite de consommation : 2 ans après fabrication.

Le mot de Bénédicte, notre maîtresse attiéké :

“ C'est à Bingerville, en Côte d'Ivoire que l'attiéké est fabriqué. Nous travaillons avec la coopérative Mannes. L'initiative est de valoriser à 100% le travail de femmes productrices d'attiéké. Trop peu valorisées encore, ces femmes abattent pourtant des tâches titanesques. Par exemple, pour obtenir 1 tonne d'attiéké, il faut 1,5 tonnes de tubercules de manioc et 10 femmes pour 1 semaine de travail !

Nous avons fait le choix de participer au développement de cette coopérative en lui achetant directement l'attiéké.”

Nos chips artisanales

Fabriquées à Rambouillet



Créées en 2021, nos chips de manioc sont fabriquées selon un procédé artisanale et ancestral.

Une fabrication à la demande pour offrir le meilleur du goût du manioc et de ses qualités nutritives.

Vous trouverez nos chips directement en atelier ou chez nos partenaires détaillants.

Pour vos réceptions, mariages, anniversaires, pour de simples apéritifs ou grillades entre amis, créez la surprise, faites découvrir ce goût gourmand et tropical.

4 saveurs gourmandes :

- Chips de manioc Nature
- Chips de manioc aux Herbes de Provence,
- Chips de manioc au Piment d'Espelette,
- Chips de manioc au Poivre de Madagascar.

3 formats différents :

- 60 g,
- 125 g,
- 1 kg.

2 conditionnements :

- en Vrac, dans des box alimentaires
- en Sachets réutilisables

A conserver au sec.

Date limite de consommation : 1 an après fabrication.

Le mot de Paul, notre maître chipsier :

“ C’est dans mon atelier situé à Rambouillet, dans le Sud Yvelines, que je fais crépir les tranches de manioc dans l’huile de tournesol. J’utilise exclusivement le sel de Guérande et à faible dose. Chaque chips est unique, chaque bouchée offre un plaisir. Je n’y met aucun conservateur, ni exhausteur de goût, le manioc a déjà tout ce qui lui faut.

C’est une racine magnifique. En plus d’être délicieuse, elle est sans gluten, riche en fibres. Ce qui permet de réduire certaines maladies comme le diabète ou le cancer du colon.

Une portion de 100 grammes de manioc apporte 13,1 mg de vitamine C à l’organisme.”

Nos cookies connectés

Pur résultat de l'IA



2 saveurs gourmandes :

- Cookies de manioc aux pépites de chocolat
- Cookies de manioc au coco et pépites de chocolat.

2 conditionnements :

- en Vrac, dans des box alimentaires
- en Sachets

A conserver au sec.

Date limite de consommation : 2 semaines après fabrication.

Le mot de Sabrina, une cliente :

“ Le résultat est juste bluffant ! Je ne connaissais pas le manioc ! Je l’ai découvert à travers les cookies gourmands ! Et mes enfants adorent !”

L'IA a créée nos cookies de manioc. Non pas l'intelligence artificielle mais l'intelligence artisanale.

Une recette est créée à base de manioc pour des cookies moelleux, délicats et savoureux.

Une fabrication à la demande pour offrir le meilleur du goût du manioc et de ses qualités nutritives.

Vous trouverez nos cookies directement en atelier ou chez nos partenaires détaillants (voir liste en annexe).

Pour vos réceptions, mariages, anniversaires, pour de simples apéritifs ou grillades entre amis, créez la surprise, faites découvrir ce goût gourmand et tropical.

Contacts

Le Manioc Gourmand SARL

Adresse: 1 rue de Clairefontaine 78120 Rambouillet

Mail: lemaniocgourmand@gmail.com

Service commercial : 0674316761

Relations publiques : 0662074008

Réseaux sociaux :

