

QUAND CROC&VIE DEVIENT L'ATELIER À CROC



Anaïs, Fanny et Gabriel sont issus de la promotion AgroSup Dijon 2017

Un an s'est écoulé depuis le Concours Ecotrophéa Europe où nous avons reçu à Londres le prix Coup de Cœur Innovation (lire Contact's n°14). Suite à ce concours, nous sommes trois, Gabriel Bernier, Fanny Rainero et Anaïs Leconte, à avoir eu la volonté de continuer l'aventure et de transformer ce projet en une entreprise.

Début avril, nous avons intégré l'incubateur de la Région Bourgogne Franche-Comté (Dispositif d'Entrepreneuriat Académique de BFC) qui, grâce à une subvention, nous a permis de continuer le développement du prototype (nouvelles recettes, nouveaux goûts et nouvelles formes) en collaboration avec Sayens (ex-Welience) et de créer notre univers de marque. Ainsi, est né l'Atelier à Croc, notre nouveau nom de marque.

Nous avons aujourd'hui trois déclinaisons, le Croc Authentique, le Croc Curry et le Croc Herbes de Provence que nous avons eu l'occasion de présenter lors de la dernière édition de Food Use Tech à Dijon ainsi qu'au SIAL où nous étions présents sur l'espace Future Lab Rising Start-up. Ces deux salons nous ont permis d'avoir des retours sur nos produits mais également sur nos packagings. Deux très belles expériences.

Après un an de développement, nous prévoyons la commercialisation des Croc apéritif en début d'année prochaine en GMS et nous sommes actuellement à la recherche de distributeurs.

Si vous souhaitez nous contacter, vous pouvez nous écrire à equipe.crocvie@gmail.com. Vous pouvez également nous suivre sur Facebook ([@AtelierCroc](https://www.facebook.com/AtelierCroc)) et Twitter ([Atelier_Croc](https://twitter.com/Atelier_Croc)).



L'Atelier à Croc vous présente le Croc apéritif, l'alternative santé et savoureuse pour tous vos apéros.

Un biscuit soufflé réalisé avec plus de 70% de lentilles et de pois chiches, bon au goût, bon pour soi et bon pour tous.

Bon pour la santé avec 90% de matière grasse en moins que les biscuits apéritifs actuels, riche en protéines et en fibres, sans additif et noté A au Nutri-Score, le Croc saura ravir vos papilles sans aucune culpabilité.

Egalement vertueux pour l'environnement, les légumineuses utilisées permettent de fertiliser naturellement les sols et limitent ainsi l'utilisation d'engrais chimique et la pollution des nappes phréatiques.

Sain et malin, le Croc apéritif se décline en trois goûts : l'Authentique, le Curry, et l'Herbe de Provence. A coup sûr, les Crocs sauront égayer vos soirées aussi bien que vos journées.