

Donnons de la valeur à nos ressources !

GAL Vosges du Nord - Fiche projet LEADER

ÉCONOMIE LOCALE

DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ BIOSAINE CUISINE À WINGEN

BIOSAINE CUISINE



Célèbres stickchou à partir de choucroute alsacienne !



La gamme Biosaine Cuisine au complet



Les krunola sucrés pour des goûters gourmands

LE PORTEUR

Marina Billmann

tel
06 18 41 17 34

mél
marina@biosaine-cuisine.fr

site Web
www.biosaine-cuisine.fr

ÉLÉMENTS FINANCIERS

Coût total de l'opération

34 137 €

Aide LEADER

18 134 € soit 53%

Cofinanceurs

Région Grand Est 5 570 € soit 16%

Autofinancement 4 563 € soit 31%

CALENDRIER

2015

démarrage de l'activité en couveuse d'entreprises

2020

création de la SARL Biosaine Cuisine et développement de la gamme de produits

2021-2022

construction d'un nouveau bâtiment pour augmenter la capacité de production

LE PROJET



Marina et Yves, les associés Biosaine Cuisine

J'ai démarré l'activité de BIOSAINE CUISINE en 2015, dans la couveuse d'entreprise Antigone à Strasbourg. Dans un 1er temps, je proposais des prestations de chef à domicile, des cours de cuisine en atelier et en

vidéo en ligne. Puis j'ai élargi l'offre en créant une gamme de crackers apéritif et de granolas sucrés réalisés avec des graines activées et des fruits et légumes frais, séchés à basse température et le tout certifié bio. Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons chez des producteurs locaux ou régionaux. Nos produits sont commercialisés via des magasins spécialisés : bio, producteurs ou vrac.

En janvier 2020, avec mon associé, nous avons créé la SARL BIOSAINE CUISINE afin d'augmenter la capacité de production, de répondre à la demande et d'embaucher. Nous avons donc acquis de nouveaux matériels et équipements pour fabriquer nos produits : mixeur, séchoir, mélangeur, soudeuse à sachet ...

A moyen terme l'objectif est de s'installer dans des nouveaux locaux, plus spacieux, afin de poursuivre notre développement.

Marina et Yves

