

## Catégorie « Dynamique commerciale »

### Stratégie marketing et commerciale innovante

### - ABIES LAGRIMUS – Les Larmes de Sapin -

Activité : Fabrication et conditionnement de tous produits issus des sapins *Abies Alba*  
Cette entreprise remporte également la **Catégorie « Création d'entreprise innovante »**



“  
Innové,  
c'est prendre du plaisir

« Une production unique, originale et identitaire des Pyrénées », c'est ainsi que Claude Sarda, fondateur et dirigeant de l'entreprise artisanale ABIES LAGRIMUS définit ses produits. En 2013, Claude Sarda et Michel Bayloc créent la société ABIES LAGRIMUS et implantent leurs produits dans plus de 200 pharmacies, 150 magasins et épicerie fines et près de 100 restaurants en 24 mois. A l'origine du projet, la reprise d'une recette ancestrale : récolter les cônes et bourgeons de sapins pour en extraire sève et résine, et obtenir un sirop unique en France qui sera l'ingrédient principal d'une large gamme de produits dérivés (alimentaires, santé, bien-être).

La récolte manuelle en haute montagne, à plus de 1 700 m d'altitude sur le Massif du Canigou (Pyrénées-Orientales), se fait selon une démarche durable et responsable, respectueuse de l'environnement, à partir d'une charte signée avec l'Office National des Forêts. Les 2 sirops LAGRIMUS et LAGRIPOLIS, certifiés Bio depuis 2015, bénéficient aussi de la marque « Produit du Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes ». Le reste de la gamme est labellisé « Sud de France », la marque régionale. En valorisant les ressources naturelles des Pyrénées, ABIES LAGRIMUS développe une gamme de produits uniques et innovants. L'association à ces marques de reconnaissance, favorise le développement vers les pharmacies, les épicerie fines et belle

restauration avec un positionnement moyen et haut de gamme.

Les premières Perles de sapin (cœur liquide composé d'eaux florales des plantes distillées sur place et enrobé d'une fine pellicule d'alginate, un dérivé d'algues) lancées en 2015 font aujourd'hui partie d'une gamme baptisée LES PERLES FLORALES – Caviar Végétal des Pyrénées et sont déjà utilisées par plusieurs chefs et traiteurs de renom. Début 2016, après 9 mois de tests, ABIES LAGRIMUS a lancé 2 Vinaigres de sapin, « une première mondiale ». Élaborés à partir du sirop de sapin, selon la méthode orléanaise et 6 mois d'élevage en fut de chêne, les premiers flacons sont en vente en France, au Canada et en Pologne. Le développement d'ABIES LAGRIMUS se poursuit en juin 2016 avec l'ouverture du nouvel ATELIER ABIES LAGRIMUS à Sahorre, pour lequel un emploi sera créé. Laboratoire et point de vente, l'ATELIER ABIES LAGRIMUS inaugurera un nouveau concept de BALADES GOURMANDES proposant découverte de l'environnement local et dégustation de produits du terroir.

#### Contact :

M. Claude SARDA  
Lieu-dit La Bastide  
66360 OLETTE

T : 04 68 22 60 85 - 06 31 46 09 00  
info@abieslagrimus.com  
[www.abieslagrimus.com](http://www.abieslagrimus.com)

L'entreprise artisanale  
« ABIES LAGRIMUS »  
dirigée par Claude SARDA, remporte  
le concours de l'innovation artisanale  
« Stars & Métiers 2016 »  
dans les catégories  
« Dynamique commerciale » et  
« Création d'entreprise innovante »  
(entreprise innovante qui vient de se  
créer).

Date de création de l'entreprise :  
31/07/2013  
Effectif : 3