

## Transformer les recettes traditionnelles d'un territoire en une gamme de produits santé, bien-être et gastronomie - l'exemple d'Abies Lagrimus



L'image de marque  
(© Abies Lagrimus)

### Mots-clés :

Plantes aromatiques  
Remèdes naturels  
*Abies alba*  
Marketing territorial  
Ressources naturelles

Plantes à parfum,  
aromatiques et médicinales

Échelle : Locale



### Contexte

L'entreprise Abies Lagrimus a démarré son activité dans les années 2010 en relançant la production traditionnelle de sirop de sapin (*Abies alba*), utilisé aussi bien en cuisine qu'en prévention en hiver dans les Pyrénées. Dans un contexte de demande croissante des consommateurs pour des produits naturels, locaux et de qualité, son développement au fil des ans a répondu aux attentes et touché un public de plus en plus diversifié.



### Objectifs

L'objectif de la marque Abies Lagrimus est de réhabiliter des recettes traditionnelles pyrénéennes dans des gammes de produits innovants. Ceux-ci sont élaborés à partir de ressources naturelles, issues du milieu montagnoux pyrénéen, dans un secteur où les traditions culturelles sont encore très présentes. Les conditions de récolte sont maîtrisées afin d'assurer la durabilité de la ressource, et une valorisation respectant les particularités du territoire (parc naturel régional).



### Résultats

À la suite de sa création en 2013, l'entreprise a débuté son activité en misant sur le sirop de sapin, recette « oubliée » qu'elle a remis en avant. En se développant les années suivantes, elle a pu obtenir la certification BIO et élargir son réseau de distribution : pharmacies, magasins spécialisés, épicerie fines, restaurants. Le panel de produits élaborés a alors également été diversifié pour répondre à de nouvelles demandes : liqueur, vinaigre, etc. En misant sur l'image d'une production naturelle traditionnelle et territoriale, elle a donc gagné en importance et en capacité de production, jusqu'à se développer à l'export aujourd'hui.



## Recommandations

Les atouts mis en avant par l'entreprise Abies Lagrimus sont nombreux, et correspondent à des attentes des consommateurs :

- Une implantation territoriale, avec des ressources locales emblématiques du milieu naturel, récoltées durablement.
- Un travail sur le patrimoine culturel et traditionnel, en réhabilitant des recettes en train de disparaître.
- Une ambition d'originalité et de qualité des produits, en travaillant sur plusieurs gammes pour élargir l'offre.



## Forces et faiblesses

Le démarrage a été lent car le produit était inconnu et la gamme réduite ; il a donc fallu quelques années pour assurer une activité régulière, même si l'entreprise a toujours eu des résultats positifs. Sept ans plus tard, le développement est toujours en cours et les demandes de contacts se multiplient, preuves de l'intérêt des produits élaborés et de la méthode proposée. Cette activité crée un nouveau circuit économique local et une valorisation des ressources du territoire.



## Perspectives

L'objectif de l'entreprise est de poursuivre dans la voie engagée, en développant sa présence en France et dans certaines parties du monde (Amérique du nord, Asie, Europe). Elle s'est engagée dans plusieurs projets coopératifs soutenus par l'Union européenne et est aussi bien accompagnée par la Région Occitanie. L'offre devrait continuer à se diversifier, en particulier avec une sélection de plantes sauvages comestibles du territoire. Cette nouvelle activité permettra de recruter un collaborateur supplémentaire.



Quelques produits de la gamme développée par Abies Lagrimus (© Abies Lagrimus)

## Informations complémentaires

<https://abieslagrimus.com/presentation-du-projet>

### Auteurs

Claude SARDA - [info@abieslagrimus.com](mailto:info@abieslagrimus.com) - [www.abieslagrimus.com](http://www.abieslagrimus.com)

### Publié le :

31 août 2020



### À propos d'INCREDIBLE

Le projet INCREDIBLE a pour objectif de montrer le rôle important que les produits forestiers non-ligneux (PFNL) peuvent jouer dans la gestion durable des forêts et le développement rural, en créant des réseaux de partage de connaissances et de compétences. Ciblants le liège, les résines et différents produits comestibles, il promeut la collaboration intersectorielle et l'innovation pour démontrer la valeur et le potentiel des PFNL dans les pays méditerranéens.

Ce projet a bénéficié de financements du programme de recherche et innovation H2020 de l'Union européenne (n° 774632).



icons by [icons8](https://icons8.com)