L'entreprise accompagnée

Édition 2019

Grégory HAYE
Directeur

Aromacomtois

Producteur d'huiles essentielles biologiques de résineux du massif du Jura

Aromacomtois

3 Place de la Mairie, 25330 AMANCEY
1 personne
www.aromacomtois.fr

Alors que 99 % des distillateurs utilisent des cuves verticales, Aromacomtois a fait le choix de concevoir un alambic horizontal. Cet extracteur par entraînement à la vapeur est ainsi capable de recourir à une méthode d'extraction plus « douce ». En outre, ce dernier est alimenté par une chaudière à granulés issus de ressources locales. La production de ces huiles essentielles s'intègre ainsi dans un processus éthique. Les rendements restent modestes, mais les huiles essentielles possèdent une douceur et une rondeur uniques. Ces fragrances plus subtiles sont destinées à conquérir de nouveaux marchés.

Résultats

« Avec l'aide de la Presta'INNO, nous avons fabriqué un alambic innovant s'intégrant dans un circuit court, participatif et respectueux de l'environnement. Nos huiles essentielles transformées en produits pour la thérapie, les cosmétiques, la parfumerie et les confiseries ont déjà conquis 60 points de vente et nous ouvrons un magasin fin 2018. Cette aide, rapide à mobiliser et adaptée au monde de l'entreprise, va à l'essentiel ! »

60

POINTS DE VENTE DEPUIS CE PROJET NOVATEUR

PROCÉDÉ / PRODUIT

Le prescripteur

Ekaterina SORIS
Chargée d'affaires innovation
Doubs et Haute-Saône

bpifrance

Bpifrance Bourgogne-Franche-Comté

Parc Artémis, 17D rue Alain Savary,
25000 BESANÇON
www.bpifrance.fr

« La Presta'INNO permet à l'entreprise de valider la faisabilité d'une approche innovante. »

La Presta'INNO a permis à l'entreprise de valider, pour différentes applications (IAA, cosmétiques…), la pertinence d'utiliser cette technique d'extraction par une voie plus « douce » que les technologies traditionnelles. Aujourd'hui, Aromacomtois produit une huile essentielle bio de sapin blanc, utilisable dans différentes préparations agroalimentaires.

En octobre 2018, l'entreprise a reçu le prix du jury lors du concours MIAM qui a salué les principes de l'agroécologie et la logique « circuits courts » mis en œuvre dans le procédé de fabrication de ces bonbons 100 % « Made in Jura ».

La Presta'INNO est financée par
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ
bpifrance

PROCÉDÉ / PRODUIT