

Les Anis de Flavigny

un bien bon bonbon



Amour, délices et anis : une belle histoire qui s'emboîte

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les connaisseurs laissent fondre les Anis de Flavigny® deux par deux jusqu'à découvrir les graines d'anis cachées au cœur du bonbon.

Plusieurs fois centenaires, ils ne pèsent pas plus d'un gramme, sont toujours dans l'air du temps et appréciés des petits et des grands. De qui s'agit-il ? Des Anis de Flavigny, ces perles blanches, authentiques, fraîches et gourmandes.

Conformément à la tradition, les graines d'anis vert sont enrobées, durant 15 jours, de sirop de sucre délicatement aromatisé. Cette recette originale et artisanale garantit **un bonbon sans colorant, ni édulcorant, ni conservateur, ni OGM, ni arômes artificiels**. Avec 4 calories par dragée, les gourmands n'ont pas de souci

à se faire pour leur ligne ! Et comme tous les goûts sont dans la nature, **les Anis de Flavigny® se déclinent en neuf arômes naturels** subtils, épicés ou fleuris, pour séduire le plus grand nombre : anis, orange, menthe, réglisse, rose, violette, citron, café et cassis.

Les légendaires boîtes ovales qui les contiennent racontent **la belle histoire d'amour d'un berger et d'une bergère de Flavigny** : une romance intemporelle qui se décline de boîte en boîte. Contenant chacune 50 grammes de petits bonheurs, elles peuvent être trouvées dans les confiseries, grandes épiceries, jardineries, bureaux de tabacs, stations-service, magasins bio, Monoprix, boutiques Relay en gare...

Tout commence un petit matin de printemps dans le jardin secret d'une toute belle jeune fille qui rêvait d'aimer et d'être aimée.

Un jeune berger mâche son bâton de réglisse, seul à l'écart du village. À la fenêtre d'une maison, une petite lumière brille et réveille, au fond de son cœur, quelque chose qui ne demande qu'à brûler.

Dans l'eau, un reflet révèle la présence de la jeune fille au berger. Il relève la tête avec un regard plein de douceur. L'eau coule entre ses mains tandis que la vie rit dans la lueur de leurs yeux.

Ils se retrouvent pour leur premier rendez-vous sous les fleurs de l'orange. Désormais, ils rêvent ensemble : un long chemin à savourer à chaque pas qui les conduira au village perché. Quel chemin de la fleur à l'orange délicieuse !

Le jeune couple s'amuse lors de la fête du village. Plus rien ne semble compter autour d'eux, pas même la foule en fête. Par cette longue nuit d'été étoilée couleur cassis, ils se laissent emporter au fond des yeux de l'être aimé.



Le jeune berger s'engage. Il ose lui demander sa main en lui proposant un bien bon bonbon, un Anis de Flavigny. Va-t-elle accepter ? À nouveau, elle le regarde droit dans les yeux. Oui, elle a dit oui ! La toute jeune bergère accepte Les Anis de Flavigny® !

Un bouquet de violettes transporte leur bonheur et, pudiquement, cache leur cœur à cœur. Doux moment rien qu'à eux, caché comme la graine d'anis sous son manteau sucré.

Un bel après-midi de septembre, sur la place de la fontaine, la bergère regarde des enfants jouer. Son berger, attentif auprès d'elle, pose délicatement sa main sur la sienne. Par ce geste discret il la rejoint. Tranquillement assis à la terrasse d'un café, ils rêvent d'avoir à leur tour des enfants.

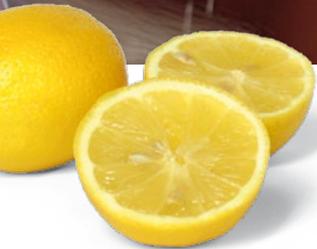
Évoquant tour à tour l'enfance de nos bergers et le fruit de leur amour, deux enfants s'en vont, tout sourire, courir la campagne, heureux et confiants, à la découverte du monde... comme ces oiseaux dans le ciel couleur citron, qui vivent eux aussi leur premier grand voyage.



Au pays des Anis de Flavigny

La fabrique familiale et artisanale de 30 personnes est toujours située dans le village de Flavigny-sur-Ozerain, au cœur de l'ancienne abbaye.

Les Anis de Flavigny® sont fidèles à la recette d'origine : du sucre, une graine d'anis, un arôme naturel. Toujours fabriqués dans les bassines en cuivre de dragéification traditionnelle, il faut 15 jours pour confectionner les Anis®. À l'époque, les Bénédictins ont probablement remplacé l'amande habituellement utilisée au cœur des dragées par la graine d'anis vert.



Tout autour du monde

Chaque année, ce sont environ 220 millions de bonbons qui quittent le village et réjouissent les gourmands en Chine, au Japon, en Corée, en Amérique comme en Europe.



La clef du succès des Anis de Flavigny : un bien bon bonbon, tout simplement !



CONTACT : Catherine Troubat
Tél. 06 27 53 40 37 / 03 80 96 20 88
catherine.troubat@anisdeflavigny.com

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ :
autour de
2,60€ la boîte

POINTS DE VENTE : confiseries, grandes épiceries, jardinerie, bureaux de tabac, stations-service, magasins bio, Monoprix, boutiques Relay en gare...



Un bien bon bonbon... bio !



Produit à partir d'ingrédients 100% d'origine végétale (vegan, sans OGM, sans gluten) et issu de l'agriculture biologique certifiée, l'Anis de Flavigny est un bonbon bien aimé. Cultiver une terre dans les règles du bio, c'est la préserver.



Selon la même recette **depuis 1591**, la graine d'anis vert s'enveloppe avec douceur d'un sirop délicatement aromatisé durant 15 jours. L'Anis de Flavigny bio, avec le sucre de canne, se pare d'une douce couleur ambrée, se distinguant ainsi de la blancheur pure caractéristique du sucre de betterave utilisé pour la gamme classique.

Dix arômes naturels se déclinent dans la gamme biologique : anis, violette, cannelle-orange, citron et eucalyptus (nouveaux !), menthe, mandarine, cassis, réglisse et gingembre. Ainsi, les arômes naturels des Anis de Flavigny sont tantôt délicats, tantôt puissants, tantôt fleuris, fruités ou épicés. Chaque boîte ovale s'inspire d'une illustration dessinée par les fabricants successifs des Anis de Flavigny au travers des siècles, inséparable de la tendre déclaration d'amour de son berger à sa bergère. Relooker ces boîtes fut la meilleure des façons pour Catherine Troubat (actuelle fabricante) de souligner le caractère si vivant de cette tradition et le beau travail de toutes les générations.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Anis de Flavigny® étaient à l'origine confectionnés avec du sucre de canne ! Petit retour à la recette originelle, avec de tous nouveaux décors pour les dix boîtes ovales de la gamme bio des Anis de Flavigny.

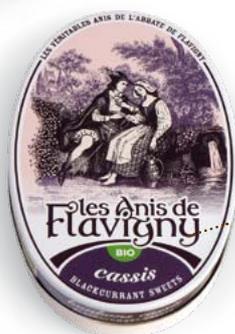
Cannelle-orange, chaleur et exotisme...
Illustration :
Pierre Frédéric Mongenet,
1845-1874.

La menthe : fraîche !
Illustration :
Étienne Frédéric Mongenet,
1873-1896.

L'anis, l'épice qui marie fraîcheur et chaleur.
Illustration :
Étienne Frédéric Mongenet,
1873-1896.

Citron : l'acidulé de l'enfance.
Illustration :
Voillequin-Sordet,
vers 1873.

Fraîcheur et douceur de l'Eucalyptus.
Illustration :
Champonnois-Toulouse,
1850-1881.



Cassis : des sentiments à la fois doux et fruités.
Illustration :
Étienne Frédéric Mongenet,
1873-1896.

L'histoire épicée du gingembre.
Illustration :
Nicolas Troubat,
1965-1999.

Mandarine : un romantisme acidulé et haut en couleurs.
Illustration :
Gauvain-Burdet, 1890-1921.

La chaleur de la réglisse.
Illustration :
Étienne Frédéric Mongenet,
1873-1896.



Catherine Troubat dans un champs d'anis vert.



Une graine d'anis vert

L'anis vert (à ne pas confondre avec la badiane, l'anis étoilé), de son vrai nom *Pimpinella Anisum*, est une ombellifère qui mesure 50 à 80 cm de haut, et nous vient d'Espagne. Les fleurs de l'anis sont blanches, petites et groupées en ombelles. Elles apparaissent à la fin de l'été et donnent **des fruits très parfumés**, que l'on appelle couramment graines d'anis.



Catherine Troubat dans un champ de canne à sucre.

La canne à sucre

Cette plante atteint entre 2,5 et 4 m de hauteur et pousse en Inde ou encore au Brésil... La récolte intervient après onze à dix-huit mois de culture. En 510 avant J.-C., Darius, roi des Perses, s'émerveille déjà de cette plante pendant son voyage en Inde : « *le roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles* ».



Bien avant
1591

CONTACT : Catherine Troubat : Tél. 06 27 53 40 37 / 03 80 96 20 88
catherine.troubat@anisdeflavigny.com

POINTS DE VENTE
Chaînes et magasins spécialisés bio



L'étui de poche des Anis de Flavigny

Dans l'un, "l'Original",
le bien bon bonbon, pas plus
gros qu'un petit pois.



Dans l'autre,
Les Petits Anis®,
pas plus gros
qu'un grain de riz.

Les nouvelles générations connaissent la boîte ovale, les anciens reconnaîtront l'étui long de leur enfance. Le petit étui se glisse discrètement dans la poche pour une consommation à tout moment, et à un prix mini ! Catherine Troubat, 3^e génération à la tête de l'entreprise familiale, a tout simplement ressorti de ses armoires l'étui de son grand-père et l'a remis au goût du jour.

Les petits Anis®

Les Petits Anis®, ce sont ceux que les enfants du village viennent demander aux dragéistes directement à la Fabrique. Ils les aiment par poignée ! *« Jusqu'à maintenant, personne n'avait eu l'idée de mettre Les Petits Anis® dans un petit paquet... Je l'ai fait pour pouvoir les faire connaître et aimer au-delà de Flavigny. »* Catherine Troubat.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La reine Blanche de Castille aimait déjà Les Petits Anis®, c'est pourquoi, à Flavigny, tout le monde les appelle "les Anis à la Reine".

FABRIQUÉ EN FRANCE !

Notre Fabrique d'Anis, située dans le village de Flavigny, en Bourgogne, se visite toute l'année.



Les dames de l'atelier de conditionnement sur la ligne des étuis, dans l'abbaye.



Les Anis®, frais et naturels, pour tous les gourmands de 7 à 97 ans !
À l'anis, à la réglisse, à la violette, à la rose, au citron et à la menthe.

Arômes naturels
Depuis 1591
www.anisdeflavigny.com

CONTACT : Catherine Troubat
Tél. 06 27 53 40 37 / 03 80 96 20 88
catherine.troubat@anisdeflavigny.com

PRIX PUBLIC
CONSEILLÉ :
autour de 1,50€ TTC

OÙ ACHETER LES ÉTUIS 18g : tabacs-presses, stations services, confiseries, épicerie fines...
LES ÉTUIS 40g : supérettes de centre-ville.



Nicolas, Catherine et Jean Troubat.

De génération en génération

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Anis de Flavigny® furent l'une des premières douceurs à être vendues dans les distributeurs automatiques du métro parisien. C'était en 1940.



Après l'avoir fondée en 719, les moines bénédictins sont obligés de quitter l'abbaye au moment de la Révolution Française...

En 1814, il est certifié que **huit fabricants d'Anis en produisent dans le village**. Puis l'un d'eux rachète peu à peu ses concurrents : Jacques Edmond Galimard et ses fils sont alors à la tête de la seule fabrique installée au sein des bâtiments de l'ancienne abbaye.

C'est en 1923 que le nom de Troubat apparaît dans l'histoire des Anis de Flavigny, quand **Jean acquiert la Fabrique**. Il diversifie les réseaux de distribution (grands magasins, fêtes foraines, et surtout distributeurs automatiques des gares et stations de métro) et exporte ses bonbons au-delà des frontières : Europe, États-Unis, Canada et Algérie.

Son fils Nicolas reprend le flambeau en 1965 et implante le bonbon anisé dans les stations-service d'autoroute. Il fait ainsi passer la production annuelle des Anis de 80 à 250 tonnes. Deux signes de reconnaissance de la profession lui sont décernés : le prix "Ruban Bleu" par le salon professionnel Intersuc en 1982 pour le record de longévité des Anis de Flavigny et le classement de la Fabrique comme "Site Remarquable du Goût" en 1992.

Depuis 1999, Catherine, qui a succédé à son père Nicolas, continue de perpétuer la tradition des Anis de Flavigny et poursuit le développement commercial de la société. Depuis des siècles, s'il y a toujours un homme pour faire aimer les Anis, une femme porte maintenant l'aventure de ce bonbon un peu plus loin !

Une dirigeante d'aujourd'hui

Après avoir étudié la communication à Besançon et Paris, Catherine Troubat exerce pendant quatre ans le métier de publicitaire à Dijon. En 1990, elle décide d'aider son père très accaparé par son rôle de chef d'entreprise et entre à la Fabrique. Elle devient "apprentie patronne" sur le terrain et complète sa formation théorique en suivant les cours du soir de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Dijon. Aujourd'hui à la tête d'une équipe de 30 personnes, Catherine a fait passer l'entreprise aux 35 heures, implanté la vente des Anis dans les jardineries ainsi que dans les kiosques d'aéroport, relooké les boîtes ovales donnant ainsi une nouvelle dimension à l'idylle des bergers de la fontaine de la Recluse, et lancé une gamme certifiée biologique par Ecocert.



Des goûts simples comme ses bonbons : Catherine aime son équipe, son village, la nature, la marche et les voyages. **Ce qui lui plaît : aller à la rencontre des autres**, une conversation inattendue dans le train avec un voyageur, un échange de sourires au marché, partager la vie quotidienne avec les habitants de contrées lointaines comme l'Afrique, l'Amérique, la Chine, l'Inde et le Moyen-Orient.

Elle aime l'odeur de l'essence de mobylette qui est pour elle synonyme de liberté. Elle aime le parfum de la rose, le chocolat, le pain et le rire des enfants.





Les Anis de Flavigny s'exportent dans le monde entier

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Américains sont fans de la violette !
Ne proposez pas d'Anis à l'anis aux Asiatiques, ils n'aiment pas...
mais adorent les Anis au citron et à la rose.

Dégustée aux quatre coins du globe, la petite boîte d'Anis de Flavigny plaît beaucoup : "so lovely !", "so frenchy !". Petit à petit, elle fait son nid dans les épicerie fines et les beaux magasins un peu partout dans le monde.

Ayant pris soin de valider que les Anis de Flavigny® plaisent à l'export, l'entreprise a ensuite préparé son développement :

- par le recrutement d'une assistante commerciale export,
- des études de marché, dépôt de marque, assurances crédit,
- une adaptation au pays (étiquetage spécifique, adaptation packaging, stocks dédiés, traduction des documents commerciaux, veille réglementaire, conditions générales de vente export et contrats commerciaux selon la loi du pays),
- participation à des salons internationaux (Fancy Food à San Francisco, New York, ISM à Cologne, Foodex à Tokyo, Sial à Montréal, Anuga, Cologne, SIAL à Shanghai...),
- un suivi régulier dans les pays sur le terrain,
- une communication à l'international avec la presse.

C'est que l'équipe export de la Fabrique déploie toute son énergie en participant à des salons professionnels, en mission économique internationale, en accompagnant les équipes commerciales de ses distributeurs sur le terrain dans de nombreux pays. De beaux moments qui font chaud au cœur, comme le jour où la Fabrique a été lauréate du "Trophée Export/International 2010" par *Chef d'Entreprise Magazine*, ou encore quand Catherine a été nommée Conseiller du Commerce Extérieur de la France par le Premier Ministre.



Catherine Troubat,
Présidente.

Élodie Ludwig, Assistante commerciale export.



Grâce à l'export, l'entreprise a :

- diversifié sa clientèle (Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Belgique, Bulgarie, Canada, Chili, Chine, Corée du Sud, Danemark, Finlande, Grèce, Hong Kong, Indonésie, Italie, Japon, Liban, Luxembourg, Norvège, Nouvelle Zélande, Pays-Bas, Suède, Suisse, Uruguay, USA...),
- diversifié sa gamme,
- développé ses ventes,
- recruté (de 16, l'équipe est passée à 30 salariés),
- innové (nouveaux arômes, petits sachets échantillons, petits étuis, PLV, couvercles avec bord ourlé, gamme biologique),
- consolidé ses atouts.



Fabriqué en France

Depuis 1591 Les Anis sont fabriqués dans le petit village de Flavigny. C'est pourquoi nous affichons un petit drapeau bleu-blanc-rouge sur nos boîtes ovales. Une Fabrique fortement attachée à son village !



Les Anis® à Flavigny, c'est du travail au village depuis des générations. Ces dernières années, **l'équipe est passée de 16 à 30 personnes.**



Toute l'équipe est présente à Flavigny :

la production, la compta, les ventes, les expéditions... Quant à nos commerciaux, ils parcourent la France et le Monde.

Au coeur de l'ancienne abbaye, il faut **15 jours** à nos dragéistes pour fabriquer notre bien bon bonbon.

Les boîtes ovales, les boîtes rondes et les sachets **sont produits en France.** Nos étuis en cartons sont imprimés en Allemagne, dans la région voisine à l'Alsace.



Toujours à Flavigny, **fidèle à la même recette depuis 1591.**



Trois ingrédients tout simplement :

du sucre de betterave, un arôme naturel, une graine d'anis vert. Plus de 95% de nos ingrédients viennent de France*.



Un bien bon bonbon apprécié dans le monde entier.

L'arôme naturel d'anis étoilé est surtout apprécié des français et des pays latins. Nos autres saveurs comme la violette, le citron, la menthe, la réglisse, la fleur d'oranger, la mandarine, la rose, le cassis, le café ou encore le gingembre ravissent nos consommateurs à travers le monde.


Arômes naturels
 Depuis 1591
www.anisdeflavigny.com

POUR VENIR VISITER

contactez-nous : Tél. 03 80 96 29 01
magasin@anisdeflavigny.com

CONTACT PRESSE

Catherine Troubat - Tél. 03 80 96 20 88
catherine.troubat@anisdeflavigny.com

* Pour la gamme au sucre de canne bio, celui-ci provient du Brésil, c'est dommage pour la consommation carbone. Nous sommes fortement engagés aux côtés des fabricants de confitures, de bonbons, de biscuits pour la création d'une filière de sucre de betterave bio en France.



**Entreprise
du Patrimoine
Vivant**

*L'excellence
des savoir-faire
français*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Anis de Flavigny® rejoignent le réseau aux côtés de la Cristallerie Baccarat, la Porcelaine de Limoges, Chanel et bien d'autres entreprises encore, dans les domaines de la ferronnerie, du mobilier ou de la joaillerie...

Entreprise du Patrimoine Vivant

Les Anis de Flavigny® ont reçu en avril 2017 la distinction "Entreprise du Patrimoine Vivant". Une belle récompense pour toute l'équipe qui oeuvre au fil des années, de génération en génération, à la transmission de ce savoir-faire unique.

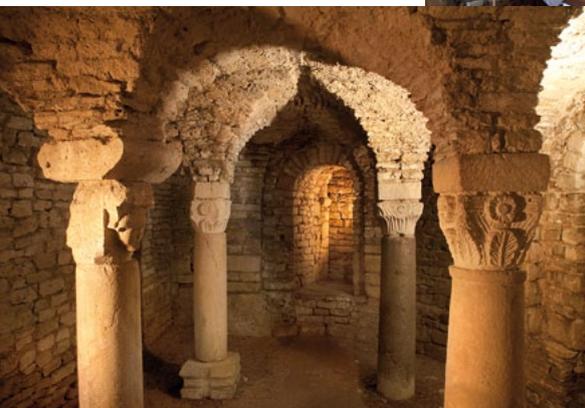
L'État français attribue pour la première fois un label aux entreprises associant patrimoine et savoir-faire ; une référence pour les entreprises du patrimoine et une véritable reconnaissance pour les Anis de Flavigny®.

Les Anis® sont ainsi reconnus pour l'excellence de leur savoir-faire. Un savoir rare, maîtrisé, issu d'une longue tradition ancrée sur le territoire, et des produits

fabriqués en France. L'entreprise rayonne non seulement sur son territoire économique et culturel, mais aussi à une plus grande échelle sur celui de la France et de l'international.

Quant à la maîtrise de la technique de dragéification du bonbon, celle-ci est si singulière qu'elle ne s'apprend qu'au coeur de la Fabrique. Aucune école n'enseigne une telle formation et ce, depuis déjà bien avant 1591. Voilà pourquoi l'entreprise a toujours mis un point d'honneur à la transmission de ses techniques d'exception et de ses outils (comme les bassines en cuivre) aux générations futures.

Ce patrimoine immatériel se conjugue à la remarquable histoire et architecture du lieu, puisque la Fabrique se trouve toujours dans l'ancienne abbaye Saint-Pierre, fondée en 719.



Arômes naturels
Depuis 1591
www.anisdeflavigny.com

CONTACT ANIS DE FLAVIGNY : Catherine Troubat
Tél. 06 27 53 40 37 / 03 80 96 20 88
catherine.troubat@anisdeflavigny.com

CONTACT PRESSE EPV : Agathe Djelalian
Tél. 01 44 16 80 67
presse@patrimoine-vivant.com

Les Anis de Flavigny

un bien bon bonbon

**NOUS NOUS ENGAGEONS
À CONFECTIONNER
UN BONBON AVEC
DES INGRÉDIENTS
SIMPLES ET
NATURELS**



Nos engagements produit

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre Fabrique est approvisionnée par de l'électricité verte. Même à la petite échelle de notre entreprise, chaque geste est important pour notre planète !

NOS EMBALLAGES

Les boîtes ovales, les boîtes rondes et les sachets sont produits en France. Nos étuis en cartons sont imprimés en Allemagne, dans la région voisine à l'Alsace.

Nous utilisons des matériaux facilement séparables afin d'en faciliter le tri et recyclage. Une notice est à votre disposition sur notre site Internet : www.anis-flavigny.com/jolies-boites.html



La qualité de notre bonbon nous tient à cœur, c'est pourquoi toute notre équipe travaille chaque jour au respect de la recette, comme à la stricte et constante sélection de nos ingrédients, de nos emballages et de nos fournisseurs que nous auditions régulièrement et en qui nous avons confiance.

Notre gamme classique

Les Anis de Flavigny® sont confectionnés à partir de 3 ou 4 ingrédients : une graine d'anis vert (*Pimpinella Anisum*), du sucre de betterave, un arôme naturel. Un extrait de plante est ajouté pour rehausser la note aromatique pour la rose, la violette, le citron, la fleur d'oranger, et le cassis.

Nous sélectionnons **des matières premières sans présence d'insecticides, fongicides, herbicides, ni métaux lourds**. Nous prenons soin de demander à nos fournisseurs leurs propres analyses et réalisons des analyses supplémentaires sur les lots réceptionnés dans notre Fabrique.

Nous sélectionnons notre graine d'anis vert sur le pourtour méditerranéen pour sa qualité gustative. Cette plante fragile craignant fortement la pluie, le vent et les orages, nous n'arrivons pas à la récolter à maturité (taux d'anéthol à son maximum) en France.

Les betteraves sucrières sont récoltées dans le Nord de la France, puis travaillées dans une raffinerie de Champagne-Ardenne, région voisine de la Bourgogne.

Quant aux arômes, ils sont tous naturels : l'anis, la rose, la violette, la fleur d'oranger, le cassis, la menthe, la réglisse, la mandarine, le gingembre, le citron, le café. Nous travaillons en très grande majorité et depuis de longues années avec des aromaticiens de Grasse, ville reconnue pour son savoir-faire aromatique centenaire.

Notre gamme biologique

Le sucre provient de la canne bio. À l'heure actuelle, le sucre bio provient du Brésil. Nos arômes d'anis et de menthe, en plus d'être naturels, sont certifiés bio. Les ingrédients de notre gamme bio et nos fournisseurs sont certifiés par l'organisme Ecocert.

Les normes du bio sont un réel engagement au bénéfice de l'environnement car elles excluent tous produits de synthèse pesticide, fertilisant, antibiotique, etc.

En refusant d'utiliser des produits chimiques pour les cultures, l'agriculture bio préserve la fertilité des sols et la qualité des eaux.

Respecter la nature, c'est aussi favoriser la biodiversité en choisissant des variétés végétales adaptées à leur terroir et récoltées à maturité.



**BONBON
VEGAN**

Les Anis de Flavigny® sont composés de 3 ou 4 ingrédients d'origine végétale. Ils sont appropriés à un régime végétarien / végétalien. La fabrication des Anis excluant toute exploitation animale, toutes nos gammes sont donc vegan !





Une farandole de "sans"

3 à 4 ingrédients, tout simplement : du sucre, une graine d'anis vert, un arôme naturel et un extrait.

Sans colorants artificiels

(substances synthétiques issues de l'industrie chimique)

La légère teinte de nos bonbons (que l'on peut notamment apercevoir pour l'Anis de Flavigny au cassis, au café et à la réglisse) est due à la coloration naturelle de nos arômes.

Sans nanoparticules

(les nanoparticules, dont les plus petites particules ont un diamètre inférieur à 100 nanomètres, aident à modifier la couleur, l'odeur, la fluidité ou encore la texture d'un produit. Elles sont potentiellement cancérigènes)

Aucun additif ni colorant n'est rajouté dans nos bonbons, ni d'ingrédients contenant des nanoparticules.

donc sans oxyde de titane

(l'oxyde de titane servait à donner une blancheur brillante à certaines dragées et chewing-gums)

Nous n'utilisons pas de colorants ni d'oxyde de titane dans nos bonbons. Ils sont naturellement blancs car ils adoptent la couleur du sucre. Ainsi, nos bonbons bio se parent d'une couleur légèrement blond-grisée, le sucre bio étant moins cristallin que le sucre conventionnel.

Sans arômes artificiels

(substances issues de l'industrie chimique, qui n'existent pas dans la nature)

Tous nos bonbons sont aromatisés avec un arôme naturel obtenu par distillation d'extraits de végétaux à la vapeur d'eau ou à l'alcool de betterave.

Sans conservateurs artificiels

(issus de l'industrie chimique, ils permettent de prolonger la durée de vie du produit)

Pour les Anis®, le sucre est lui-même un moyen de conservation naturel qui était déjà utilisé bien avant le XVI^e siècle. Bien conservé à l'abri de l'humidité, il peut être consommé pendant plusieurs dizaines d'années !

Sans édulcorants

(substances d'origine naturelle ou de synthèse, ils donnent une saveur sucrée [aspartame, saccharine, sucralose, maltitol, mannitol, sorbitol, stévia, sirop d'agave... xylitol]). Comme les sucres naturels, les édulcorants artificiels perturbent la capacité du corps à réguler sa glycémie. Ce qui provoque des changements métaboliques pouvant être précurseurs du diabète)

Seul le sucre cristal de betterave et de canne nous permet de confectionner nos bonbons, c'est pour cela que notre recette reste inchangée depuis 1591.

Sans acide citrique

(l'acide citrique, naturel, provient du citron. Il est très utilisé pour donner la petite touche acidulée. L'association de sucre et d'acide citrique dans la bouche a pour conséquence d'amorcer et de nourrir les bactéries provoquant les caries)

Nos Anis ne contiennent pas d'acide citrique.

Sans acide malique

(l'acide malique naturel peut provenir de la pomme, de la poire ou encore du raisin. Comme l'acide citrique, l'association de sucre et d'acide malique dans la bouche a pour effets d'amorcer et de nourrir les bactéries provoquant les caries)

Nos Anis ne contiennent pas d'acide malique.

Sans gluten

(protéine issue de céréales. Certaines personnes y sont intolérantes)

Notre atelier ne produit que les Anis de Flavigny®. Nos ingrédients n'entrent pas en contact avec d'autres aliments, et donc pas avec le gluten.

Sans lactose

(glucide présent dans le lait et les produits laitiers)

Le lactose n'entre pas dans la composition de nos bonbons.

Sans arachides, sans fruits à coque

(ces aliments sont susceptibles d'être allergènes pour certaines personnes)

Nos ateliers ne travaillent pas ces ingrédients. Les règles d'hygiène y sont strictement respectées, évitant ainsi l'introduction d'allergènes.

Sans OGM

(organisme vivant dont le patrimoine génétique a été modifié par l'intervention humaine)

Nos fournisseurs se sont engagés auprès de nous par des certificats, et des engagements sur leurs fiches techniques, à ne pas produire ni récolter de plantes OGM.

Sans fipronil

(produit phytosanitaire et antiparasitaire vétérinaire, dont les molécules peuvent contaminer l'œuf s'il est appliqué dans les poulaillers)

Les œufs n'entrent pas dans la composition de nos bonbons.

Sans bisphénol A (BPA)

(composant chimique plastifiant et antioxydant)

Le BPA est interdit par la loi pour toute fabrication de contenants alimentaires. Nos emballages n'en contiennent pas.

Sans phtalates

(dérivés de l'acide phtalique, ils sont couramment utilisés dans les matières plastiques)

Nos emballages ne contiennent pas ces agents chimiques.

Sans amidon

(l'amidon sert à épaissir les produits)

Nos bonbons sont faits exclusivement de sucre cristal aromatisé qui enrobe la petite graine d'anis.

DIFFÉRENTES DÉSIGNATIONS SELON LA PART DE LA PLANTE DÉSIGNÉE DANS L'ARÔME

• **"Arôme naturel de la plante"** (anis, menthe, réglisse, café et gingembre) : il s'agit d'un arôme naturel extrait à au moins 95 % à partir de la plante. Les 5 % restants sont également des substances naturelles issues d'autres plantes qui viennent donner la note aromatique spécifique de notre bonbon.

• **"Arôme naturel de la plante avec autres arômes naturels"** (rose et mandarine) : il s'agit d'un arôme naturel extrait à partir de la plante à moins de 95% et d'autres plantes appuyant la note caractéristique de l'arôme naturel.

• **"Arôme naturel"** (violette, fleur d'oranger, citron et cassis) : il s'agit d'un arôme naturel extrait à partir de plantes, mais pas majoritairement du goût de la plante indiquée sur la boîte. Certaines plantes, seules, ne sont pas suffisantes pour donner la note gustative caractéristique attendue par le consommateur. Les aromaticiens ajoutent alors dans leur préparation majoritairement des huiles essentielles issues d'autres plantes dont la saveur correspond au goût attendu. Nous avons par exemple choisi d'ajouter un extrait de la sauge dans notre arôme naturel afin de rehausser la note gustative du cassis.



Le sucre... à éviter ?

Le sucre doit être consommé avec modération, au même titre que les aliments riches en sel. À une alimentation variée et à quantité raisonnable correspondant à votre activité et votre stature, en prenant soin de ne pas grignoter entre les repas, il est bienvenu d'associer une activité sportive douce et régulière. Ne pas oublier de se brosser les dents après chaque repas.

Pour information, chaque Anis de Flavigny® "original" pèse environ 1 gramme, ce qui représente l'équivalent de 4 calories par bonbon. Un Anis de Flavigny® équivaut à peu près à 1/6 d'un morceau de sucre. 1 morceau de sucre de taille n°4 pèse 5,95 grammes et équivaut à 24 kcal. **Notre bonbon est donc à consommer avec modération.**

500 ANS

que les Anis de Flavigny sont aimés, cela veut dire beaucoup !

« Notre bien bon bonbon

Pour un bien bon petit moment

Alors

Prenez le temps de le savourer

Sans le croquer...

Rappelez-vous que nous mettons 15 jours à le fabriquer !

Merci à vous de l'aimer. »

Catherine Troubat

Catherine TROUBAT
Présidente Anis de Flavigny

Certificat de formation de l'équipe qualité aux normes américaines de sécurité alimentaire.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Notre méthode de contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire est celle de la démarche HACCP. C'est-à-dire que nous contrôlons :

- nos ingrédients (analyse, certificat, audit fournisseur, vérification qu'il n'y ait pas d'allergène),
- l'hygiène de nos ateliers, de nos outils, de nos machines de fabrication et de l'équipe du personnel, ainsi que notre procédure de nettoyage,
- le bon respect de notre recette de fabrication.

Il s'agit d'anticiper sur tous les risques possibles et d'avance, savoir comment réagir.

L'HACCP EST UNE MÉTHODE QUI REPOSE SUR 7 PRINCIPES

PRINCIPE 1 : procéder à une analyse des dangers (dans les ingrédients, par rapport aux outils de production, à l'hygiène du personnel, à la méthode de cuisson...). Par danger, il y a la question sur les allergènes, des ruptures de froid...

PRINCIPE 2 : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

Il s'agit d'identifier à quel endroit il pourrait y avoir un danger pour systématiquement veiller à respecter les consignes, par exemple de températures de cuisson. Les entreprises agroalimentaires informent, forment et contrôlent les actions des opérateurs sur chaque source de danger éventuel identifié.

PRINCIPE 3 : fixer le ou les seuil(s) critique(s). Par exemple pour la température, c'est définir les limites de températures à ne pas dépasser.

PRINCIPE 4 : mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

PRINCIPE 5 : déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

PRINCIPE 6 : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

PRINCIPE 7 : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.



Certificats Ecocert pour notre gamme bio.