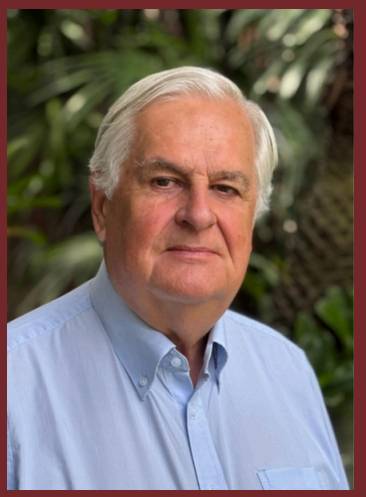


SALPA

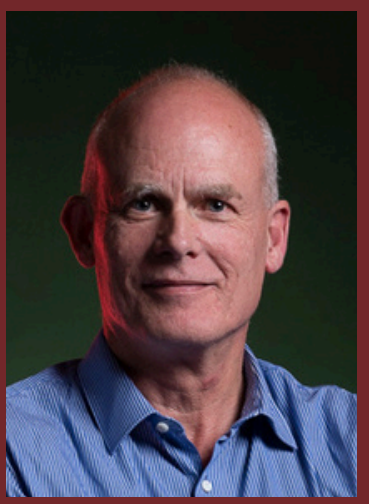
Société Alsacienne
de Participations
Agro-alimentaires

Introduction p.3

Histoire p.5
Le groupe Salpa p.7
Schaal Chocolatier p.10
Les Secrets du Chocolat par Schaal p.12
Marquise de Sévigné p.14
Yves Thuriès p.16
Le Musée des Arts du Sucre et du Chocolat p.18
Cruzilles p.20
Comptoir Français du Thé p.22
Herbapac p.24
Belco p.26
Pépinières et Noisetiers de Guyenne p.28
Domaine de Hombourg p.30
San Fernando p.32
Au Crocodile p.34
1741 p.36
Le Relais de la Poste p.38



Jean-Paul Burrus
Président de Omnia Holding



François de Bretagne
Président du Groupe SALPA

Introduction

Chez SALPA, nous cultivons la passion pour nos différents métiers du thé, du café, du chocolat et de la confiserie. Notre devise : apporter sur le terrain, à notre clientèle, le meilleur du terroir de nos producteurs et une expertise optimale dans la production.

Depuis 2014, nous fournissons nos marques de chocolat en cacao de **nos propres plantations en Équateur**. Avec les planteurs de thé et de café, nous sommes impliqués dans une démarche de développement durable. La sélection et la transformation de ces matières premières exigent un savoir-faire rigoureux, notamment dans des étapes cruciales comme la torréfaction, l'enrobage, la dragéification et le contrôle qualité. Notre entreprise est profondément attachée à l'innovation, tant au niveau de la création des gammes de produits que de l'assemblage. À partir de ces matières nobles, nos ateliers de fabrication élaborent de nouvelles recettes et des saveurs originales, au service du goût et de la gourmandise.

De Geispolsheim à Marssac-sur-Tarn, les salariés de nos PME assurent ces différentes missions avec une grande expertise. Auprès de nos clients, artisans-torréfacteurs, pâtissiers-chocolatiers, franchisés, nous sommes engagés dans un partenariat privilégiant leur développement. Impliqués dans des métiers de création, nous parlons le même langage de passionnés, à l'image de nos virtuoses du chocolat.

Notre objectif stratégique est de valoriser l'identité de chacune des sociétés du groupe SALPA, en mutualisant les moyens et les talents pour un ambitieux projet de croissance à long terme, en France et à l'export.

At SALPA, we are passionate about our craftsmanship in tea, coffee, chocolate and confectionery. Our mission : to provide our customers with the very finest from our producers' "terroirs", together with our unrivalled production expertise.

Since 2014 we have been purveying our chocolate brands, made from cocoa from **our own plantations in Ecuador**. As well, in partnership with tea and coffee growers, we are involved in a sustainable development protocol. Selecting and transforming these raw materials requires precise know-how, particularly in crucial stages such as roasting, coating, sugarcoating and quality control. Our company is deeply committed to innovation, both at the product development level as well as at the production itself. Starting from such noble materials, our manufacturing workshops create new recipes and original flavors, in the name of taste and delicacy.

From Geispolsheim to Marssac-sur-Tarn, our SME fulfill these various assignments with great expertise. Together with our customers, craftsmen, pastry chefs, chocolate makers and franchisees, we are committed to a partnership that favors their professional development. Being ourselves involved in creative professions, we speak the same passionate language as our chocolate virtuosos.

Our strategic objective is to enhance the identity of each of the companies in the SALPA group by combining resources and talents into an ambitious project for long-term growth, both in France and in export markets.



SALPA
Société Alsacienne de Participations Agro-alimentaires

La famille Burrus,
une histoire de transmission et de continuité

The Burrus family,
A story of transmission and continuity

La famille Burrus s'est attachée à développer un portefeuille de marques et a posé les bases d'un **groupe agro-alimentaire familial**.

Installée près de Strasbourg, la Société Alsacienne de Participations Agro-Alimentaires, (SALPA) est une holding née de la fusion, en 1997, de la Compagnie Française de Chocolaterie et de Confiserie (CFCC) et de la compagnie Chocolat et Confiserie de Luxe (CCL), deux compagnies initialement fondées par Paul Burrus, repreneur inspiré des marques chocolatières Schaal, Salavin et Marquise de Sévigné. Pionnière dans le chocolat, la famille Burrus transmet depuis quatre générations, à partir de 1912, **innovation et savoir-faire**. Jean-Paul Burrus, son fils, a élargi la gamme en apportant dans la corbeille de la future holding SALPA la société Cofféa, enseigne spécialisée dans la vente de thé, café et chocolat, cédée depuis.

La fondation d'un grand groupe agro-alimentaire familial était ainsi posée. Ensuite le groupe s'est élargi dans le chocolat avec les acquisitions de plantations de cacao en Equateur et de la société Excellence/Yves Thuries, dans la confiserie avec la reprise de Cruzilles, dans le thé avec la création de la société Herbapac et l'acquisition de Comptoir Français du Thé et enfin dans le café avec l'acquisition de la société Belco.

Aujourd'hui, Laure et Jean-Philippe, les enfants de Jean-Paul Burrus, poursuivent l'oeuvre familiale et sont pleinement engagés dans le groupe.

The Burrus family has been dedicated to developing a portfolio and has laid the foundations for a **family-owned agribusiness group**.

Located close to Strasbourg, SALPA (Société Alsacienne de Participations Agro-alimentaires) is a holding company born from the 1997 merger of the Compagnie Française de Chocolaterie et de Confiserie (CFCC) and the Chocolat et Confiserie de Luxe (CCL), two companies initially founded by Paul Burrus, inspired purchaser of the chocolate brands Schaal, Salavin and Marquise de Sévigné. As pioneers of chocolate, the Burrus family has been passing on **innovation and expertise** for four generations since 1912. Jean-Paul Burrus, Paul's son, extended the product range by taking the Cofféa brand (since sold), which specialized in the sale of tea, coffee and chocolate, and integrating it into the future Holding SALPA.

The foundations of a large family group were therefore laid. Since then, the group has expanded into chocolate thanks to acquisitions of cocoa plantations in Ecuador and of the company Excellence/Yves Thuriès; in the confectionery with the acquisition of Cruzilles. It has expanded into tea with the creation of the Herbapac company and the acquisition of Comptoir Français du Thé and into coffee with the acquisition of Belco.

Today, Laure and Jean-Philippe, Jean-Paul Burrus' children, are carrying on the family legacy and are fully involved in the family-owned group.

Omnia Holding

- Ecuadorcolat
- Pfister Chocolatier
- Les Secrets du Chocolat par Schaal SAS
- SALPA Restauration SAS
- T-One
- T-Resort



SALPA

Chocolat/Confiserie

- Schaal Compagnie Française de Chocolat et Confiserie (CFCC) SAS
- Marquise de Sévigné Diffusion SAS
- Yves Thuriès Excellence SAS
  - Yves Thuriès Chocolaterie Tarnaise de Distribution (CTD) SAS
- Cruzilles SAS



Thé

- Comptoir Français du Thé SAS — Herbapac SNC

Café

- Belco SAS — Belco Trading / Belco Colombie / Belco El Salvador / Belco Guatemala / Agence Belco Ethiopie / Windschift / Betuba Ventures co.ltd (Ouganda) / Bosana Limited (Kenya) / Meet Los Amigos (Allemagne)



Agricole

- Pépinières et Noisetiers de Guyenne SAS
- Domaine de Hombourg SARL

Omnia Holding

Détenue à 100% par la famille Burrus
100% held by Burrus family
Président / President : Jean-Paul Burrus
Effectifs / Employees : 900
CA / Turnover : 180 M€
Chemin de Plan Pra 111-1936 VERBIER-CH
hello@omniaholding.ch
omniaholding.ch

Activité / Business Activity

SALPA

Chocolat, café, thé, noisette

SALPA

Chocolate, coffee, tea, hazelnut

Date de création / Created : 1996
Effectifs / Employees : 624
CA / Turnover : 170 M€
Actionnaire / Shareholder : Omnia
Président / President : François de Bretagne
Siège / Head Office :
Rue du Pont du Péage - F - 67118 Geispolsheim
+33 (0)3 88 55 04 83
n.thibault@salpa.fr
e.didierjean@salpa.fr
www.salpa.fr

SALPA fait partie de l'élite d'une profession de passionnés et maîtrise différents maillons de la chaîne : **culture des matières premières (cacao, noisettes, etc.), fabrication et distribution de produits gourmands.**

Nos différentes sociétés (thé, café, confiserie, chocolat) contribuent à **promouvoir le meilleur du goût et de la gourmandise** auprès de professionnels exigeants et de consommateurs avertis. Les produits de haute qualité sont distribués dans les boutiques gourmandes en France et à l'export.

SALPA forms part of the elite of a profession of aficionados, mastering the various links in the chain, from the **cultivation of raw materials (cocoa, hazelnuts, etc.) to the manufacture and distribution of chocolate delicacies**.

Our various companies (tea, coffee, confectionery, chocolate) help **promote the finest flavors and gourmet delights** to discerning professionals and sophisticated consumers. These high-quality products are sold in gourmet shops in France and internationally.











Activité / Business Activity

Investissements

- Transstockeur automatique de 6800 palettes
- Transfert de ligne de production
- Nouvelle plantation de noisetiers
- Plantation de cacaoyers

Investments

- Automated storage and retrieval system for 6,800 pallets
- Transfer of the production line
- New hazel plantation
- Cocoa tree plantation

Le groupe SALPA, dans le cadre de la mise en oeuvre de la stratégie de sa maison-mère Omnia s'appuie sur trois piliers. En tout premier lieu, **des équipes passionnées** par leurs produits et fières de mettre leurs talents au service de leur société. Ensuite, la **maîtrise de ses sources de matières premières** pour satisfaire aux exigences de qualité. Enfin, l'**innovation au service de ses clients** pour les accompagner par la qualité du service et aussi par la performance de nos équipes et de nos outils.

Fidèle à cette stratégie, Omnia a fait l'acquisition, en 2014, d'une plantation de cacaoyers de 540 hectares en Équateur qui est devenue la première source d'approvisionnement du groupe en cacao. Cette acquisition a été suivie d'investissements importants dans la mécanisation des plantations, les conditions de travail et la construction de bâtiments destinés à ses salariés.

Parallèlement, le groupe a investi près de 13 millions d'euros pour moderniser son site historique Schaal Chocolatier et s'est doté d'un centre logistique entièrement automatisé d'une capacité de 6 800 palettes.

The SALPA group, as part of the implementation of its parent company Omnia's strategy, relies on three pillars.First and foremost, **teams passionate** about their products and proud to put their talents to work for their company; then, **mastering its sources of raw materials** to meet quality requirments; finally, using **innovation to benefit clients**, accompanied by both quality of service and the performance of our teams and tools.

In keeping with this strategy, in 2014 Omnia acquired a plantation of 540 hectares of cocoa trees in Ecuador, which has become the group's primary source supplying cocoa. This acquisition was followed by major investments in the mechanization of plantations, working conditions and the construction of buildings for its employees.

In parallel, the group has invested nearly 13 million euros to modernize its historic Schaal Chocolatier site and has introduced a fully automated logistics centre with a capacity of 6,800 pallets.









Schaal Chocolatier, Geispolsheim (France)

Activité / Business Activity

Chocolaterie

Bonbons de chocolat, moulage, dragéification, grignotage

Chocolate factory

Chocolates, moulding, sugar coating, snacking

Date de création / Created : 1871
Effectifs / Employees : 202
CA / Turnover : 48,9 M€
Directeur Général / Managing Director : Julien Legris
Siège / Head Office :
Rue du Pont du Péage - F - 67118 Geispolsheim
+33 (0)3 88 55 04 55
contact@schaal-chocolatier.com
www.schaal-chocolatier.com

Depuis 150 ans, Schaal Chocolatier est garant d'une tradition d'exigence et d'excellence au service de la gourmandise. Héritage, diversité et innovation sont au coeur de son savoir-faire haut de gamme, au bénéfice des professionnels du chocolat et de la pâtisserie.

Installé près de Strasbourg, Schaal Chocolatier est présent sur l'ensemble des segments du métier :

- Recherche des meilleures matières premières en provenance des plantations du groupe : fèves de cacao d'Équateur, noisettes de France des vergers du Sud-Ouest...
- Fabrication de couverture unique élaborée en atelier,
- Fabrication de praliné à l'ancienne au coeur de bassines en cuivre ; les amandes et les noisettes sont torréfiées dans le caramel pour en sublimer le goût,
- Dragéification sublimée et coques extrafines pour transcender les associations de goût,
- Renouvellement des gammes de bonbons de chocolat avec 30 innovations par an.

Inspiré, le client devient ainsi créateur de recettes. Accompagné, il peut compter sur une gamme étendue et renouvelée de bonbons et de dragées de chocolat. Finement élaborés, savoureux et délicats, ces chocolats, au meilleur prix, s'apprécient dans les boutiques de détail, en France et dans le monde entier.

Au-delà des périodes de Pâques et de Noël, Schaal Chocolatier développe son expertise dans la recherche de nouvelles tendances de la chocolat attitude : le grignotage qualitatif, festif et nomade.

For 150 years, Schaal Chocolatier has guaranteed fine food lovers a tradition of excellence and high professional standards. Heritage, diversity and innovation lie at the heart of its first class expertise, benefiting chocolate and pastry-making experts alike.

Located close to Strasbourg, Schaal Chocolatier is present in every segment of the profession:

- Seeking out the best raw materials from the group's plantations - cocoa beans from Ecuador, French hazelnuts from the orchards of the Southwest;
- Manufacturing its unique coating, developed in the workshop;
- Manufacturing pralines in copper vats using traditional methods, with almonds and hazelnuts being roasted in caramel to refine the taste;
- Using improved sugar coating and extra-fine shells to transcend flavor combinations;
- Renewing its chocolate confectionery range with 30 innovations each year.

When inspired, the customer can become the creator of recipes; when accompanied, he or she can be sure to benefit from a wide, regularly updated range of sweets and chocolate dragées. Carefully crafted, tasty and delicate, these great value chocolates can be appreciated in retail stores in France and throughout the world.

Beyond the Easter and Christmas periods, Schaal Chocolatier develops its expertise by seeking out new trends in "chocolate attitude" – quality and festive snacking and snacking on the move.


praliné
Praline
Nougat






Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

Les Secrets du Chocolat, Geispolsheim (France)

Activité / Business Activity

Boutique, Restaurant et Musée

Shop, restaurant and museum

Date de création / Created : 2003
Effectifs / Employees : 12
Visiteurs / Visitors : 30 000
Responsable / Manager : Jordan Savariat
Siège / Head Office :
Rue du Pont du Péage - F - 67118 Geispolsheim
+33 (0)3 88 55 04 90
client@lessecretsduchocolat.com
www.lessecretsduchocolat.com

Créé en 2003, le Musée du Chocolat a d'abord révélé les secrets de la marque Marquise de Sévigné, invitant les visiteurs à un voyage au cœur de l'Amérique du Sud maya.

Désormais rebaptisé Les Secrets du Chocolat par Schaal, l'établissement héberge un espace découverte où sont proposés aux visiteurs des ateliers autour du chocolat, un espace restauration (avec la possibilité de privatiser un authentique wagon restaurant de l'Orient Express, à partir de 20 personnes) et une boutique. Il propose à des tarifs préférentiels les chocolats produits aux ateliers Schaal, situés à 50 mètres à peine.

Pour le public BtoB, les Secrets du Chocolat par Schaal met à disposition un auditorium pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes, idéal pour un team building (agrémenté par des ateliers autour du chocolat) ou toute autre réunion.

Situé en périphérie de Strasbourg, l'établissement propose aussi un parking gratuit.

Established in 2003, the Chocolate Museum first unveiled the secrets of the Marquise de Sévigné brand, inviting visitors on a journey to the heart of the Mayan South America.

Now renamed Les Secrets du Chocolat by Schaal, the place hosts an exploration space offering workshops centered around chocolate, a dining area (including the possibility to privatize an authentic Orient Express dining car for groups of 20 or more), and a shop. The store offers Schaal chocolates produced in the nearby workshops, just 50 meters away, at preferential prices.

For B2B audiences, Les Secrets du Chocolat by Schaal provides an auditorium that can accommodate up to 60 people, perfect for team-building events (enhanced with chocolate workshops) or other meetings.

Located on the outskirts of Strasbourg, the spot also offers free parking.


MARQUISE DE SÉVIGNÉ
Chocolatier - Paris






Paris
MARQUISE DE SÉVIGNÉ
Chocolatier - Paris

Marquise de Sévigné, Paris (France)

Activité / Business Activity

Boutique

Bonbons de chocolat

Shop

Selling chocolates

Date de création / Created : 1898
Effectifs / Employees : 2
CA développé / Turnover : 1,0 M€
Boutique / Flag store :
16 rue Tronchet - F - 75008 Paris
Diffusion : principaux aéroports français et magasins sélectionnés en France, au Japon, au Moyen-Orient et en Russie.
Outlets : main French airports and selected stores in France, Japan, the Middle East and Russia
+33 (0)1 42 65 19 47
marquise@marquise-de-sevigne.com
www.marquise-de-sevigne.com

La Marquise de Sévigné, brillante écrivaine, amatrice des cacaos les plus fins, a donné son nom à la célèbre marque de chocolat, Marquise de Sévigné, créée en 1898. La luxueuse confection de boîtes de présentation de bonbons de chocolat de très grande qualité a contribué à sa notoriété.

Dans le monde entier, l'histoire raffinée du chocolat est écrite en lettres gourmandes par Marquise de Sévigné. Aujourd'hui encore, la recherche des matières naturelles les plus nobles, cacao, noisettes et amandes, a permis d'élaborer des recettes originales à partir d'un chocolat d'excellence qui perpétue la réputation de Marquise de Sévigné.

La marque est fidèle à l'idéal de ses pionniers : transmettre avec passion, dans ses boutiques, les lettres de noblesse du chocolat dans un écrin de beauté.

The Marquise of Sévigné, brilliant writer and a lover of the finest cocoa, gave her name to the famous chocolate brand, Marquise de Sévigné, created in 1898. The luxurious presentation boxes created for chocolate confectionery of the highest quality have contributed greatly to its notoriety.

Throughout the world, the very distinguished history of chocolate is deliciously described in the writings of Marquise de Sévigné. Still today, the search for the noblest natural materials - cocoa, hazelnuts and almonds - has made it possible to develop original recipes based on a chocolate of excellence that perpetuates the reputation of Marquise de Sévigné.

The brand is faithful to its pioneers' ideal: to passionately convey in its boutiques the prestige of the noble chocolate in its handsome case.








Yves
THURIÈS

Chocolats Yves Thuriès, Marssac-sur-Tarn (France)

Activité / Business Activity

Chocolaterie

Bonbons de chocolat, spécialités, tablettes

Chocolate factory

Chocolates, specialities, bars

Date de création / Created : 1991
Effectifs / Employees : 143
CA développé / Turnover : 19,8 M€
Directrice Générale / General Director : Florence Lagarde
Nombre de boutiques / Number of shop : **75**
Siège / Head Office :
SAS Excellence ZA La Vialette - F - 81150 Marssac sur Tarn
+33 (0)5 63 53 05 05
contact@yvesthuries.com
www@yvesthuries.com

Grand nom de la gastronomie française, Yves Thuriès apporte au groupe SALPA la notoriété d'un chef étoilé, sacré deux fois Meilleur ouvrier de France. Auteur d'une encyclopédie culinaire en douze volumes, il est aussi créateur de tendances. Ardent défenseur de la pâtisserie et de la cuisine de qualité, il exprime à travers le chocolat sa passion pour la création gourmande.

Depuis 1991, Yves Thuriès diffuse une gamme de chocolats haute qualité via ses succursales et franchises. Il y déploie ses recettes de grand chef pâtissier confiseur à partir des meilleurs terroirs du monde. Aujourd'hui Yves Thuriès est récoltant de ses matières premières, avec San Fernando sa propre plantation de cacao en Équateur, dans la région de Guayaquil, réputée pour l'intensité aromatique et florale de ses fèves et de noisettes dans le Sud-Ouest, où leurs saveurs sont incomparables. L'Hacienda San Fernando et le Domaine Pépinières et Noisetiers de Guyenne constituent deux fleurons du groupe SALPA.

La chocolaterie d'Yves Thuriès, à Marssac-sur-Tarn, est devenue l'ambassade de gourmandises réputées, à l'avant-garde de la création chocolatière. Les produits sont distribués dans un réseau de plus de 75 boutiques.

One of the greats of French gastronomy, Yves Thuriès brings to the SALPA group a renowned Michelin-starred chef, twice-crowned Meilleur Ouvrier de France. Author of a 12-volume culinary encyclopedia, he is also a trendsetter. Ardent defender of pastry and high-quality cuisine, he uses chocolate to express his passion for gourmet creation.

Since 1991, Yves Thuriès has been distributing a range of high quality chocolates through his branches and franchises. His recipes as a great pastry chef and confectioner are to be found there, originating from the best terroirs worldwide. Today, Yves Thuriès is harvesting his raw materials thanks to San Fernando - his own cocoa plantation in Ecuador and the birth place of his culture in the region of Guayaquil. It is well-reputed for the aromatic and floral intensity of its beans and hazelnuts in the south-west, where their taste is unrivalled. The San Fernando hacienda and the Pépinières et Noisetiers de Guyenne domain are both flagships of the SALPA group.

The chocolate factory Yves Thuriès in Marssac-sur-Tarn has become the ambassador for renowned delicacies, at the forefront of chocolate creation. This is where Yves Thuriès disseminates the art of experiencing chocolate via his network of 75 shops.


Musée






Yves Thuriès

Musée des Arts du Sucre et du Chocolat, Cordes-sur-Ciel (France)

Activité / Business Activity

Boutique et Musée

Croquant, Rocher et Nuage de Cordes-sur-Ciel

Shop and museum

Croquant, Rocher and Nuage from Cordes-sur-Ciel

Date de création / Created : 1989
Effectifs / Employees : 4
Visiteurs / Visitors : 15 000
Responsable / Manager : Florence Lagarde
Siège / Head Office :
33 grand Rue Raimond VII,
F - 81170 Cordes sur Ciel
+33 (0)5 63 56 02 40
contact@artdusucre.fr
www@yvesthuries.com

Pour transmettre sa passion de la haute pâtisserie, Yves Thuriès décide de créer en 1989, dans le village touristique de Cordes-sur-Ciel, le Musée des Arts du Sucre et du Chocolat. Véritable vitrine de son savoir-faire de grand chef, le musée rassemble des pièces d'art réalisées uniquement à partir de sucre et de chocolat.

Des milliers de visiteurs se pressent chaque année pour admirer ces étonnantes créations, pour assister à des démonstrations du travail du sucre ou bien participer aux ateliers « les mains dans le chocolat ».

Les visiteurs peuvent aussi déguster dans la boutique différents biscuits élaborés par les équipes d'Yves Thuriès : des croquants, rochers et nuages de Cordes-sur-Ciel. Autant de clés pour découvrir les secrets gourmands du musée de la cité médiévale !

To convey his passion of top-class pastry making, in 1989 Yves Thuriès decided to create the museum named Musée des Arts du Sucre et du Chocolat in the tourist village of Cordes-sur-Ciel. A real showcase of his expertise as a grand chef, the museum is a collection of artworks created solely from sugar and chocolate.

Every year thousands of visitors rush to admire these astonishing creations, attend demonstrations on working with sugar or to take part in the "hands-on chocolate" workshops.

In the museum shop, visitors can also taste various biscuits created by Yves Thuriès : croquants, rochers and nuages from Cordes-sur-Ciel. Here you will find the keys to unlock the museum's gourmet treasures in this medieval town !









Cruzilles, Clermont-Ferrand (France)

Activité / Business Activity

Confiserie

Pâtes de fruits, fruits confits, marrons glacés, confitures

Confectionery

Fruit jellies, candied fruit, candied chestnuts, jams

Date de création / Created : 1880
Effectifs / Employees : 85
CA / Turnover : 9,8 M€
Directeur Général / Managing Director : Anthony Valla
Siège / Head Office :
226 Avenue Jean Mermoz 63000 Clermont-Ferrand
+33 (0)4 73 91 24 46
contact@cruzilles.fr
www@cruzilles.fr

La maison Cruzilles est l'une des dernières et plus anciennes fabriques artisanales de pâtes de fruits d'Auvergne. Créée en 1880 à Clermont-Ferrand, berceau de la célèbre confiserie, elle s'attache à produire des pâtes de fruits, des fruits confits et des marrons glacés de haute qualité, pour les particuliers et les professionnels.

Au quotidien, Cruzilles s'inscrit dans une perspective de développement de produits répondant aux nouvelles attentes des consommateurs, tout en conservant son savoir-faire historique. Référence française dans l'univers de la pâte de fruits et des fruits confits, la maison Cruzilles arbore avec fierté le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » délivré par l'Etat.

L'acquisition de Cruzilles par SALPA, en 2020, a été une évidence, compte tenu de la logique de filières propre au groupe et aux affinités entre les milieux de la confiserie et du chocolat.

Maison Cruzilles is one of the last—and the oldest—artisanal fruit paste factories in Auvergne. Established in 1880 in Clermont-Ferrand, Auvergne, the birthplace of this famous confectionery, it is dedicated to producing high-quality fruit pastes, candied fruits, and marrons glacés for both private customers and professionals.

On a daily basis, Cruzilles strives to develop products that meet new consumer expectations while preserving its historic expertise. As a French benchmark in the world of fruit pastes and candied fruits, Maison Cruzilles proudly carries the "Entreprise du Patrimoine Vivant" label, awarded by the state.

The acquisition of Cruzilles by SALPA in 2020 was a natural fit, given the group's strategy of integrating supply chains and the affinity between the confectionery and chocolate sectors.


COMPTOIR
français
du thé
Délicatesse d'infusion Vanille Kiwi
NINA MÉTAYER
Vanille & Kiwi


Votre partenaire hydratation
Aromatise ton eau
De délicieuses infusions aromatisées aux goûts fruités
COMPTOIR
français
du thé


Pour un moment
COCOONING
Pour un moment
COCOONING


Un somptueux mélange de fruits
L'infusion des Amoureux
aux notes de fruit de la passion
Les créations glacées
COMPTOIR
français
du thé
Arômes 100% Naturels

Comptoir Français du Thé, Geispolsheim (France)

Activité / Business Activity

Thés et infusions

Fabrication, vente de thés

Teas and herbal teas

Tea manufacturing and sales

Date de création / Created : 1983
Directrice Générale / Managing Director : Leslie Pasturel
Siège / Head Office :
Rue du Pont du Péage - F - 67118 Geispolsheim
+33 (0)3 90 40 31 00
contact@comptoir-francais-du-the.fr
www.comptoir-francais-du-the.fr

Depuis 1983, Comptoir Français du Thé s'est imposé comme un spécialiste de thés et infusions premium (thés aromatisés, thés natures, etc.) au service des boutiques gourmandes. L'ambition de la marque est de permettre aux commerçants de proposer des thés synonymes de voyages et de gourmandise répondant à toutes les envies.

Les recettes Comptoir Français du Thé, fabriquées en France, sont conditionnées sur le site de fabrication de Geispolsheim. Celui-ci est certifié IFS Food Higher Level. La sélection des ingrédients ainsi que les processus et les contrôles rigoureux permettent à l'entreprise de proposer des productions d'excellence à ses partenaires. Des solutions adaptatives pour la revente des thés et des infusions sont aussi proposées.

Comptoir Français du Thé collabore avec la célèbre Cheffe Nina Métayer, avec qui elle cosigne des recettes de thés et d'infusions originales. Meilleure pâtissière au monde en 2023 et 2024, Nina Métayer apporte son talent, sa délicatesse et son inventivité à des créations d'excellence élaborées directement dans l'atelier alsacien de l'entreprise.

Since 1983, Comptoir Français du Thé has established itself as a specialist in premium teas and herbal teas (flavored teas, plain teas, etc.) for gourmet shops. The brand's goal is to enable retailers to offer teas that evoke travel and indulgence and cater to every taste.

Comptoir Français du Thé's blends, made in France, are packaged at the Geispolsheim production facility, which is IFS Food Higher Level certified. The careful selection of ingredients, along with rigorous processes and quality controls, enables the company to offer its partners products of the highest quality. Customizable solutions for the resale of teas and herbal infusions are also available.

Comptoir Français du Thé collaborates with renowned chef Nina Métayer, with whom it co-creates original tea and herbal tea recipes. Named the world's best pastry chef in 2023 and 2024, Nina Métayer brings her talent, finesse, and creativity to exceptional creations developed directly in the company's Alsatian workshop.




PRECIA MOLEN


Herbapac



Herbapac, Geispolsheim (France)

Activité / Business Activity

Thés et infusions

Créations originales et conditionnement de thés à façon

Teas and herbal teas

Original creations and packaging for teas

Date de création / Created : 2007
Effectifs / Employees : 79
CA / Turnover : 14,8 M€
Directrice Générale / Managing Director : Leslie Pasturel
Siège / Head Office :
Rue du Pont du Péage - F - 67118 Geispolsheim
+33 (0)3 90 40 34 10
contact@herbapac.fr
www.herbapac.fr

Implanté dans la filière du thé depuis les années 1980, le groupe SALPA a fortement accéléré son développement en 2007 avec l'acquisition d'Herbapac. L'entreprise conçoit et fabrique à côté de Strasbourg des thés et infusions sur mesure, en alliant expertise R&D et agilité industrielle.

De la sélection au conditionnement, Herbapac dispose des techniques de production les plus avancées au service de cette boisson ancestrale. Des méthodes de contrôle rigoureuses (certifiées IFS) permettent de veiller à la qualité des matières premières, de leur sélection au conditionnement.

Natures, aromatisés ou certifiés bio, les thés et infusions Herbapac, d'une grande variété, proviennent d'origines multiples. Ils font l'objet d'une sélection rigoureuse. Avec talent et créativité, Herbapac invente en permanence de nouveaux mélanges pour accompagner ses clients dans leurs développements visant à satisfaire les consommateurs exigeants, séduits par cette recherche d'excellence et la qualité des produits.

Active in the tea industry since the 1980s, the SALPA Group significantly accelerated its growth in 2007 with the acquisition of Herbapac. The company designs and manufactures custom teas and herbal teas near Strasbourg, combining R&D expertise with industrial agility.

From selection to packaging, Herbapac has dedicated the most advanced production techniques to this ancestral beverage. Strict checks (IFS certified) help to ensure the quality of the raw materials, from selection to packaging.

Natural, flavoured or certified organic, Herbapac's wide variety of teas and infusions have multiple origins. They are treated with the utmost care. Using talent and creativity, Herbapac is constantly inventing new blends to support their clients in developing products aimed at satisfying demanding consumers, seduced by the quest for excellence and product quality.









Belco, Mérignac (France)

Activité / Business Activity

Importation et distribution de café vert

Auprès des artisans torréfacteurs en Europe

Importing and distributing green coffee

To craftsmen in Europe

Date de création / Created : 2007
Effectifs / Employees : 54
CA / Turnover : 70,5 M€
Président / President : Alexandre Bellangé
Siège / Head Office :
ZI du Phare - 28 rue François Arago F - 33700 Mérignac
+33 (0)5 56 16 56 56
belco@belco.fr
www.belco.fr

Ce n'est pas un hasard si la société Belco est implantée au coeur d'une région de grands crus viticoles. Car le café, à l'image du vin, est un art qui se pratique avec passion.

Belco, entreprise familiale installée à Mérignac en Gironde, exerce avec optimisme sa vocation : sélection, importation et distribution de cafés verts auprès des artisans torréfacteurs en France et en Europe. Son expertise sur plus de 40 terroirs de cafés à travers le monde permet à Belco de créer un lien durable entre producteurs et artisans torréfacteurs.

Dans un secteur en pleine transformation, Belco soutient la professionnalisation active d'un réseau d'artisans torréfacteurs captivés par leur métier. Ces passionnés du café, en sublimant le goût de grands crus d'origines de très grande qualité, apportent au consommateur une stimulante expérience de dégustation.

It is not by chance that Belco settled in the midst of a region of grand cru vineyards. For coffee, just like wine, is an art which is practiced with passion.

Belco is a family company located at Mérignac in the Gironde and it realizes its calling with optimism - selecting, importing and distributing green coffee for European coffee roasters. Its expertise in more than 40 coffee terroirs throughout the world makes it possible for Belco to create a urable bond between producers and artisan coffee roasters.

In a sector undergoing full-scale transformation, Belco supports the active professionalization of a network of craftsmen passionate about their work. By enhancing the taste of grand crus from very high quality sources, these coffee devotees provide the consumer withity sources, these coffee devotees provide the consumer with a stimulating tasting experience.






14/15
13/14
13/14
PNG 2024
PNG 2024
PNG 2024



Pépinières et Noisetiers de Guyenne, Baleyssagues (France)

Pépinières et Noisetiers de Guyenne

Activité / Business Activity

Plantation de noisetiers

Culture et récolte des noisettes

Plantation of hazel trees

Growing and harvesting hazelnuts

Date de création / Created : 1970
Effectifs / Employees : 15
CA / Turnover : 1,6 M€
Responsable / Manager : Laurent Rundstadler
Siège / Head Office :
Mirathe 47120 Baleyssagues
+33 (0)5 53 83 77 01
www.pepinieres-et-noisetiers-de-guyenne.com

La noisette a donné son âme délicate au chocolat pour le meilleur de la gourmandise pralinée. Fidèle à sa politique de maîtrise des matières naturelles, le groupe SALPA a logiquement fait l'acquisition en 2001 de noisetiers et de pépinières dans le Sud-Ouest de la France. Avec les fèves de cacao d'Equateur, les noisettes et les amandes de Pépinières et Noisetiers de Guyenne, issues d'un terroir reconnu, apportent leur contribution à l'excellence des chocolats du groupe.

Aujourd'hui, la plantation Pépinières et Noisetiers de Guyenne compte plus de 380 hectares de noisetiers et 40 hectares d'amandiers. Une partie est déjà en production, le reste montant progressivement en production d'ici 2030. La présence d'arbres d'âges différents contribue à la gestion vertueuse du parc. Les vergers se répartissent entre différents types de noisetiers avec un entretien approprié pour chaque catégorie.

La plantation, appliquant les dernières méthodes de pratiques culturales, contribue à promouvoir la noisette française et son goût sans pareil, qui sublime l'intensité d'un savoureux chocolat.

The hazelnut has lent its delicate character to chocolate, creating the very best in praline indulgence. In keeping with its policy of controlling the sourcing of natural raw materials, the SALPA Group naturally acquired hazelnut orchards and nurseries in south-western France in 2001. Alongside cocoa beans from Ecuador, the hazelnuts and almonds from Pépinières et Noisetiers de Guyenne, grown in a renowned terroir, contribute to the excellence of the Group's chocolates.

Today, the Pépinières et Noisetiers de Guyenne estate comprises more than 380 hectares of hazelnut orchards and 40 hectares of almond trees. Part of the estate is already in production, while the remainder will gradually come into production by 2030. The presence of trees of different ages contributes to the sustainable management of the orchards. The estate includes several varieties of hazelnut trees, each receiving the specific care best suited to its needs.

By applying the latest cultivation methods, the estate helps promote French-grown hazelnuts and their incomparable flavour, which perfectly enhances the intensity of fine chocolate.









DOMAINE
DE HOMBOURG

Activité / Business Activity

Culture de céréales

Cereal crops

Date de création / Created : 1923
Effectifs / Employees : 3
Responsable / Manager : Laurent Rundstadler
Siège / Head Office :
1 Rue Principale 68490 Hombourg
+33 (0)3 89 26 05 53
contact@domaine-de-hombourg.fr
www.domaine-de-hombourg.fr

Propriété centenaire de la famille Burrus, le Domaine de Hombourg a une longue et insolite histoire, marquée principalement par son « château » qui avait été érigé pour servir d'étables aux vaches, à la fin des années 1920. Aujourd'hui, le bâtiment sert de rangement au matériel agricole.

Le Domaine de Hombourg a les pieds dans la terre. L'activité principale est la culture et la production de céréales.

Enfin, son cadre exceptionnel, entre château, parc et forêt **de 250 hectares,** accueille un golf de 36 trous en location gérance.

Owned by the Burrus family for more than a century, the Domaine de Hombourg has a rich and distinctive history. At its heart stands an unusual "château", originally built in the late 1920s as cattle stables. Today, this remarkable building is used to house agricultural equipment.

Deeply rooted in the land, the Domaine de Hombourg remains first and foremost a working agricultural estate, with cereal cultivation and production at the core of its activities.

Set in an exceptional environment combining château grounds, parkland and a 250-hectare forest, the estate is also home to a 36-hole golf course, operated under a lease-management arrangement.









Hacienda San Fernando, Guayaquil (Équateur)

Activité / Business Activity

Plantation de cacaoyers et bananiers

Culture, récolte et transformation des fèves

Cocoa and banana tree plantations

Growing, harvesting and transforming beans

Date de création / Created : 2014
Effectifs / Employees : 100
Volume 2025 : 1 000 T. de cacao, 1 900 T. de bananes / 2025 yield : 1000 t cocoa, 1900 t bananas
Surface / Area : 600 ha
www.san-fernando.ec

Baptisée San Fernando en hommage à Fernand Burrus, pionnier de l'industrie chocolatière dans l'Est de la France, l'hacienda est implantée en Équateur, dans la région de Guayaquil, surnommée la perle du Pacifique. Une perle, à l'image des plus belles qualités de fèves de cacao d'Amérique du Sud. Fondée par Jean-Paul Burrus, elle a pour objectif initial de développer et de sécuriser la filière chocolat du groupe SALPA, en renforçant la maîtrise de l'approvisionnement, de la qualité et de la traçabilité du cacao.

600 hectares de plantations de cacaoyers sont exploités par le groupe, dans une démarche de développement durable.
Aujourd'hui la plantation fournit 1000 tonnes des meilleurs crus de cacao aux fleurons chocolatiers du groupe.

Named San Fernando in tribute to Fernand Burrus, a pioneer of the chocolate industry in eastern France, the hacienda is located in Ecuador, in the Guayaquil region, known as the Pearl of the Pacific. A fitting name for a land renowned for producing some of the finest cocoa beans in South America.
Founded by Jean-Paul Burrus, its original purpose was to develop and secure the chocolate supply chain for the SALPA Group, by strengthening control over cocoa sourcing, quality, and traceability.

The group cultivates 600 hectares of cocoa plantations as part of a sustainable development approach.
Today, the plantation supplies 1,000 tonnes of the finest cocoa varieties to the group's flagship chocolate brands.








La Table d'Émile Jung
tables & auberges
DE FRANCE

Au Crocodile, Strasbourg (France)

Activité / Business Activity

Restauration

Restaurant industry

Date de création / Created : 1840
Effectifs / Employees : 22
CA / Turnover : 2,4 M€
Responsable / Manager :
Jean-Philippe Burrus
Adresse / Address :
10–12 rue de l'Outre
67000 Strasbourg

Au cœur du centre historique de Strasbourg, Au Crocodile incarne **l'excellence gastronomique depuis 1840**. Dans cette maison emblématique étoilée au Guide Michelin, l'Alsace se révèle à travers une cuisine raffinée, généreuse et profondément attachée à son terroir.

Aux commandes, le Chef Romain Brillat perpétue avec modernité l'**héritage culinaire d'Émile Jung**, figure emblématique de la maison. Produits nobles, inspirations des grandes tables d'autrefois et créations contemporaines composent une expérience où tradition et audace se rencontrent. Dans un décor chargé d'histoire, chaque assiette invite au voyage et au partage, pour une parenthèse gastronomique hors du temps au cœur de Strasbourg.

Located in the heart of Strasbourg's historic center, Au Crocodile has embodied **culinary excellence since 1840**. At this iconic Michelin-starred restaurant, Alsace is brought to life through refined, generous cuisine deeply rooted in the region's terroir.

At the helm, Chef Romain Brillat carries on the **culinary legacy of Émile Jung**—an iconic figure at the restaurant—with a modern twist. Premium ingredients, inspiration drawn from the great restaurants of yesteryear, and contemporary creations come together to create an experience where tradition and innovation meet. In a setting steeped in history, each dish invites you on a journey and to share in the experience, offering a timeless gastronomic escape in the heart of Strasbourg.






1741



Le 1741, Strasbourg (France)

Activité / Business Activity

Restauration

Restaurant industry

Date de création / Created : 2010
Effectifs / Employees : 15
CA / Turnover : 1,5 M€
Responsable / Manager :
Jean-Philippe Burrus
Adresse / Address :
22 Quai des Bateliers
67000 Strasbourg

Face au Palais Rohan, au cœur du Strasbourg historique, Le 1741 propose **une gastronomie contemporaine, créative et raffinée**. Étoilé au Guide Michelin depuis 2014, le restaurant est porté par le Chef Jérémy Page, dont la cuisine associe précision, saisonnalité, audace et émotion. Véronique Diochet, maîtresse de maison, veille à offrir un accueil élégant, naturel et généreux.

Le lieu se décline en plusieurs atmosphères : un rez-de-chaussée intimiste, un étage confidentiel à l'esprit boudoir et une cuisine ouverte sur le travail des équipes. Le 1741 incarne la rencontre entre un lieu singulier, une équipe engagée et une vision exigeante de la gastronomie.

Located across from the Palais Rohan, in the heart of historic Strasbourg, Le 1741 offers **contemporary, creative, and refined cuisine**. Awarded a Michelin star since 2014, the restaurant is led by Chef Jérémy Page, whose cuisine combines precision, seasonality, boldness, and emotion. Véronique Diochet, the hostess, ensures an elegant, natural, and warm welcome.

The venue features several distinct atmospheres: an intimate ground floor, a private upper level with a boudoir-like ambiance, and an open kitchen where guests can watch the teams at work. Le 1741 embodies the perfect blend of a unique setting, a dedicated team, and a discerning vision of fine dining.









Le Relais de la Poste, La Wantzenau (France)

Le Relais de la Poste
HÔTEL • RESTAURANT

Activité / Business Activity

Restauration et hôtellerie

Restaurant and hospitality industry

Date de création / Created : 2019
CA / Turnover : 2,2 M€
Responsable / Manager :
Thomas Koebel
Adresse / Address :
21, rue du Général de Gaulle
67610 La Wantzenau

Au cœur de La Wantzenau, village alsacien aux maisons traditionnelles et à l'atmosphère paisible, Le Relais de la Poste cultive tout le charme et l'art de vivre de la région. Dans cette demeure authentique, **l'hôtel trois étoiles et son restaurant étoilé au Guide Michelin** offrent une parenthèse gourmande empreinte de convivialité.

Le Chef Thomas Koebel et sa brigade subliment les produits locaux et de saison à travers une cuisine créative, généreuse et raffinée. Entre terroir alsacien, élégance et gourmandise, chaque assiette raconte la région avec modernité. Le Relais de la Poste offre ainsi une expérience chaleureuse, sincère et profondément enracinée en Alsace.

Depuis 2026, Le Relais de la Poste est en location gérance.

In the heart of La Wantzenau, an Alsatian village with traditional houses and a peaceful atmosphere, Le Relais de la Poste embodies all the charm and art of living that the region has to offer. In this authentic estate, **the three-star hotel and its Michelin-starred restaurant** provide a gourmet getaway steeped in warmth and hospitality.

Chef Thomas Koebel and his team elevate local and seasonal ingredients through creative, generous, and refined cuisine. Blending Alsatian terroir, elegance, and culinary indulgence, each dish tells the region's story with a modern twist. Le Relais de la Poste thus offers a warm, sincere experience deeply rooted in Alsace.

Since 2026, Le Relais de la Poste has been operated under a lease-management agreement.



SALPA

Société Alsacienne
de Participations
Agro-alimentaires

SALPA - Rue du Pont-de-Péage - F-67118 Geispolsheim
Adresse postale : CS 10124 - F-67404 Illkirch Cedex - Tel : +33 (0)3.88.55.04.83 - Fax : +33 (0)3.88.55.04.89
www.salpa.fr