

ALELOR

Depuis 1873

DOSSIER DE PRESSE

2023



L'artisan de tous vos accords



ALÉLOR – 4 rue de la Gare 67580 Mietesheim
03 88 90 31 85 – contact@alelor.fr
www.alelor.fr

ALELOR

Depuis 1873



Filière Raifort d'Alsace



Le raifort est un condiment naturel fabriqué à partir des racines d'une plante, proche cousine du wasabi. Ce condiment sain, riche en vitamines, relève les plats les plus variés grâce à son goût piquant très aromatique.

Le raifort est un légume très consommé dans les pays anglo-saxons et slaves. En France, sa consommation traditionnelle est limitée à l'Alsace. Ce condiment connaît aujourd'hui un nouvel essor en tant qu'alternative à la moutarde.

Un savoir-faire artisanal unique

- Approvisionnement **local** en racines de raifort cultivées exclusivement dans le Nord de l'Alsace.
- **Partenariat avec 15 agriculteurs** planteurs de raifort en lien avec la Chambre d'Agriculture.
- **18 hectares** cultivés en 2023.
- **Une récolte essentiellement** manuelle entre novembre et février.
- **Tri et coupe des racines à la main** et préparation selon un savoir-faire **artisanal**.
- **150 tonnes de raifort** râpé produites par an.



Pour tous les goûts et tous les usages

- A utiliser à l'apéritif pour une sauce dips, des toasts ou une chantilly salée avec de la truite ou du saumon fumé.
- Idéal pour relever en bord d'assiette les viandes, poissons ou légumes ou dans des préparations comme des vinaigrettes ou des sauces chaudes ou froides.



Un condiment ou un alicament ?

Le raifort est un allié de votre santé : haute teneur en vitamine C, B1, B2, B6, magnésium, phosphore.

Il est aussi connu pour son effet antioxydant et antibactérien.



ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN
Responsable Marketing &
Communication
03 88 90 29 82
cedric@alelor.fr

ALELOR

Depuis 1873



NOUVEAU FORMAT

Raifort doux d'Alsace 200 g

Gencod : 3275550000061
Colisage : 12 UVC
DDM* à la réception : 180 jours



3 275550 000061

Raifort doux d'Alsace 120g

Gencod : 3275550006810
Colisage : 12 UVC
DDM* : 180 jours



3 275550 006810

Sans
colorant



Le raifort est un condiment naturel fabriqué à partir des racines d'une plante, proche cousine du wasabi. Ce condiment sain, riche en vitamines, relève les plats les plus variés grâce à son goût piquant très aromatique.

Un savoir-faire artisanal unique

- Approvisionnement **local** en racines de raifort cultivées exclusivement dans le Nord de l'Alsace.
- Partenariat avec 15 agriculteurs** planteurs de raifort en lien avec la Chambre d'Agriculture.
- Tri et coupe des racines à la main** et préparation selon un savoir-faire **artisanal**.



Pour tous les goûts et tous les usages

- A utiliser à l'apéritif pour une sauce dips, des toasts ou une chantilly salée avec de la truite ou du saumon fumé.
- Idéal pour relever en bord d'assiette les viandes, poissons ou légumes ou dans des préparations comme des vinaigrettes ou des sauces chaudes ou froides.

Un condiment ou un alicament ?

Le raifort est un allié de votre santé : haute teneur en vitamine C, B1, B2, B6, magnésium, phosphore.

Il est aussi connu pour son effet antioxydant et antibactérien.



ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN
Responsable Marketing &
Communication
03 88 90 29 82
cedric@alelor.fr

ALELOR

Depuis 1873



Filière Moutarde d'Alsace



Relance de la culture de moutarde en Alsace

-  En 2008, Alélor met en place **une filière de production de graines de moutarde blanche en Alsace** avec la coopération de la **Chambre d'Agriculture d'Alsace**. La culture de la graine de moutarde avait disparu dans les années 1940, au profit du Canada.
-  **Partenariat avec 29 agriculteurs** cultivateurs de moutarde en Alsace. : 27 dans le Bas-Rhin, 2 dans le Haut-Rhin. 6 agriculteurs sont installés en agriculture biologique. La production alsacienne représente environ 60% des besoins de l'entreprise.
-  **185 hectares** cultivés en 2023
-  **Diversification de la culture des graines** : l'Alsace cultive traditionnellement des **graines de moutarde blanche**, utilisées pour fabriquer la **moutarde douce d'Alsace**. Ces graines sont plus sensibles au froid et ont un cycle de culture plus court. Depuis 2021, des agriculteurs alsaciens cultivent également des **graines de moutarde brunes**, utilisées pour fabriquer la **moutarde de Dijon** ou la **moutarde à l'Ancienne**.
-  Production annuelle de **1100 tonnes de moutarde**.

Moutardes de tradition

Alélor est la dernière fabrique de moutarde douce de tradition en Alsace : un savant mélange de graines brunes pour la puissance et de graines jaunes pour la douceur. Elle se décline en de nombreuses variantes (au riesling, à la bière, au pain d'épices, au raifort).

Alélor fabrique également à Mietesheim les incontournables moutarde **de Dijon** (qui n'est pas une appellation d'origine protégée), la moutarde **mi-forte** ou la moutarde **à l'Ancienne**.

Moutardes 100% naturelles

Dans le cadre de sa démarche Clean Label engagée sa certification PME+, Alélor a développé une nouvelle gamme **de moutardes aromatisées 100% naturelles, aux goûts simples et gourmands** : à l'ail des ours, à l'ail et aux fines herbes, au basilic, au miel, au piment d'Espelette, au raifort. Ces recettes sont fabriquées avec des **graines 100% françaises, sans additifs, sans colorants ni conservateurs**.



ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN
Responsable Marketing &
Communication
03 88 90 29 82
cedric@alelor.fr

Nouveauté

ALELOR

Depuis 1873



Moutarde Mi-Forte en grains 100% françaises sans additifs 200g

Gencod : 3275550006940

Colis : 6 UVC

DDM* : 240 jours



100% NATURELLE | sans additifs
sans colorants
sans conservateurs

Graines de moutarde cultivées en France

Une recette saine et transparente

- **Moutarde artisanale** fabriquée à la **meule de pierre de corindon** en Alsace. La meule de pierre évite l'échauffement des graines et préserve leurs saveurs.
- Graines de moutarde cultivées en France par nos **agriculteurs partenaires**.
- Sans additifs, sans colorants ni conservateurs : uniquement des **ingrédients d'origine naturelle**.

La moutarde nature & plaisir

- Savoureux contraste entre la moutarde finement meulée et le croquant des grains entiers qui renforcent la sensation piquante.
- Idéale pour accompagner les plats du quotidien comme les vinaigrettes, la charcuterie ou la viande.

ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN

Responsable Marketing & Communication

03 88 90 29 82

cedric@alelor.fr

ALELOR

Depuis 1873



Filière Cornichon Français



La culture du cornichon est délicate. Le cornichon ne pousse en France que l'été, de juin à septembre. Les cornichons nécessitent une surveillance constante car ils peuvent doubler de volume en une journée. Il faut donc les récolter au bon moment. Ils sont préparés rapidement après la cueillette et mis en bocaux en France.



Après 25 ans d'attente, enfin la relance de la culture en Alsace

Après avoir préservé la culture du raifort et réimplanté celle de la moutarde en Alsace, Alélor s'engage à relancer la filière du cornichon alsacien avec l'aide d'un agriculteur partenaire. Doux et croquants, nos cornichons frais sont cultivés en plein champs au cœur de l'Alsace.

1 agriculteur partenaire pour réintroduire la filière

7 ha cultivés en agriculture biologique

100.000 plants de cornichons Bio

3400 heures de travail / hectare

72 heures maximum entre la cueillette et la mise en bocal



ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN

Responsable Marketing & Communication

03 88 90 29 82

cedric@alelor.fr



Les Cornichons FRANÇAIS

Alélor soutient la relance du cornichon français

- Cornichons **cultivés en France**.
- Récolte quotidienne **à la main** suivant les calibres.
- Préparés **frais** (moins de 72 heures après la cueillette).
- **Fermes et croquants**, ils se savourent dans vos salades, burgers et sandwiches et avec vos plateaux de charcuterie.

Deux recettes savoureuses :

- à l'**aigre-doux** (subtil équilibre entre le vinaigre et le sucre) agrémentée d'une touche d'**aneth** et d'**oignons blancs**.
- au **vinaigre** légèrement **acidulée** avec **une touche piquante d'aromates** : graines de coriandre, piment de Jamaïque, poivre noir en grains.



Cornichons Français aigres-doux à l'Aneth

72 cl - 360 g Calibre 20/25



CADOF72A
Poids net total : 670 g
Egoutté : 360 g
Colis : 6 UVC
DDM* : 360 jours



Cornichons Français aigres-doux à l'Aneth

37 cl - 185 g Calibre 120+



CADOF37A
Poids net total : 350 g
Egoutté : 185 g
Colis : 12 UVC
DDM* : 360 jours



Cornichons d'Alsace aigres-doux **BIO**

72 cl - 360 g Calibre 20/25



CADBOA72A
Poids net total : 670 g
Egoutté : 360 g
Colis : 6 UVC
DDM* : 360 jours



Cornichons Français au Vinaigre aux Epices

37 cl - 185 g Calibre 120+



CVOF37A
Poids net total : 350 g
Egoutté : 185 g
Colis : 12 UVC
DDM* : 360 jours



*DDM = Date de durabilité minimale exprimée à la réception.

ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN
Responsable Marketing &
Communication
03 88 90 29 82
cedric@alelor.fr

Une production artisanale, locale et de qualité

MOUTARDES, RAIFORTS & CONDIMENTS

C'est en 1873 que commence l'histoire des condiments Alélor, nommés ainsi par contraction des deux régions Alsace et Lorraine. Acteur de l'emploi en zone rurale et soutien à l'agriculture locale, Alélor veille à préserver l'authenticité et la qualité des produits régionaux.

Alélor, avec 20 salariés, est la dernière moutarderie d'Alsace et l'unique entreprise en France à transformer les racines de raifort.

Positionnée entre savoir-faire artisanal et souci permanent d'amélioration, Alélor a mis au point des recettes uniques qui s'adaptent à tous les goûts. Tous nos condiments existent aussi en version biologique.



1100 TONNES
de moutarde / an



150 TONNES
de raifort / an



500 TONNES
de produits d'épicerie
conventionnels et Bio / an

MAITRISE DES MATIERES PREMIERES

Alélor collabore avec la Chambre d'Agriculture pour soutenir une filière agricole locale et conserver la culture des graines de moutarde et des racines de raifort en France. L'entreprise est partenaire d'une quinzaine d'agriculteurs dans le Grand Est de la France.



QUALITE ET SAVOIR-FAIRE RECONNU

Alélor est labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)**, une certification exigeante remise par l'Etat pour valoriser des savoir-faire d'exception français et PME+. Par ces distinctions, Alélor est récompensée pour ses engagements en faveur de la qualité, du goût, du développement durable, de la formation et du maintien des emplois en zone rurale.



Notre politique de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE)

- perpétuer une démarche de qualité et de satisfaction client
- défendre un savoir-faire traditionnel et unique
- développer la qualité de vie au travail et le bien-être de nos salariés
- soutenir notre filière d'approvisionnement locale et nos partenaires
- limiter notre impact environnemental et lutter contre le gaspillage



Le savoir-faire d'un fabricant

LA MOUTARDE DOUCE D'ALSACE

Historiquement produite en Alsace dès le XIXème siècle, la moutarde douce est élaborée selon un procédé bien différent de la moutarde forte. Alélor est aujourd'hui la dernière fabrique de moutarde douce de tradition en Alsace.

La finesse de son goût caractéristique est le résultat d'un savant mélange de graines brunes pour la puissance du goût, et de graines jaunes pour la douceur. Les **graines sont broyées à la meule de pierre** afin d'obtenir une farine. Mélangée à du vinaigre et de l'eau pendant plusieurs heures, elle se transforme progressivement en moutarde douce et onctueuse.

La moutarde douce se décline en de nombreuses variantes à base de riesling, bière, pain d'épices ou de raifort. Depuis 2021, Alélor fabrique **6 moutardes aromatisées 100% naturelles, sans additifs, ni colorants, ni conservateurs**, avec des graines de moutarde cultivées en France ainsi que des **moutardes Bio**.



LE RAIFORT D'ALSACE

Alélor est l'unique entreprise de transformation de raifort en France et a mis en place **une filière d'approvisionnement 100% locale** depuis plus de cinquante ans ! Les racines de raifort proviennent exclusivement d'Alsace du Nord où le climat sec et froid est particulièrement favorable à cette culture. Les racines de raifort sont plantées en mars et en avril pour être récoltées à maturité de la fin d'automne jusqu'au début du printemps. Cette plante puissante et vivace nécessite un véritable savoir-faire et un sens aigu du labeur puisqu'un hectare de culture nécessite en moyenne 700 heures de travail manuel. Les racines sont **triées et préparées à la main**, avant d'être nettoyées et broyées. Sa **fabrication artisanale** se perpétue en lui préservant sa saveur traditionnelle et unique : brûlante, piquante et très aromatique.

LA MAYONNAISE

Alélor complète sa gamme de condiments avec des **mayonnaises fabriquées à Mietesheim et inspirées du fait maison**. La mayonnaise d'Alsace et la mayonnaise à l'ail des ours sont fabriquées avec des ingrédients de qualité les plus locaux possibles. L'émulsion s'opère avec de l'huile de tournesol, chère à la tradition culinaire française, et du jaune d'**œuf de poules élevées en plein air en France**. Dernière moutarderie d'Alsace oblige, c'est de la moutarde produite dans l'atelier voisin qui est ajoutée pour relever le mélange et obtenir ainsi une mayonnaise ferme et onctueuse.

LES CORNICHONS & PICKLES

Alélor conserve et perpétue la **pure tradition de l'aigre-doux d'Alsace** avec ses cornichons, betteraves et légumes en saumure. Les cornichons sont rigoureusement sélectionnés et préparés **frais** selon la recette ancestrale avec un subtil équilibre de vinaigre et de sucre. Les cornichons aigres-doux conservent ainsi leur **croquant** et une légère note acidulée. Alélor collabore depuis 25 ans avec des agriculteurs en Allemagne qui cultivent des cornichons au rythme de la nature, en agriculture conventionnelle ou biologique. En 2021, le **cornichon signe son grand retour en plein champs en Alsace**, puisqu'Alélor démarre des essais avec un agriculteur alsacien afin de réintroduire cette culture localement.



ALELOR SAS

4 Rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
03 88 90 31 85

www.alelor.fr



Contact Presse

Cédric GASSMANN

Responsable Marketing & Communication

03 88 90 29 82

cedric@alelor.fr

ALELOR

Depuis 1873

ALELOR SAS

4 rue de la Gare 67580 MIETESHEIM
Tél : 03 88 90 31 85 – Fax : 03 88 90 16 24
contact@alelor.fr


Contact Presse


Cédric GASSMANN Responsable Marketing & Communication
03 88 90 29 82 cedric@alelor.fr




Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

www.alelor.fr

 @MoutardeAlelor

 #alelor_la_moutarde

 /alelor

