



*Inspirés par la nature,
guidés par le goût et les couleurs,
nous travaillons le fruit
sous toutes ses formes,
ses textures et ses nuances,
c'est notre métier
de Fruit Designer
depuis plus de 20 ans.*

—
*Jean-François RICHARD
Fondateur de l'Atelierd2i*



atelierd2i
FRUIT DESIGNER

UNE HISTOIRE DE FRUITS... ET DE FAMILLE !



C'est en Normandie en 1996 que tout commence pour la famille Richard : une forte envie d'entreprendre, de créer et de produire des préparations de fruits de grande qualité pour répondre aux attentes bien spécifiques des PME.

Implantés dans les Hauts-de-France depuis 1999, nous travaillons en partenariat étroit avec les services R&D de nos clients. Centrés sur la qualité et l'innovation, nous fournissons des produits prêts à l'emploi pour nos clients de l'industrie, des métiers de bouche et de la restauration en France et à l'export : autant de professionnels pour qui notre expertise du fruit est précieuse.

En 2010, nous développons notre caramel au beurre salé : il deviendra au même titre que nos préparations de fruits un standard de qualité, texture et goût pour nos clients. En 2015, notre fille Hélène nous rejoint. Son dynamisme, ses idées et son regard sur notre activité apportent un nouveau souffle. Avec elle, nous construisons l'avenir de l'Atelierd2i.

—
FRUIT - A FAMILY AFFAIR!

Based in the north of France, the Richard family's fruit expertise is dedicated to producing natural and ready-to-use fruit preparations for pastries, ice creams and yoghurts. We work with small and medium sized manufacturers, specialist artisans and caterers.

*Jean-François
et Hélène Richard,
père et fille.*

**En 2018,
D2i-LeFruit
devient Atelierd2i.**

Nouvelle marque, nouvelle communication, nouvelles ambitions, nouvelle usine, ... mais l'essentiel ne change pas.

Notre projet reste une aventure familiale, guidé par la passion et l'expertise du fruit, et l'envie de répondre le mieux possible à vos attentes avec réactivité et créativité.

Votre fidélité est notre plus grande récompense : c'est grâce à vous que l'histoire continue.

L'ATELIERD2I EN CHIFFRES

ATELIERD2I - KEY FIGURES:

- Un nouveau bâtiment industriel
A new production plant : 3200 m²
- 20 salariés / employees
- 1200 t/an de produits fabriqués
Finished products per year
- 500 nouvelles recettes imaginées par an
New recipes created each year
- Plus de 120 références de fruits travaillées
More than 120 different fruit products



Retrouvez nos fiches produits sur atelierd2i.com



LA FORCE D'UN INDUSTRIEL, LES VALEURS D'UN ARTISAN

Notre savoir-faire est le fruit d'un mariage singulier, la maîtrise rigoureuse de procédés industriels précis et la passion d'un artisan attaché à répondre aux attentes de ses clients pour un rendu optimal et constant.

Notre outil nous permet une grande flexibilité, ainsi dans les mêmes conditions, nous produisons des batchs de 100 kg à 2 tonnes. Dès notre création, nous avons fondé notre projet sur l'écoute, la réactivité et la proximité avec tous nos partenaires. À l'Atelierd2i, le respect des valeurs humaines et l'engagement des équipes ne sont pas des vains mots. C'est l'implication de ces femmes et de ces hommes qui rendent possible un service client sur mesure.

—
*THE STRENGTH OF A MANUFACTURER,
THE VALUES OF A SPECIALIST ARTISAN*

Expertise in combining the strict management of the manufacturing process with our passion as a specialist artisan. Flexibility to meet customers' expectations for consistent and optimum results, no matter the size of the batch produced. From the beginning, our approach has not changed:

- *Listening to our customers*
- *Responding to their requests in a timely manner*
- *Sense of values and responsibilities*



Atelierd2i FRUIT DESIGNER

Chaque saison, nous venons au service de vos créations pour sublimer ou réinventer des recettes contemporaines et gourmandes.

Notre talent à sélectionner le fruit, le travail de sa texture et de ses formes, le respect de son goût et de ses couleurs, sa brillance et ses contrastes sont autant de gestes maîtrisés qui font la qualité de nos préparations. Quelles que soient vos recettes, macarons, tartes, verrines, entremets, bûches, viennoiseries, desserts laitiers..., nos collections seront pour vous sources perpétuelles d'inspirations.

—
ATELIERD2I, FRUIT DESIGNER

As a designer, our collections offer seasonal ranges for you to create, enhance or reinvent delicious and contemporary recipes.



Retrouvez nos fiches produits sur atelierd2i.com



NOS SECRETS DE FABRICATION...

Nous les tenons de notre expertise du fruit, de notre grande connaissance de leurs qualités et de notre savoir-faire pâtissier.

Nous sélectionnons la matière première fruit selon son origine variétale et géographique ; nous la choisissons toujours cueillie à maturité. Nous respectons le fruit quand nous le travaillons : une cuisson lente, un process doux pour lui conserver toutes ses qualités organoleptiques comme un fruit frais. Nous élaborons des préparations riches en fruits, simples et naturelles, sans ajouts d'additifs inutiles pour des recettes premium.

OUR PRODUCTION SECRETS

We combine our understanding of the nature and the quality of the fruit we select with our patisserie skills.

- *Selection process: variety and geographic origin, ripeness.*
- *Slow cooking and delicate processing to maintain organoleptic qualities.*
- *Recipes: rich in fruit, simple and natural, of premium quality.*

NOS ATOUTS SERONT LES VÔTRES...

L'Atelier21 vous garantit toutes les qualités d'un fruit de saison, disponible toute l'année à qualité constante.

Un fruit stable dans vos pâtisseries et entremets.

Une texture naturelle, croquante et juteuse même dans vos desserts glacés.

Une décongélation rapide et respectueuse du fruit.

Des fruits aux couleurs éclatantes.

Des produits riches en fruits et au goût naturel.

OUR STRENGTHS WILL BE YOURS...

- *Consistent quality of seasonal fruit available all year round.*
- *Quality maintained even when cooked or defrosted.*
- *Bright coloured, crunchy and juicy products, with a natural taste and high fruit content.*



Retrouvez nos fiches produits sur atelier21.com

LE SAVIEZ-VOUS ?

D21 vient du procédé que nous utilisons pour réaliser nos préparations : la Déshydratation par Immersion et Imprégnation.

DID YOU KNOW?

The name « D21 » comes from the process we use to create our recipes: Dehydration through Immersion and Impregnation.



NOS COLLECTIONS

Choisissez dans nos collections parmi une large variété de fruits de grande qualité et prêts à l'emploi : fruits uniques, mélanges de fruits, mélanges sucrés salés ou encore caramel au beurre salé, des textures variées adaptées à vos recettes spécifiques et des conditionnements adéquats que vous soyez en production industrielle ou en production artisanale.

LA COLLECTION DES DÉVELOPPEURS

Des préparations de qualité spécialement conçues pour répondre aux exigences des équipes R&D et de leurs outils industriels.

- Une gamme complète pour sublimer vos macarons, tartes, bûches, canapés, verrines...
- Un grand choix de goûts, textures et couleurs : zestes d'agrumes, morceaux de fruits, fourrages, caramels au beurre salé...

—
THE MANUFACTURERS' COLLECTION (for NPD teams): range of fillings, candied fruits, zests, caramels, sweet and sour preparations to use in your macarons, pastries, tarts, ice creams...

LA COLLECTION DES CHEFS

Des préparations spécialement conçues pour répondre aux exigences des chefs en restauration et des artisans, restauration rapide, métiers de bouche, traiteur, boulangerie, pâtisserie...

- Un produit d'assemblage qui vous garantit rapidité, gain de temps, constance d'approvisionnement et maîtrise des coûts.
- Des compotées « maison » aux vrais morceaux de fruits, zestes ou semoule d'agrumes, caramel, chutney et confits.
- Des conditionnements adaptés : barquette 500 g boîte de 1 kg et seau de 3 kg.

—
THE CHEFS' COLLECTION (for bakeries, retail and food-to-go outlets, caterers): compotes, fillings, candied fruit, zest, caramel to add to your recipes. Packaging formats adapted to foodservice.

LA COLLECTION DES LAITIERIES

Spécialement conçue pour nos partenaires fabricants de yaourts premium.

- Une gamme de préparations riches en fruits et au goût naturel.
- Des produits à la texture adaptée pour les desserts laitiers brassés et bi-couches.
- Une grande variété de parfums pour des recettes toujours plus innovantes.

—
THE DAIRY COLLECTION (for premium yoghurt producers and artisans): small batches and innovative recipes for your luxury yoghurts.

NOTRE SAVOIR-FAIRE SUR-MESURE

En plus de nos collections, nous répondons à tous vos cahiers des charges avec réactivité et créativité. Quel que soit votre besoin, que vous soyez artisan ou industriel, nous imaginerons pour vous une recette sur-mesure.

OUR EXPERTISE - A BESPOKE APPROACH

In addition to these collections, we are able to respond to your specific product requests in a creative and timely manner. Whatever your requirements may be, as a specialist artisan or a manufacturer, we will create bespoke recipes for you.



Retrouvez nos fiches produits sur atelier21.com



*Votre fidélité est le résultat
de notre créativité, de notre réactivité
et de notre expertise du fruit.*



L'Atelierd2i S'ENGAGE

Nous nous engageons à vos côtés pour un partenariat à long terme.

Une grande réactivité de développement et de production grâce à notre maîtrise parfaite des conditions exigées pour la réussite de vos recettes.

Une force de proposition et d'accompagnement : nos équipes R&D sont en veille permanente pour imaginer des produits en phase avec les tendances et vous proposer des innovations.

Une vraie écoute client et notre disponibilité, y compris celle de nos dirigeants, pour échanger avec vous sur le développement de vos nouvelles collections.



Rue Saint Auban
Zone de l'Arsenal Ouest
02800 La Fère / FRANCE

Tél. : +33 (0)3 23 56 21 79

atelierd2i.com

ATELIERD2I'S COMMITMENT

- *Customer loyalty, long term partnerships*
- *Responsiveness*
- *Adaptability, understanding of production requirements*
- *Market intelligence and innovation*
- *Support of our whole team including the management team*