



Colin Groupe
Epices et bases culinaires



60 ANS D'ÉPICES CHEZ COLIN !

Tout a commencé par une idée simple, presque évidente : un agriculteur de Mittelhausen, du persil, et un séchoir à houblon.

De cette intuition paysanne est née la société Colin et avec elle, une histoire entrepreneuriale qui n'a cessé de grandir.

Soixante ans plus tard, Colin s'est imposée comme un acteur de référence en Europe, au service des industries agroalimentaires et de la restauration professionnelle. Des solutions culinaires pensées pour les professionnels, ancrées dans une exigence du goût qui n'a jamais faibli.

Aujourd'hui, c'est Éric Colin, fils du fondateur, qui porte l'héritage familial avec la même passion pour l'authenticité et l'innovation au quotidien.



UNE HISTOIRE QUI A DU GOÛT

C'est dans les années 60 qu'Albert Colin a pris l'initiative de faire construire un hangar collectif pour y installer une machine à sécher le houblon. Il eut ensuite l'idée d'utiliser l'installation pour déshydrater le persil.

A l'heure d'entamer sa vie professionnelle, Georges Colin, le fils d'Albert, s'interrogea sur son avenir. "Je n'avais que deux solutions, dit-il, quitter la ferme ou développer l'idée de la déshydratation du persil. Mon père, un incroyable optimiste, jamais découragé par l'adversité, m'a encouragé, malgré mon jeune âge, à prendre le risque de la déshydratation."

Il se lance en 1966.



DES INGRÉDIENTS POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET LA RESTAURATION

Jusqu'à la fin des années 80, Georges Colin cultive persil, ciboulette, épinards et poireaux en Alsace, en partenariat avec les agriculteurs locaux rémunérés au rendement sec – 15 kilos de persil frais pour un kilo de flocons.

En 1991, son fils Éric le rejoint, marquant le début d'une nouvelle dynamique. L'entreprise connaît plusieurs extensions et se développe aussi par acquisitions : Côte Ouest Restauration à Rennes (2000), Protina à Bischheim (2003), Toque d'Azur à Monaco (2011), et plus récemment Rochias dans le Puy-de-Dôme (2025).

Ces rachats permettent au groupe de consolider sa position sur deux grands marchés : Colin Ingrédients, qui développe des solutions culinaires pour les industriels de l'agroalimentaire, et Colin RHD – Côte Ouest et Toque d'Azur – qui accompagne la restauration et les métiers de bouche.

DES ÉPICES PREMIUM ACCESSIBLES AU GRAND PUBLIC

Animés par la volonté de valoriser notre savoir-faire artisanal et expérience dans les épices et les plantes aromatiques au plus grand nombre, la marque Georges Colin a été créée en 2020. Une marque destinée au grand public et aux chefs créatifs avec l'envie de faire découvrir des produits d'exception et nourrir l'inspiration des passionnées de cuisine.

C'est désormais plus de 200 épices et assemblages originaux qui sont proposés dans nos 3 boutiques alsaciennes : Strasbourg, Mittelhausen et Gunsbach.

DÉCOUVREZ UNE CRÉATION ORIGINALE 60 ANS : Y'A DE LA JOIE



Pour marquer les 60 ans de la maison Colin, la marque Georges Colin a créé un mélange vibrant et coloré, éclatant de fraîcheur, où la framboise rencontre les herbes et les graines de sésame dans une harmonie gourmande : Y'a de la joie. Une composition-signature parfaitement dans l'esprit de nos valeurs fondatrices : naturalité et plaisir des sens.

L'équilibre subtil et le visuel rose et vert de cette création en font une finition idéale pour révéler vos plats. Une création qui donne le sourire... et du relief à tous les plats.

Pour en savoir plus, découvrez notre page produit : [Y'a de la joie - Georges Colin](#)



UN SAVOIR-FAIRE TRÈS LARGE DANS LES INGRÉDIENTS

Ce qui distingue le groupe, c'est sa maîtrise de quatre grands domaines à la fois : les matières premières végétales et légumes déshydratés, les arômes et colorants naturels, les assemblages et les solutions culinaires et fonctionnelles.

Et depuis 2024, le groupe propose désormais une nouvelle génération de compositions aromatiques liquides, grâce à une technologie spécifique développée par Colin.

Nous pouvons proposer à chaque client des solutions individuelles grâce à la flexibilité de nos 41 lignes de production et de conditionnement.

UNE MAÎTRISE COMPLÈTE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Colin s'approvisionne aujourd'hui dans le monde entier, en cultivant des relations étroites et durables avec ses producteurs. Le groupe va même jusqu'à prendre des participations minoritaires chez certains transformateurs – pour s'impliquer directement dans la production, anticiper les nouveaux ingrédients émergents et garantir une qualité constante à ses clients.

Le développement durable est intégré dès les cahiers des charges. Sur le terrain, Benoît Winstel et son équipe supply chain veillent à ce que chaque récolte soit conforme aux exigences du groupe.

Une fois reçus, les ingrédients sont transformés selon les besoins : nettoyage, broyage, granulation, calibrage, mélange, traitement thermique... Ce sont ainsi 16 000 tonnes d'ingrédients qui sont produites chaque année, à destination des industriels comme des restaurateurs.



Nos 2 chefs cuisiniers dans la cuisine d'application du centre d'innovation culinaire.

LE CULINAIRE AU COEUR DE TOUT

Le cœur de l'entreprise est le culinaire. Nos ingrédients sont destinés à valoriser le produit fini présent à tous les moments du repas, à domicile comme au restaurant.

Cette philosophie se traduit concrètement au sein du service R&D, où techniciens, ingénieurs, aromaticiens et cuisiniers travaillent main dans la main. Les recettes y sont élaborées, testées et affinées en continu, pas seulement pour innover, mais pour apporter de vraies solutions à chaque client.

L'INNOVATION DANS NOTRE ADN

Chez Colin, maîtriser les arômes est une discipline à part entière. Toute l'équipe R&D suit un entraînement intensif de « sniffing » pour affiner en permanence sa perception des notes aromatiques et associer les ingrédients avec toujours plus de précision.

Pour structurer ce savoir-faire, Colin Ingrédients a développé sa propre classification aromatique. Les épices y sont réparties selon leurs dominantes – mentholées, piquantes ou boisées – tandis que les aromates et condiments se déclinent en notes fraîches, fleuries ou cuisinées. Un langage commun qui fluidifie les échanges en interne et garantit une formulation toujours plus fine pour les clients.

UNE MAÎTRISE DU PRODUIT DÈS L'ORIGINE

Benoît Winstel, directeur de la supply chain, est président de l'ESA (European Spice Association) entretient une relation directe avec nos producteurs de matières premières. Une supply chain proche du terrain qui garantit ainsi une sélection rigoureuse des producteurs, une qualité constante des approvisionnements, une traçabilité optimale et une sécurité alimentaire élevée.



Contrôle des cultures de piment en Espagne



Contrôle des cultures d'origan en Grèce

LE RESPECT DES HOMMES ET DE LA PLANÈTE

A travers sa charte éthique, le groupe Colin s'est engagé dans une démarche liée à la sécurité des personnes, au respect du droit du travail et des relations sociales, au respect de l'environnement, ainsi qu'à l'éthique commerciale.

Notre exigence est de concilier le développement de nos activités avec le respect des hommes et de la planète. La loyauté et l'honnêteté avec l'ensemble des collaborateurs, clients, fournisseurs et sous-traitants sont des éléments d'autant plus importants que les dirigeants ont choisi de développer l'entreprise sur le territoire même où elle est née, à Mittelhausen.

