



**Sharing,  
our quest!**





développez votre  
curiosité, c'est bon  
pour le moral

partagez l'inspiration ...





# notre métier

**Une équipe passionnée par le bon goût ! Celui de l'origine.**

**Notre spécialité ?** Au sein de notre unité de production basé à Andenne en Belgique, nous recherchons, (co)-développons, fabriquons et conditionnons des produits frais sous atmosphère protectrice à destination de nos différents clients de la grande distribution, de l'Horeca et du Food Service.

**Notre expertise ?** L'apérif dinatoire. Elle se focalise essentiellement sur les produits frais dans le monde de l'apéritif, l'apéritif dinatoire et certains produits « traiteur ». Découvrez nos univers à travers nos différentes marques.

**Notre valeur ajoutée ?** Une grande agilité à créer des gammes complètes, cohérentes et qualitatives en phase avec les tendances du marché et les demandes d'une clientèle toujours en attente de solutions pratiques et inspirantes. Nous mettons tout en oeuvre pour accompagner et conseiller nos clients depuis la création de ces collections jusqu'à l'implémentation sur le point de vente.

# notre histoire

est une histoire d'hommes, de persévérance,  
de passion et de rencontres...

**2005**

Dirk Maes se lance dans l'aventure entrepreneuriale à Andenne et initie une collaboration étroite avec un atelier protégé local. IDPAK est né !

**2010**

La passion du goût juste est aussi une passion du format juste. Les cubes de fromages et les charcuteries tranchées en ravieres apéritif entrent sur le marché.

**2015**

L'union fait la force ! Dirk est rejoint par Nicolas de Pret et Yves de Changy qui viennent renforcer activement l'équipe de gestion. L'équipe opérationnelle est également renforcée pour faire face à la croissance soutenue, en collaboration étroite avec l'atelier protégé.

**2019**

IDPAK devient GOUMANISTO et affirme plus clairement l'ADN de l'entreprise. Des produits qui ont du goût et le goût d'entreprendre de façon humaine en donnant du sens à notre action. GOUMANISTO fait ses premiers pas à l'export. Une nouvelle unité de production prend forme pour accueillir les prochains projets de développement.

**2020**

À quelques mètres de son ancienne adresse, le nouveau site de production de GOUMANISTO est totalement opérationnel et prêt à accueillir ses clients !

**2023**

GOUMANISTO reprend les activités de Karras et ajoute à son savoir-faire le monde du dippable.

Goumanisto est certifié BIO et IFS+



**Notre nouveau site de fabrication  
opérationnel depuis 2021, s'étend  
sur 7500 m<sup>2</sup>, offrant une capacité  
de production de plus de  
30 millions de raviers.**



*laissez-vous guider par vos passions...*



# nos valeurs

## notre mission...

**Le nom GOUMANISTO est la synthèse de la raison d'être de notre activité que nous développons avec la passion d'une jeune entreprise depuis plus de 15 ans.**

Offrir le bon moment pour refaire le monde...vous offrir des moments de partage et de rencontre, c'est notre quête et nous espérons que nos produits puissent en être les déclencheurs ou à tout le moins les complices. **GOU...pour le goût des bonnes choses et le goût d'entreprendre pour tous nos collaborateurs.**

Tel des aventuriers du goût, nous parcourons le monde à la recherche de produits aux saveurs locales, issus d'agriculteurs, de fabricants et entreprises familiales. Le fruit de ces rencontres crée des liens et des collaborations uniques. Tous ces acteurs font parties de la « maison Goumanisto » et ils nous accompagnent dans cette recherche des racines du goût. **MAN pour HUMAIN.**

Nos produits sont là pour rassembler amis, famille et invités autour de moments généreux. Nous vous invitons à créer ces occasions de partage, pour se divertir, pour connecter et se reconnecter avec les autres. **NISTO pour MANIFESTO.**

Nous croyons qu'en agissant de la sorte, fermiers, producteurs, transformateurs et finalement les consommateurs peuvent mieux se comprendre et apprendre plus à propos du « pourquoi » certains ont dédié une partie de leur vie aux bons produits.

Nos produits signifient beaucoup pour nous ! Nous voulons qu'ils vous offrent ces moments magiques. Notre travail ne tourne pas uniquement autour de la nourriture. C'est une histoire de passion et d'engagement. Notre engagement est de construire un monde meilleur à travers le goût vrai qui rassemble les gens.

**Le partage, c'est notre quête !**



# comment travaillons-nous ?

Nous construisons avec nos clients des solutions alimentaires à partager qui créent des liens entre les personnes avec le moins d'impact possible sur l'environnement et l'individu.

## intégration sociale

Notre entreprise est socialement impliquée depuis plus de 15 ans. Goumanisto collabore étroitement avec un atelier protégé. Cette collaboration a permis aux deux entreprises de croître conjointement et de créer plusieurs dizaines d'emplois locaux au sein de ces entités respectives. Un win-win qui se poursuit encore aujourd'hui où croissance et intégration sociale sont plus que jamais liés.



## impact **environnemental**

Faire du bon c'est aussi faire du bien à l'environnement. Notre consommation plastique n'est pas négligeable. Nos ravieres R-PET sont fabriqués à partir de plastiques recyclés à 98%. C'est une première étape mais nous cherchons à aller plus loin : issu d'une collaboration privilégiée avec une start-up spécialisée dans l'emballage, nous proposons également une solution de ravieres alliant carton en fibre vierge, labellisée FSC et un fin film plastique PET contrecollé. Le résultat est sans appel avec une réduction de plastique de près de 70%, par rapport à un ravierer équivalent en PET.

L'emballage joue une part importante dans notre domaine d'activité. Nous en sommes pleinement conscients et nous travaillons en permanence à l'étude de nouveaux procédés et matières moins énergivores et plus respectueuses de l'environnement.







**nos marques**  
**notre savoir-faire**





*Deli*  
**MELO**  
Gouda  
MOUTARDE / MUSTERD  
150 g

*Deli*  
**MELO**  
Gruyères  
120 g

*deli*  

---

**MELO**



*Taste it, enjoy it & share it*

Il y a des moments, entre amis ou en famille, où l'on ressent des sentiments essentiels : de la sérénité, de la joie ou tout simplement du bonheur. Pour accompagner ces instants, les rendre encore plus délicieux et conviviaux, il y a deliMELO, une gamme «d'apéro tapas» de qualité. Amateurs de charcuterie, de fromages, d'olives ou de dip sont tout aussi gâtés. Pour le bonheur des papilles, des amis et de la famille.



La marque Nitsiu est née d'une recherche passionnée pour le goût des saveurs asiatiques authentiques à déguster à l'apéritif ou en entrée. Notre démarche s'inscrit dès le début du projet Nitsiu dans cette volonté de retrouver les bons ingrédients d'origine. Une pâte fine, une farce généreuse, des ingrédients savoureux. Cette philosophie est aussi celle de Goumanisto qui a développé la marque Nitsiu. Nous développons et fabriquons directement nos produits en Thaïlande dans la province de Bangkok et au Vietnam dans la province de Soc Trang, ce qui nous permet d'être au plus près des ingrédients et du savoir-faire asiatique.







Artagan est pour nous une histoire de cape et d'épées, de tabliers, de toques et de fourchettes, symbolisée par un mousquetaire gourmet et enthousiaste qui se bat pour la qualité des ingrédients. L'idée centrale d'Artagan est de puiser l'inspiration dans le passé, en y intégrant ce que le présent nous apporte de meilleur, pour proposer de petits plats aux saveurs « justes ». Du beurre plutôt que de la margarine, du sel de qualité, des ingrédients de saison, des emballages écoresponsables, une éthique sociale au travers de sa main d'oeuvre, une qualité sanitaire exemplaire... Tout cela est fondamental pour notre mousquetaire du bon goût. Bref, lorsque l'on peut associer passion, produits et compétence, l'on crée de la valeur ajoutée gourmande. Exactement ce que recherchent les gourmets d'aujourd'hui. Nous vous souhaitons d'être très heureux en dégustant nos petits plats.

*Délices pour un, délices pour tous.*



**Goumanisto sa/nv**  
Rue du géron, 16 - 5300 Andenne  
T : +32 85 60 11 10  
MAIL : [info@goumanisto.com](mailto:info@goumanisto.com)  
[www.goumanisto.com](http://www.goumanisto.com)