

un indicateur fiable de la somme qui s'émouline à maturité. Dans les époques de crise, les instruments de dette cessent de circuler comme une quasi-monnaie, grippant du coup le système financier et, le cas échéant,

² L'invention des stock-options visait explicitement à corriger une anomalie : inclure les dirigeants des entreprises, eux aussi, parmi les acteurs au bénéfice desquels l'entreprise fonctionne exclusivement.

financier planétaire. (Fayard 2008)
et L'argent, mode d'emploi (Fayard 2009).

ZOOM sur...

→ GOURMIE'S : manger cru tout en se régalant, qui l'eût cru ?

Vanessa Gernez, Chargée de Crédit, Délégation de Toulouse

Mal-bouffe, obésité, santé... La lutte contre la malnutrition et la recherche d'une meilleure alimentation sont des sujets qui préoccupent de plus en plus de personnes. L'essor du Bio en est la preuve irréfutable. Mouvement culinaire venu des États-Unis et implanté en France depuis peu, la Raw-Food, ou Alimentation Vivante, décide d'aller encore plus loin dans la recherche d'une alimentation toujours plus équilibrée et naturelle.

C'est en Californie, alors qu'ils sont chefs cuisiniers, que Claudie et Guillaume Botté découvrent le concept de la cuisine Raw Food : exalter les saveurs des aliments crus ou déshydratés à basse température, pour les déguster au maximum de leur vitalité. L'absence de cuisson des aliments préserve tous leurs nutriments (enzymes, vitamines, anti-oxydants...). De retour en France, Claudie décide de créer, « par gourmandise avant tout » mais aussi pour développer le concept Raw Food en France, un assortiment de barres gourmandes bio à base de fruits secs sans gluten, sans sucres ajoutés, ni produits laitiers.

D'une production artisanale à une production semi-industrielle

Les barres Gourmie's sont nées dans la cuisine de Claudie et Guillaume et ont d'abord été testées dans leur cercle familial et amical. Ce sont six encas à base de pâte de dattes et aux noms enchanteurs qui ont été approuvés pour être commercialisés : « Rêverie orientale » au sésame et à l'eau de fleur d'oranger, « Tendresse acidulée » au citron et amandes, « Promenade d'automne » au cacao cru et noisettes, « Douceurs des îles » à la coco et vanille bourbon...

La production artisanale a permis une première phase de commercialisation dans les Biocoop et magasins biologiques de Toulouse. Après un véritable succès, il fallait passer à la vitesse supérieure. Gourmie's s'est donc tournée vers l'Agropole d'Agen pour être conseillée et accompagnée dans son développement. Ce projet a finalement abouti à la création de l'atelier de Montrabé, une unité de production semi-industrielle capable de produire 60000 barres par mois. Situé dans la périphérie toulousaine, il est en activité depuis octobre 2011.

Des partenaires financiers en accord avec leurs valeurs

Claudie et Guillaume Botté recherchaient un partenaire financier qui non seulement comprenne leur projet, mais défende également les mêmes valeurs qu'eux : transparence, confiance et solidarité. C'est aux côtés de la coopérative Initiatives pour une Économie Solidaire, partenaire de longue date de la Nef et complémentaire avec son outil de Capital Risque solidaire, que la Nef a financé l'installation de l'atelier et le lancement de la production semi-industrielle. Claudie Botté considère ainsi que « avec des financeurs tels que la Nef et IES, les barres Gourmie's n'en sont que meilleures ».

Des prix... et des défis

Le concept et la gamme de produits de Gourmie's plaisent. C'est au Sénat, en septembre dernier, lors du concours national de la création d'entreprises agroalimentaires, que Gourmie's a remporté son premier prix. Gourmie's a depuis été primée en tant que « jeune entreprise innovante » par les Septuors de la Dépêche du Midi qui recom-

pense tous les deux ans les entreprises du Grand Sud ayant une activité particulièrement dynamique et innovante. Aujourd'hui, le défi pour Gourmie's est d'accroître son réseau de distribution. Elle souhaite en effet se rapprocher des grandes enseignes biologiques ainsi que des clubs sportifs en présentant les vertus énergétiques de ses barres. Par ailleurs, une autre possibilité est d'équiper éventuellement les distributeurs automatiques d'entreprises qui veulent proposer des produits plus sains à leurs clients. Gourmie's se développe également à l'export. En effet, elle se tourne déjà vers l'Allemagne, l'Angleterre, la Suisse ou la Belgique, très intéressées par ces produits.

Associant gourmandise et santé, les barres Gourmie's répondent aux besoins d'une alimentation plus équilibrée, notamment sur le secteur des « snacks » où l'offre est aujourd'hui très limitée et les vitamines rarement au rendez-vous. Tels les smoothies qui ont connu un véritable succès depuis leur arrivée en Europe, les produits Raw Food ont un bel avenir devant eux, surtout s'ils titillent nos papilles.



✎ Pour en savoir plus et goûter les barres :

SARL Gourmie's

18 rue de l'Europe ZA du Terlon 31850 Montrabé

Tél. 05 61 99 01 86 - contact@gourmies.com

www.gourmies.com