

ALIMENTATION

FREELY HANDUSTRY

LA GOURMANDISE BIO, VEGAN ET SANS GLUTEN

Associant trois tendances alimentaires, la start-up genevoise Freely Handustry séduit avec ses cookies bio, vegan, sans gluten, mais gourmands.

Quand des régimes alimentaires différents conduisent à l'entrepreneuriat. C'est l'histoire de Freely fondée en 2015 par Léa Puyo, végétalienne, et Marcel Arndt, intolérant au gluten. Mais tous les deux sont gourmands et étudiants à l'Université de Genève, en gestion d'entreprise, où ils se sont rencontrés. Ensemble, ils travaillent sur un projet d'entreprise dans le cadre de leur bachelor. «*Au début, nous pensions à un restaurant sain répondant à nos exigences alimentaires*», explique Marcel Arndt. Mais le niveau élevé des loyers et la pratique du pas-de-porte les obligent à modifier leur projet, s'orientant alors uniquement vers la pâtisserie.

La suite relève du parcours du combattant. Il faut trouver un local adapté à la fabrication de produits alimentaires, acheter les machines et élaborer les recettes. «*Le loyer*

devait être raisonnable car nous n'avions pas des millions à investir, notre financement étant familial. Les agences immobilières hésitaient aussi à faire confiance à deux entrepreneurs de moins de 30 ans qui se lancent. Enfin, la durée des baux est souvent de cinq ans ce qui est pénalisant pour une start-up.»

DES RECETTES 100% MAISON

La mise au point des recettes bio, vegan et sans gluten s'est elle aussi avérée compliquée. «*Nous avons toujours voulu privilégier le goût et le moelleux des cookies. Or, retirer d'une préparation les œufs, le lait et le beurre est extrêmement difficile. Il faut réinventer une nouvelle chimie. La purée de noix de cajou, par exemple, remplace le beurre et nous utilisons un mélange de plusieurs farines à base de pois chiche, de sarrasin et de riz ainsi que de fécule de maïs et de pomme de terre. Bien entendu, il n'y a pas d'huile de palme.*»

Il aura fallu plus de 213 essais pour finaliser les quatre recettes : pépites de chocolat ; amandes et noix de pécan ; citron et graines de pavot ; framboise.

DÉVELOPPEMENT EN FRANCE

En 2018, plus de 100 000 cookies ont été vendus en Suisse. Un chiffre devrait atteindre les 180 000 pour cette année. «*Nous sommes présents dans plus de 300 de points de vente en Suisse et en France,*

REPÈRES

Freely Handustry

- Création: 2015
- Siège: Genève
- Employés: 5
- Ventes: + de 100 000 en 2018

notamment une quinzaine de magasins Migros, à Genève, Manor au niveau national, les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG) et dans les vols de Swiss au départ de Genève», explique Marcel Arndt. L'aventure de Freely Handustry se poursuit également à l'international avec l'ouverture cette année d'une filiale à Ferney-Voltaire. «*C'est plus simple si l'on veut travailler avec d'autres entreprises en Europe.*» Un développement dont les résultats sont prometteurs puisque les produits de la start-up genevoise sont présents dans une vingtaine de magasins La Vie Claire dans la région Rhône-Alpes. «*Les choses se passent bien même si certaines démarches sont fastidieuses au début comme les formalités douanières, analyse Marcel Arndt. Ensuite, il a fallu s'adapter au marché avec nos prix, par exemple, qui doivent tenir compte d'un pouvoir d'achat différent dans les deux pays.*»

Cet automne l'entreprise vient de lancer une toute nouvelle gamme de produits, les Date-Me cho-co'barres, trois barres saines, énergétiques et gourmandes. ■

Odile Habel

123



Léa Puyo et Marcel Arndt, les deux fondateurs de Freely Handustry

