

DES SNACKS NATURELS CONTRE LE GASPILLAGE

A Genève, Eugénie Varlet cartonne avec ses bâtonnets de fruits de saison. Elle bouillonne d'idées pour faire évoluer **FructiBon**, sa jeune entreprise. **Par Martin Bernard**

Innover et revaloriser les fruits et légumes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Aussi longtemps qu'elle s'en souviendra, Eugénie Varlet, 26 ans, a toujours eu cette ambition chevillée au corps. Pour la satisfaire, cette jeune ingénieure en alimentation a fondé en août 2019 à Genève sa propre entreprise et marque: **FructiBon**. Avec des fruits de saison suisses (pommes, pruneaux, poires, abricots, etc.) achetés auprès de producteurs-distributeurs du pays, elle confectionne à la main des sticks semblables aux Carambar dans leurs forme et texture, mais composés à plus de 95% de fruits.

Tous les ingrédients utilisés sont entièrement naturels. Et le procédé utilisé n'est pas dénué d'innovation. Le centre du stick, une purée gélifiée, est entouré d'une feuille de fruit. «Il m'a fallu six mois pour développer le produit, que j'ai ensuite breveté avant de lancer la société», explique Eugénie Varlet.

REVALORISER LES FRUITS ENCORE COMESTIBLES

Les premiers essais furent réalisés dans sa cuisine. La jeune femme était alors employée chez Novae Restauration. «C'est d'ailleurs dans le cadre de mon travail pour Novae que je me suis rendu compte que beaucoup de snacks «sains» consommés en Suisse étaient importés. Je me suis alors dit: «Pourquoi ne pas créer une offre locale basée sur la revalorisation des matières premières encore comestibles?», relate la jeune ingénieure. Sa direction a accepté de la soutenir en lui donnant accès à une cuisine professionnelle pendant six mois, le temps de démarrer. Aujourd'hui, elle ne travaille plus à Novae, mais sa relation privilégiée avec la société de restauration se poursuit, puisque celle-ci est le principal client de **FructiBon**.



Des bâtonnets qui ressemblent aux Carambar, composés à plus de 95% de fruits de saison suisses.

Eugénie Varlet est aussi en train d'établir à Genève un partenariat avec PRO, une entreprise sociale privée dont le but est de créer des emplois en faveur de personnes exclues du marché du travail en raison d'un handicap. Des épiceries locales vendent aussi ses produits, dans la région de Genève et à Lausanne. Pour elle, il est important que tous les acteurs de la chaîne, du producteur au consommateur, s'y retrouvent. «Cette direction est en phase avec ma philosophie d'entreprise, visant à développer une économie éthique et durable.»

En novembre 2019, la jeune cheffe d'entreprise a d'ailleurs remporté le Prix IDEA, qui encourage la concrétisation de projets d'entreprises allant dans ce sens. «Ce fut une étape importante pour moi, car j'ai pu ainsi obtenir 20000 francs pour continuer le développement de **FructiBon**, mais aussi bénéficier d'un accompagnement spécifique pour asseoir mon projet», souligne Eugénie Varlet.

Actuellement, la cheffe d'entreprise produit entre 3000 et 4000 sticks par mois environ, ce qui représente 60 kilos de fruits revalorisés par semaine. «C'est encore relativement peu dans l'absolu, cependant, je travaille en flux tendu et parviens à écou-

ler toute ma production.» Pour ce faire, la jeune femme ne ménage pas ses efforts. Il faut en effet deux heures pour confectionner 120 sticks à la main, sans compter l'épluchage des fruits, également manuel. Pour pouvoir produire cinq à six fois plus, et donc réutiliser plus de fruits invendus, Eugénie Varlet songe à développer une petite machine. «L'idée n'est pas de standardiser les produits, ce qui reviendrait à recréer du gaspillage, mais de pouvoir optimiser le procédé de production pour répondre au besoin actuel de revalorisation.»

EN VRAC OU EN TUBES

Actuellement, ses sticks sont distribués en vrac ou dans des tubes en verre avec un bouchon de liège. Dans un avenir proche, la cheffe d'entreprise souhaite développer de nouveaux emballages incassables et recyclables afin de pouvoir les vendre dans les automates. Son but est aussi de diversifier ses produits, en travaillant les légumes notamment. «Je suis en train de faire des essais sur des recettes de bouillons déshydratés et des crackers, par exemple, mais il est possible d'imaginer beaucoup de compositions variées avec tout type de matière première comestible.» ●