

Sans lait, sans œufs et sans gluten mais pas sans saveur

PÂTISSERIE. Les cookies de la jeune entreprise genevoise Freely Handustry surfent sur la tendance au végétalisme et au bio.

SOPHIE MARENNE

La population helvétique compte 3% de végétaliens qui refusent toute consommation de produits d'origine animale. La viande, bien entendu, mais aussi le lait, les yaourts ou les œufs. Cette proportion monte à 6% chez les 15-34 ans, selon un sondage réalisé en 2017 par l'institut Demoscope. Léa Puyo, cofondatrice de la start-up Freely Handustry, se situe dans ce groupe de consommateurs. Elle s'est associée à son camarade de cours Marcel Arndt qui, lui, est intolérant au gluten, pour fonder une start-up qui répond à leurs exigences alimentaires respectives.

Le résultat: une entreprise qui produit des cookies certifiés bio, sans gluten et véganes. Les œufs et le lait sont exclus, ainsi que le beurre, remplacé par de la purée de noix de cajou, et la farine de blé. «Nous utilisons un mix de cinq farines pour obtenir la consistance et le goût adéquats: farine de pois chiche, de sarrasin et de riz ainsi que de la féculé de maïs et de pomme de terre», explique Léa Puyo. Touche finale à la recette: de l'huile de tournesol, l'huile de palme étant aussi bannie de leur cuisine. «Nous avons regroupé plusieurs marchés de niche: les cœliaques, les personnes sensibles au gluten, les végétaliens, les individus qui veulent manger bio... Mais notre but est que chacun ait envie de le manger nos savoureux biscuits.» Son collègue ajoute: «D'ailleurs, nous vendons davantage à des consommateurs lambda qu'aux personnes qui ont des intolérances.»

Petite équipe au bureau et derrière les fourneaux

Depuis un an, Tania Puyo, la sœur de Léa, a rejoint la petite équipe pour renforcer le volet des réseaux sociaux. «Comme Freely Handustry est une jeune entreprise, nous avons tous plusieurs casquettes», précise cette dernière.



MARCEL ARNDT ET LÉA PUYO. Les fondateurs mettent littéralement la main à la pâte pour produire environ mille biscuits par jour.

Le démarchage de points de vente, la livraison, la représentation lors de divers salons et la production sont gérés par les trois collaborateurs: ils mettent tous la main à la pâte – littéralement – pour cuisiner à peu près mille biscuits par jour au sein de leur atelier de 140 m² niché dans le village de La Plaine, dans la campagne genevoise. «Nous n'avons pas de stock, ce qui nous permet d'offrir les produits les plus frais possible.»

Freely Handustry a choisi un format de grands cookies à l'américaine. Emballées individuellement, ces douceurs sont vendues à la pièce, au prix de 3 à 5 francs en fonction des distributeurs. Ces gourmandises sont disponibles dans les Manor, les établissements des groupes Novae et Eldora, les enseignes du Pain Quotidien et différentes boutiques, au total dans 300 points de vente.

Face à la petite taille du marché romand, la jeune pousse cherche à davantage pénétrer la partie alémanique du pays. «C'est un segment compliqué», déplore la cofondatrice. «Il nous est plus facile de nous tourner vers la France ou la partie francophone de la Belgique. Ce sont les marchés que nous ciblons dans l'immédiat.»

A l'étranger, les biscuits de l'entreprise sont maintenant distribués dans les magasins La Vie Claire de la région Rhône-Alpes, ainsi que dans quelques magasins de Bourgogne et de Drôme également.

Au-delà des biscuits, une orientation plus saine

Quatre variétés de cookies sortent des fours de la start-up: le classique et best-seller aux pépites de chocolat, celui aux amandes et noix de pécan, celui à la framboise qui a remporté un Great Taste Award en 2018, décerné par l'organisme anglais The Guild of Fine Food, ainsi que le petit dernier, né durant l'été, au goût citron et graines de pavot. «Nous avons misé sur une valeur sûre, car le cookie est un goûter unanimement apprécié», souligne Léa Puyo.

Au printemps, Freely Handustry lancera une nouveauté: des barres chocolatées au cœur de fruits et de noix. Ces snacks plus sains ont pour objectif de toucher le public des aficionados de nourriture équilibrée. «En ce moment, nous surfons sur le véganisme. C'est une tendance qui s'inscrit dans la durée mais qui est particulièrement forte chez

les jeunes. Or, pour eux, c'est souvent une mode. Nous positionner sur le marché des snacks sains nous permettra d'atteindre un plus vaste groupe de consommateurs.»

A l'avenir, la compagnie compte développer une large gamme de goûters – toujours bio, sans gluten et végane – et des en-cas salés.

Né d'un projet étudiant

Les racines de la jeune pousse remontent à 2012, alors que Léa Puyo et Marcel Arndt étudiaient la gestion d'entreprise à l'Université de Genève et qu'ils devaient réaliser un projet d'entrepreneuriat. «Notre concept de base était celui d'un restaurant répondant à nos exigences alimentaires respectives», se souvient-il. Une fois leur diplôme obtenu, étude de marché et business plan sous le bras, ils ont cherché à concrétiser leur idée. Face aux loyers élevés dans le secteur de la restauration, ils ont réorienté leur projet vers la pâtisserie.

En janvier 2015, ils ont fondé Freely Handustry dans l'atelier situé dans la commune de Dardagny. «Il a ensuite fallu six mois pour le réaménager, le mettre aux normes d'hygiène alimentaire et y installer nos premières ma-

«NOUS AVONS REGROUPE PLUSIEURS MARCHÉS DE NICHE: LES CŒLIAQUES, LES PERSONNES SENSIBLES AU GLUTEN, LES VÉGÉTALIENS, LES INDIVIDUS QUI VEULENT MANGER BIO...»

chines. Ont suivi un an de développement de recettes, en collaboration avec trois technologues alimentaires.» Une autre période de six mois a été consacrée au packaging, au design et à la communication.

Plus de deux années de travail ont été nécessaires, au total, avant la commercialisation des premiers cookies en janvier 2017. ■

IMMOBILIER: Patrimonium sera maître d'œuvre du projet Citygate à Bâle

La société de placement immobilier Patrimonium Asset Management a repris via ses deux véhicules d'investissement le contrôle du projet Citygate en ville de Bâle, à l'occasion de la pose de la première pierre du chantier. Les deux propriétaires sont la fondation de placement Patrimonium et le fonds Patrimonium Swiss Real Estate. Le développement et la réalisation du projet ont été confiés au groupe de construction Halter.

L'aménagement du complexe Citygate entre désormais dans sa phase finale, a indiqué l'entreprise zougnoise. D'ici novembre 2020 deux nouveaux objets devraient sortir de terre sur les parcelles A et B jusqu'ici non utilisées.

Sur la parcelles A, le premier bâtiment de dix étages abritera 117 unités locatives, ainsi que des surfaces commerciales. Sur la parcelle B, le deuxième bâtiment de douze étages comprendra 78 logements et abritera un hôtel. La fondation de placement Patrimonium sera le maître d'œuvre du premier, le fonds Patrimonium Swiss Real Estate du second. – (awp)

BANQUE: la Banque cantonale de Lucerne améliore ses performances tous azimuts

La Banque cantonale de Lucerne (LUKB) a amélioré ses résultats l'année dernière, ce qui lui a permis dans la foulée d'augmenter son dividende. Prudente pour la suite, la direction a émis jeudi des prévisions mesurées pour l'exercice 2019.

Le produit d'exploitation total a augmenté de 1,5% à 482,3 millions de francs. Dans le détail, le produit des opérations d'intérêt n'a crû que de 0,9% à 337,3 millions, tandis que celui des commissions et services a progressé de 4,4% à 93,3 millions. Les recettes dégagées par les activités de négoce ont progressé de 3,5% à 31,5 millions, a détaillé la LUKB dans son rapport annuel.

Alors que les recettes ont augmenté, les charges ont reculé de 2,1% à 229,7 millions de francs, résultant en un résultat d'exploitation de 225,4 millions, en hausse de 4,9% par rapport à l'exercice précédent. Le bénéfice net s'est quant à lui enrobé de 1,0% à 200,4 millions. Grâce à cette solide performance, l'établissement est en mesure de relever son dividende de 50 centimes à 12,50 francs par action, ce qui représente un taux de reversement de 52,9%.

La direction est cependant restée prudente pour la nouvelle année, indiquant tabler sur un bénéfice net entre 195 et 203 millions de francs. – (awp)

TRAJECTOIRES

BIOTECHNOLOGIE: deux nouveaux administrateurs chez Therachon

La société biotechnologique bâloise Therachon a annoncé jeudi la nomination de Sandip Kapadia et Patrick Machado comme membres du conseil d'administration.

Actuellement à la tête des finances d'Intercept Pharmaceuticals, une biotech cotée basée à New York, M. Kapadia justifie de plus de 20 ans d'expérience dans le secteur des sciences de la vie.

Egalement fort de plus de 20 ans d'expérience dans la branche, M. Machado est pour sa part le cofondateur de l'entreprise Medivation. Therachon est spécialisé dans la recherche, le développement et la commercialisation de nouveaux traitements pour les maladies rares graves. – (awp)

Bénéfice et dividende en hausse à la Banque cantonale bernoise

BANQUE. Le résultat opérationnel recule de 5,7% à 137,5 millions. Le bénéfice a gonflé de 2,4% à 140,8 millions.

La BCBE a connu une bonne progression des volumes hypothécaires, bien que celle-ci n'ait pas tenu ses promesses en termes de revenus. Les créances hypothécaires ont gonflé à 21,63 milliards de francs, en hausse de 4,4% sur un an. Les avances à la clientèle ont augmenté de 5,6% à 23,6 milliards. Les dépôts clientèle ont stagné à 21,91 milliards.

Le résultat net des opérations d'intérêts a plongé de 11,4% à 273,3 millions de francs. Ce recul s'explique par une base de comparaison défavorable, en termes

de dissolution de provisions pour corrections de valeur. L'activité hypothécaire constitue la principale source de revenus de la banque.

L'établissement bernois a pu profiter d'entrées nettes d'argent de 1,2 milliard de francs, totalement effacées par la mauvaise tenue des marchés financiers. La masse sous gestion s'est contractée de plus de 5% à 17,5 milliards.

Les fonds BCBE totalisaient à fin 2018 des encours de 2,4 milliards de francs, soit 240 millions de plus que douze mois auparavant.

Le produit d'exploitation a sombré de 8,7% à 419,5 millions. Les charges, elles, ont été réduites à 247,8 millions (-1,6%). Le nombre d'employés est passé à 1000 équivalents temps plein, contre 1016 à fin 2017.

La BCBE a dégagé un résultat opérationnel en recul de 5,7% à 137,5 millions de francs. Le bénéfice net a néanmoins gonflé de 2,4% à 140,8 millions. La différence entre ces deux chiffres s'explique notamment par une hausse des recettes extraordinaires ainsi qu'une réduction de

la charge d'impôts et des réserves pour risques bancaires généraux. «La nouvelle augmentation des bénéfices est un signal clair pour moi que notre modèle d'affaires a fait ses preuves, car il est axé sur la sécurité et longévité», a déclaré Hanspeter Rüfenacht, directeur général démissionnaire. L'assemblée générale du 14 mai devra se prononcer sur un dividende relevé de 1,40 franc à 8,00 francs par action. Le taux de reversement se situera à l'avenir entre 50 et 70% du bénéfice net, affirme la banque. – (awp)



Vente par appel d'offres

Immeuble résidentiel de patrimoine Genève-Petit-Saconnex

- Immeuble d'époque de 11 logements
- Architecture classique du début du XX^e siècle
- Emplacement de choix sur la Rive droite
- Rendement brut (au prix indicatif): 3.58 %

Prix indicatif: CHF 7'500'000.-

Dossier et informations sur demande

SOCIÉTÉ PRIVÉE DE GÉRANCE SA | Ventes & Évaluations d'Immeubles
T +41 (0)58 810 30 10 | immeubles@spg.ch | www.spg-rytz.ch
Affiliée au groupe SPG-Rytz | Genève - Nyon - Lausanne