

100% ouest de la région. Au-delà des espaces dédiés au stockage des produits, une partie de ce site sera consacrée aux activités de conditionnement.

Une nouvelle conserverie de pots bios pour bébés

La société Podarno vient d'être créée par un jeune entrepreneur, Arnaud Fournier, selon *La Montagne*. Installée à Cusset (03), elle est spécialisée dans la préparation de petits pots bios pour bébé, élaborés à partir de produits locaux. Le jeune dirigeant se fournit par exemple à Sicaba et Allier Volailles pour sa viande biologique. Les recettes sont élaborées à partir de 180 g de légumes et de 20 g de viande, sans conservateurs ni additifs.

Giraudet boucle un investissement de 800 000 €

Spécialisée dans les quenelles, les soupes et les sauces, la société bressane Giraudet vient de finaliser un investissement de 800 000 € étalé sur deux ans, selon *La Tribune*.

Ce montant a permis d'agrandir son site de production de 2 800 m² pour atteindre une surface de 8 000 m², de moderniser les équipements avec l'installation de nouveaux groupes de froid et de créer un atelier dédié aux ravioles.

Premier anniversaire en forme pour La Veggisserie

Un an après son lancement, la petite entreprise normande de desserts biologiques, vegan et sans allergène envisage l'avenir avec optimisme.

Audrey et Timothée Debièvre Helliö ont commencé à commercialiser leurs produits en juin 2018 et la petite entreprise normande fête donc son premier anniversaire. « Nous avons lancé *La Veggisserie afin de rassembler tout le monde, quel que soit le régime alimentaire, autour de produits gourmands* » explique Audrey Debièvre Helliö, elle-même touchée par une intolérance au lactose.

La gamme de desserts surgelés et de glaces est bio, végétale, sans gluten et réduite en allergènes. Les prochains produits seront aussi réduits en sucre. Le jeune couple ayant fait ses classes dans les palaces, « c'est la *gourmandise qui importe* », s'enthousiasme la directrice commerciale. La société est distribuée dans près de 100 points de vente français, notamment des magasins Biocoop, dans la restauration hors domicile et en Espagne via le distributeur Green and great.

Pour la rentrée, elle envisage de lancer des

> Pour le moment, la Veggisserie propose desserts surgelés et glaces.



© La Veggisserie

desserts frais et d'intensifier sa collaboration avec une Esat pour développer sa capacité de production. Pour les fêtes de fin d'année, La Veggisserie proposera une bûche avec aucun des quatorze allergènes réglementaires.

La Veggisserie a remporté plusieurs trophées, notamment le prix de la création aux trophées de l'économie normande, qui lui a valu une dotation de 10 000 euros ainsi que deux journées de conseils par le cabinet KPMG et une demi-journée de formation au marketing numérique.

Virginie Pinson