

· I F TOUT I YON FR

Des pois Chiche! pour l'apéro

le 12 avril 2017 - Stéphanie POLETTE - La Start-up qui change votre quotidien

La start-up incubée à l'Isara sort sa première gamme de pois chiches grillés pour l'apéritif. Produits sur les équipements de la halle technologique de l'Isara, ils migreront sur ceux d'un partenaire industriel de l'agglomération lyonnaise courant 2017, afin de disposer de volumes suffisants.

Le pois chiche est quatre fois moins gras qu'une cacahuète. L'argument de poids semble avoir séduit le premier panel de 200 goûteurs initiés aux poids chiches salés d'Adeline Cadillon, ingénieure agronome diplômée de l'Isara, et Coralie Honajzer, dotée d'un master en marketing opérationnel de l'EM Strasbourg. « La tendance des protéines végétales nous a incitées à imaginer des recettes autour du pois chiche et surtout à le proposer à d'autres moments que celui du repas », détaille Adeline Cadillon. En avril, Chiche ! proposera trois références : moutarde & romarin, piment & oignon et sésame & pointe de sel. « Les pois chiches, issus de filières françaises et de préférence biologiques, sont fris pour légèrement capter du gras et leur donner une saveur gourmande. » Les pois chiches salés sont produits au sein même de l'Isara, grâce à sa halle technologique. « Je peux produire maximum 20 kg par jour, avance Adeline Cadillon. L'objectif est de trouver un partenaire industriel dans le Rhône pour garder la fabrication en local, passer sur des volumes importants et devenir transformateur en restant garant du process industriel. »

Car après le pois chiche salé, les jeunes dirigeantes comptent développer les saveurs, aller sur le sucré et imaginer des recettes pour d'autres légumineuses comme les lentilles ou les fèves. Chiche ! cible les magasins bio, les épiceries et commerces de proximité mais aussi la GMS « sous une marque différente », souligne Coralie Honajzer.

La start-up a été créée en juin 2016. Passée par Boost In Lyon, lauréate de Bio'Innov, elle est aujourd'hui suivie par l'incubateur de l'école d'ingénieurs Isara. Le business plan prévoit un chiffre d'affaires de 70 000 € pour 2017 et « une levée de fonds quand nous aurons une preuve de marché ».

