

Remettre au goût du jour les légumineuses biologiques ? Chiche !

Basée à Belleville-en-Beaujolais, l'entreprise Chiche a investi en peu de temps un créneau méconnu dans le domaine de l'alimentaire. Un succès immédiat qui lui vaut aujourd'hui de recevoir le trophée Artinov dans la catégorie "Produits".

Adeline Cadillon et Coralie Honajzer avaient un défi : "Remettre au goût du jour les légumineuses biologiques issues des filières agricoles françaises en proposant des produits gourmands pour des moments de convivialité et de partage". En fondant Chiche, les deux jeunes femmes investissent un créneau peu exploité jusqu'alors : l'apéritif. Et pour sa première gamme à croquer, la start-up propose des pois chiches grillés aux quatre saveurs différentes : sésame et sel, moutarde et romarin, oignon et piment. Elle a aujourd'hui étendu sa gamme avec des petits pois et des fèves, ainsi qu'une version sucrée, le chichou, un pois chiche praliné.

Cultivées par une coopérative agricole dans le Sud-Ouest de la France, les légumineuses sont transformées

dans des ateliers à Belleville. Il s'agit donc de produits 100 % d'origine France, naturellement sans gluten, riches en fibres et protéines et faibles en matières grasses, qu'il est désormais possible de se procurer dans quelque 600 points de vente en France.

Une idée qui germe à l'sara

Pour les deux fondatrices, l'aventure commence en juin 2016 en région lyonnaise, au sein de l'incubateur Foodshaker dans la halle technologique de l'sara, école d'ingénieurs en agronomie, agroalimentaire et environnement. Adeline Cadillon, ancienne élève de l'sara, s'associe alors à Coralie Honajzer, diplômée d'une école de commerce à



Remise du prix Artinov avec, de g. à d., Coralie Honajzer, Serge Vidal (président de la CMA Aura), Adeline Cadillon et Alain Audouard (président de la CMA Lyon-Rhône).

Strasbourg, et leur complémentarité fait rapidement mouche. Adeline est aux mains de la production, tandis que Coralie est en charge de la commercialisation et du marketing. Très vite, la quantité produite s'avère insuffisante comparée à la demande, déjà florissante. Pour y remédier, les jeunes femmes s'attellent à la recherche de machines spécifiques pouvant accueillir une quantité plus importante d'ingrédients, et produire ainsi plus rapidement.

En janvier 2018, elles s'installent alors à Belleville dans des locaux plus vastes, dans la zone artisanale de Bois-Baron. Quant à l'sara, elle reste aux côtés de sa jeune pousse (qui compte aujourd'hui trois salariés et deux apprentis), agissant en tant que partenaire et n'hésitant pas

à la mettre en avant auprès de son très riche réseau.

Doubler la production en 2021

Aujourd'hui, Chiche bénéficie d'un espace de 300 m² : un atelier de transformation de 110 m², un lieu de stockage et des bureaux. En 2020, l'entreprise a pu produire 15 tonnes de produits finis et prévoit de doubler sa production cette année. Forte d'un chiffre d'affaires de 310 000 € lors du précédent exercice, elle table sur 550 000 € en 2021. Un magnifique parcours remarqué par la Chambre de métiers et de l'artisanat Auvergne-Rhône-Alpes, qui leur a remis tout récemment le prix Artinov dans la catégorie "Produits". De quoi renforcer l'élan d'Adeline et Coralie, qui projettent pour 2022 l'implantation des produits Chiche dans les rayons bio de la grande distribution. Encore un nouveau défi !

■ Jacques Brunand

Correspondant local de presse

PLUS D'INFOS : WWW.ONESTCHICHE.FR - FACEBOOK ET INSTAGRAM : @ONESTCHICHE



L'atelier de transformation.



Les produits finis, prêts à être dégustés.

Le gaz se verdit en Auvergne-Rhône-Alpes

En 2020, les consommations de gaz ont chuté de 6 % dans la région. En parallèle, l'essor du biométhane et du GNV sur le marché est à souligner.

Jeudi 11 mars, Georges Seimandi, délégué territorial Rhône-Méditerranée de GRTgaz, présentait le bilan gaz et gaz renouvelables de l'année 2020 en Auvergne-Rhône-Alpes. Celle-ci ayant été l'année la plus chaude jamais enregistrée en France depuis 1900, nulle surprise, donc, que la consommation ait baissé de 6 % par rapport à 2019 (47 milliards de kilowattheures produits). "La situation sanitaire aura finalement eu un impact plus limité que le climat sur l'évolution globale de la consommation régionale", précise le délégué, n'incluant toutefois pas l'industrie, secteur très affecté par la Covid-19, dans cette réflexion.

Du côté des gaz renouvelables, la tendance est plutôt aux bonnes nouvelles. L'année 2020 aura vu la méthanisation progresser avec quinze sites injectant sur les réseaux gaziers (contre douze en 2019) pour une capacité totale de production de 146 GWh/an. Cette dernière, en augmentation de 22 % par rapport l'année précédente, représente l'équivalent de la consommation de plus de 11 400 logements. Par ailleurs, près de 120 autres projets sont à l'étude, ce qui fait d'Auvergne-Rhône-Alpes une des régions françaises les plus dynamiques pour le développement du biométhane (GRTgaz et la Chambre régionale d'agriculture ont d'ailleurs renouvelé un partenariat



Le Gaz naturel pour véhicule prend de l'ampleur ! Ici, la station GNV/GNC de Villefranche lors de son inauguration en octobre dernier.

en ce sens en février 2020). A noter que le GNV (Gaz naturel véhicule) progresse lui aussi fortement en 2020, avec circulation effective sur les routes de près de 800 camions (+92 %) et 500 bus et cars (+35 %) en Auvergne-Rhône-Alpes. Ces derniers peuvent aujourd'hui se ravitailler dans dix-huit stations publiques sur le territoire.

Enfin, l'année 2020 a également été particulièrement active en matière d'hydrogène pour GRTgaz. Dans la perspective d'un réseau 100 % hydrogène à plus long terme, le leader européen, aux côtés de dix autres gestionnaires d'infrastructures gazières, ont présenté il y a quelques mois leur vision du développement d'une "dorsale hydrogène" européenne, qui se traduirait par un réseau dédié de 3 300 km de canalisations hydrogène en France à l'horizon 2040.