



GRAINES DE CHOC

De la ferme équestre à la fabrication de chocolats, Béatrice MAIRE a déjà eu bien des expériences. Pourtant, elle arrive toujours à se lancer de nouveaux défis, comme créer un produit à la féverole. C'est ainsi qu'elle crée « Graine de Choc ».

Le projet

En 2010, obligée, pour des raisons de santé, d'abandonner l'activité équestre qu'elle avait choisie, Mme MAIRE décide de se tourner vers ... le chocolat. Cette envie lui est venue suite à la découverte des très beaux produits confectionnés dans la chocolaterie de Beussent-Lachelle. Afin de développer la vente directe de ses produits, elle développe en parallèle une activité de ferme pédagogique. L'histoire aurait pu s'arrêter là mais, lors d'une foire agricole, Béatrice MAIRE découvre un produit qu'elle ne connaît pas : **la féverole**. Elle interroge alors sur ses applications et la réponse est unanime : la féverole ne peut servir qu'à l'alimentation animale. Mme MAIRE décide de relever le défi et rentre chez elle avec un sac de féveroles bien décidée à la transformer pour l'alimentation humaine : l'aventure des tartimouss! est née !

Les produits et moyens

Béatrice MAIRE teste la féverole en pâtisserie et observe des résultats intéressants en matière de **texture**, notamment d'onctuosité. Ceci lui donne une idée de produit fini : une **pâte à tartiner**. Elle travaille alors le process étape par étape jusqu'à obtenir un produit fini satisfaisant sans matière grasse et texturé uniquement avec la féverole. La recette est au chocolat mais d'autres références en sucré et en salé sont en réflexion.

En amont, Béatrice MAIRE s'intéresse également à sa matière première et sélectionne, avec l'aide de la coopérative Agora en Picardie, **une variété adaptée** à son besoin (faibles teneurs en vicine et convicine). L'originalité du produit lui permet d'avoir un reportage de France 3 puis de présenter son produit au salon de l'agriculture. Cette médiatisation lui permet de rencontrer des chercheurs de Dijon (INRA et Agrosup) et Noémie SIMON de Terres Univia qui organise le **concours Prot'eat** dont elle sera lauréate. Elle gagne ainsi un accompagnement d'1 an dans un incubateur d'entreprise.



L'avenir

L'avenir est nécessairement riche pour la start-up avec 3 objectifs à mener de front :

- fiabiliser son approvisionnement en créant une filière locale (et, à terme, bio)
- aménager sa ferme pour installer son outil de production
- distribuer ses produits via des réseaux tels que Prise Direct et Internet.

Les entrepreneurs que nous vous présentons dans cette rubrique ont un souvent un parcours original. Mais ils ont en commun une énergie et une capacité à comprendre leur environnement qui suscitent le respect et l'envie de les accompagner du mieux que nous le pouvons. Le moins que l'on puisse dire c'est que Béatrice Maire a tout d'une entrepreneuse !



SAS GRAINE DE CHOC
30 rue du Cessier - 80700 BEUVRAIGNES
grainedechoc@bbox.fr - 06 64 69 79 00
Contact : Béatrice Maire