

Les nouveaux conqu



Laure Fidel

Quand la matière rencontre la manière

En 2011, **Cyr Dioré** dépose le brevet de la matière qu'il a inventée, le **Greenfib**, qui deviendra par la même occasion le nom de sa marque. Cette nouvelle matière biosourcée, fabriquée en Bretagne et en Nouvelle-Aquitaine, est issue de matières premières naturelles. Sa composition réside dans des poudres minérales comme des déchets d'huîtres bretonnes, des farines végétales non alimentaires telles que du roseau de Bretagne et des graines de ricin.

En 2018, **Luc Ménétre**y rejoint l'aventure et donne forme à cette matière. Sa formation d'opticien et ses voyages en Afrique lui ont donné envie de créer une monture de lunettes idéale et responsable. Le but ? Pouvoir déposer sa paire de lunettes usagée dans une borne de recyclage et ainsi pouvoir réutiliser la matière. La connaissance technique de Luc, associée à l'expérience dans le monde de l'entreprise de Cyr, a donné naissance à l'une des initiatives vertes les plus prometteuses de notre ère. Son développement permet à l'heure actuelle la fabrication de brosses à dents, de contenants alimentaires réutilisables ou encore de pièces techniques et esthétiques dans le bâtiment, grâce à sa résistance à de très hautes températures (jusqu'à 960 °C au fil incandescent).

www.greenfib.fr

Luc Ménétre et Cyr Dioré



©Greenfib

Graine d'alchimiste

L'histoire commence il y a dix ans, après que **Laure Fidel**, ingénieure en agroalimentaire ait été recrutée... par le biais du pendule d'un naturopathe. Original et pourtant. En apprenant à soigner différemment, elle développe sa relation avec les plantes d'une manière plus étroite encore.

Après s'être formée en aromathérapie et en herboristerie, l'idée de fonder une entreprise responsable et consciente des enjeux naturels et humains s'est parfaitement inscrite dans son parcours de vie. La ville de Vertou (44) accueille le projet.

C'est ainsi que sont nées les infusions **Biohème**, à la croisée d'un pendule et d'une conscience accrue du pouvoir des plantes. C'est dans les champs des Pays de la Loire, la première région productrice de plantes médicinales, que Laure a planté sa graine de génie afin de créer un panel d'infusions pour tous. Vous savez ce que l'on dit ! Tous les goûts sont dans la nature. Du produit à l'emballage en passant par la fabrication, l'alchimiste a pensé à tout.

www.bioheme.fr



éranants

Vous allez jubiler à l'idée d'en boire !

Il ne faut jamais sous-estimer la force d'une prise de conscience. En observant l'amélioration de la santé de sa maman grâce à une meilleure alimentation, **Antoine Martin**, cofondateur de la marque **Jubiles**, s'est vu pris d'intérêt et de passion pour le sujet, il commence à se former en micronutrition. Il se fait rapidement rejoindre par celui qui deviendra son binôme, **François Verdier**, porteur des mêmes convictions. Mais pourquoi le kombucha ? Le duo voulait proposer un produit à la fois bon pour la santé, pour les papilles et pour la planète. Issu de la fermentation naturelle d'une infusion, le kombucha remplit tous les critères. Leur volonté étant de rendre ce produit accessible à tous et de proposer des saveurs pour tous les goûts. Leurs bouteilles sont végétales et vous pourrez retrouver parmi leur large choix : des kombuchas curcuma-fruit de la passion, pêche ou encore myrtille-hibiscus, avec quatre fois moins de sucre qu'un soda. En bref, leur kombucha a tout bon et comme toutes ces boissons fermentées, cela implique une consommation adaptée.

jubiles.bio



Antoine Martin et François Verdier - ©Jubiles



Sainement gourmand

C'est de la passion pour la cuisine et de l'inquiétude quant à l'impact du sucre sur notre corps, qu'**Eugénie** et **Maxime** ont décidé de lancer le projet **Max de Génie**.

Après des heures passées aux fourneaux, des recherches scientifiques, des collaborations avec des spécialistes de la bonne alimentation, ils ont réussi à proposer des recettes aussi saines que délicieuses. Née d'une famille de meuniers, Eugénie a souhaité mettre à l'honneur l'artisanat local en fabriquant sa farine dans les moulins de son enfance de la région nantaise. La farine est moulue sur meule de pierre, ce qui permet, contrairement à celles obtenues sur cylindres, de garder le germe de la céréale. La promesse de recettes 100% artisanales et pleines de vérité. Si ce n'est pas ça avoir un max de génie !

www.maxdegenie.com



©Max de Génie

