



En 2005, Edmond O'Donnell et Pascal Beaudoin se sont associés pour racheter Soreda Diet, fondée sept ans plus tôt par Pierre Chatelard, un boulanger annécien.

# SOREDA DIET

LE PIONNIER HAUT-SAVOYARD DU SANS GLUTEN  
**S'ATTAQUE AU MARCHÉ DES JUNIORS**

Avec sa gamme inédite de goûters sans gluten, Soreda Diet rajeunit ostensiblement sa cible, tout en montrant à ses concurrents qu'ils ne doivent pas oublier de compter avec elle. Un double défi pour la PME basée à Cran-Gevrier, tant ce marché est aussi dynamique qu'hautelement concurrentiel.

par Cécile Boujet De Francesco



## PARMI LES TROIS RÉFÉRENCES HISTORIQUES

Entreprise à taille humaine (18 salariés), Soreda Diet a été rachetée en 2005 par deux amis et anciens collaborateurs des laboratoires Galderma : Pascal Beaudoin (pharmacien) et Edmond O'Donnell (logisticien). Certifiée par l'Afdiag, sa production de pains, viennoiseries, petits déjeuners, gâteaux, biscuits, farines et préparations, biscuits apéritifs, pâtes, produits festifs (galette des rois) et autres barres aux céréales est réalisée à 95% à Cran-Gevrier et se répartit entre deux marques de produits sans gluten : Glutabye (60 références, marque historique) et BioRevola (27 références, certifiée AB, créée en 2007). Affichant un chiffre d'affaires de 1,5 M€ en 2014 (multiplié par trois depuis 2005), Soreda Diet fait figure d'audacieux petit poucet sur un marché hautement concurrentiel. « Nous proposons une trentaine de références lorsque nous avons racheté l'entreprise, aujourd'hui nous en avons presque trois fois plus », détaille Pascal Beaudoin avant d'ajouter qu'à cette époque, son équipe était deux fois plus petite et qu'il n'y avait que trois marques sur le marché du sans gluten : Schär, ValpiForme et Glutabye. « Aujourd'hui, Schär et ValpiForme sont encore plus gros, de nouveaux entrants très puissants sont arrivés ainsi qu'une ribambelle de petits concurrents », complète-t-il. Parmi la vingtaine de marques présentes sur le marché français, on trouve pêle-mêle Gerblé, Barilla, Fleury Michon, Dominos Pizza, Pizza Hut, Maïzena, Krisprolls et les marques de distributeurs comme Auchan, Leclerc, Carrefour et Casino. Bien que fortement réglementé (la mention "sans gluten" impose une teneur inférieure à 20 mg de gluten/kg de produit fini) et caractérisé par des prix parfois deux à trois fois supérieurs aux produits classiques, le marché du sans gluten se porte très bien. Tandis qu'en grandes et moyennes surfaces, les ventes ont atteint 40 M€ en 2014 (et devraient encore progresser de plus de 20 M€ d'ici deux ans), les ventes globales de produits sans gluten ont grimpé de dix points entre 2013 et 2014.

## " ON SE DÉMARQUE PAR UNE CERTAINE CRÉATIVITÉ "

Face à la forte concurrence et à l'initié des moyens en jeu, Soreda Diet capitalise sur ses atouts. Aux premiers rangs desquels une production artisanale, sans OGM ni conservateur, ni colorant (1) et qui répond aux exigences de la norme Iso 9001. Ainsi que des produits élaborés à partir de matières premières dont la plupart est d'origine française. « On se démarque par une certaine créativité, » ajoute Pascal Beaudoin en mentionnant les tout nouveaux goûters individuels dédiés aux enfants intolérants au gluten. Packaging coloré et person-

nalisé avec des recettes et des héros rigolos (Super pépite pour le quatre-quarts aux pépites de chocolat ; Le chocolatier pour le fondant au chocolat, Dandy pour le financier) ; forme, dimension et composition adaptées aux enfants (30g, 150 cal environ (8% AJR), cette nouvelle gamme de produits a été élaborée et testée par des enfants. Soufflé à la PME par une maman d'enfant cœliaque, ce projet a pour partie été développé grâce à une campagne de financement participatif (4 590€ collectés en 34 jours via kisskissbankbank et 117 crowdfunders). Prochaine étape : convaincre la grande distribution.

(1) Pour compenser la suppression du gluten, l'industrie agro-alimentaire utilise notamment des conservateurs et additifs en quantités significativement plus élevées que pour les produits contenant du gluten.



Les nouveaux goûters individuels dédiés aux enfants intolérants au gluten. Packaging coloré et personnalisé avec des recettes et des héros rigolos.



Car l'un des principaux enjeux pour Soreda Diet est en effet le développement de la commercialisation de sa production, et notamment le passage d'un circuit de vente directe à un circuit avec des centrales (et donc la rétribution d'intermédiaires). « *Cette transformation ne se fait pas facilement* », regrette Pascal Beaudoin. Aujourd'hui vendues sur le site internet de l'entreprise et dans certains magasins diététiques, les références Glutabye et BioRevola sont aussi présentes dans les rayons de certains supers et hypermarchés d enseignes comme Leclerc, Auchan et Provencia (Carrefour market). « *En grandes et moyennes surfaces nationales, c'est difficile d'être référencé car il faut une importante force de vente* », regrette-t-il.

## DIFFICILE D'ANTICIPER ET DE FINANCER LA CROISSANCE

Autre préoccupation permanente, la pérennité de l'entreprise. « *On est en train de passer le break even. C'est un peu tard par rapport à certains besoins, notamment celui de locaux plus grands, mais on n'est malheureusement pas encore capable d'anticiper mieux, ni d'optimiser pour épargner et financer la croissance* ». Parmi les objectifs inscrits au carnet de route de Soreda Diet : retravailler et développer la gamme sport et lancer un autre nouveau produit. Des gressins dont la recette a été développée avec un ami restaurateur. Un défi qui nécessite au passage plus de 10 K€ d'investissement.

« *On cherche un équilibre entre une offre premium artisanale et une industrialisation suffisante pour avoir des prix de vente acceptables* », élargit Pascal Beaudoin tout en martelant qu'il n'est cependant pas question de transiger sur la sécurité alimentaire ni la qualité gustative et diététique. « *Les enfants intolérants au gluten ne peuvent jamais consommer la même chose que leurs amis* », rappelle l'équipe de la PME haut-savoyarde Soreda Diet qui vient justement de lancer des goûters spécialement conçus pour ce public. « *Et, dans cette tempête actuelle (crise économique, scandales sanitaires, NDLR) on peut tirer notre épingle du jeu* », indique Pascal Beaudoin. ●

## LE GLUTEN EN QUESTION

Pains ; aliments panés ; soupes ; bières ; charcuterie ; sucre glace ; chips ; poivres moulus ; mélanges d'épices et même de médicaments... le gluten est partout dans notre alimentation. Il serait même présent dans 70% des produits alimentaires transformés. Or, si cette protéine de réserve naturellement présente dans le blé, le seigle, l'orge et l'avoine est connue pour donner du volume et de l'élasticité aux pâtes de produits de boulangerie, une fois ingérée elle peut être la cause de multiples dysfonctionnements de notre organisme.

### ALLERGIE, HYPERSENSIBILITÉ OU INTOLÉRANCE

Trois maladies sont en effet liées à l'ingestion de gluten : l'allergie, assez rare et facile à diagnostiquer ; l'hyposensibilité (ou sensibilité au gluten non coéliqua, SGNC), plus courante mais encore assez peu étudiée, et l'intolérance ou maladie coéliqua (1). Véritable handicap, cette dernière peut entraîner une multitude de symptômes (troubles digestifs, fatigue, anémie, perte de poids, aphtes, retard de croissance et/ou de déclenchement de la puberté, aménorrhée, dermatite) et des complications sévères (cancers du tube digestif, ostéoporose, stérilité...). Moins répandue que la SGNC, elle peut tout aussi bien n'être responsable que de troubles mineurs voire asymptomatique. Selon l'Afdiag (Association française des intolérants au gluten créée par des parents d'enfants coéliquas en 1986), l'intolérance concerne environ 1% de la population française, avec seulement 10 à 20% de cas diagnostiqués. « *L'allergie au blé touche entre 0,4 à 0,5% de la population française et l'hyposensibilité environ 6%* », complète sa présidente, Brigitte Jolivet.

### LE RÉGIME SANS GLUTEN : SEUL TRAITEMENT EFFICACE POUR LES MALADES COÉLIQUES

Selon les différentes études et enquêtes aujourd'hui disponibles, ces diverses réactions au gluten ont toujours existé. L'augmentation du nombre de cas constatés depuis quelques décennies pourrait être due à l'évolution de notre alimentation (augmentation de la teneur en gluten dans les aliments ou de blé dans les repas) ainsi qu'à un dépistage plus fréquent. Autre constat : seul un régime sans gluten peut soulager durablement les patients. Considéré comme "incontournable" par la Sécurité sociale, il l'est d'autant plus que celle-ci estime qu'« *aucun médicament n'est utile pour traiter une intolérance au gluten* ». À noter que le régime sans gluten ne doit en aucun cas être suivi sans avis médical préalable (2). Outre des conséquences médicales, la maladie coéliqua est aussi une source d'exclusion sociale, encore plus marquante chez les plus jeunes.

(1) L'ingestion de gluten provoque une réaction inflammatoire au niveau des cellules de l'intestin qui permettent l'absorption des nutriments, vitamines et minéraux.

(2) En cas de régime, la maladie devient difficile à diagnostiquer du fait de la disparition plus ou moins rapide des symptômes.