

OBERNAI Salon BiObernai

Ces petits nouveaux du bio

Le salon BiObernai s'est ouvert hier pour trois jours au pied des remparts, à Obernai, avec 240 exposants. Parmi eux, de toutes jeunes entreprises, dont c'était parfois la première sortie. La forte croissance du marché bio stimule les initiatives. Sous la marque Lucigaïah, l'Obernoise Carole Walsser propose de la « crusine vegan ». Comprenez des aliments crus, sans lien avec les animaux. Ils ne sont pas cuisis, mais desséchés, du wrap au petit gâteau. C'est une des seules à le faire en Alsace, avec Marina Billmann, près de Haguenau.

On croise aussi La Note Bio, une start-up créée au sein d'une choucrouterie de Krautergersheim, avec un associé extérieur. Elle propose des salades de légumes composées prêtes à l'emploi à base de légumes lactofermentés, en ciblant les magasins bios.

Ils font partie des 75 nouveaux exposants de cette édition. ■

» Aujourd'hui de 10 h à 20 h.
Demain de 10 h à 19 h.



Carole Walsser vient de créer Lucigaïah, son entreprise de « crusine vegan ». PHOTO DNA - G. MULLER



L'Obernoise Carole Walsser a consommé Coca et Mc Do avant de se convertir au cru et vegan.

PHOTOS DNA

La croissance exponentielle et continue du marché bio a de multiples répercussions. Au salon BiObernai qui s'est ouvert hier, on observe notamment des entreprises qui viennent de se créer, en espérant percer sur des créneaux encore vierges ou déjà occupés.

En 2016, la consommation bio des ménages à domicile a atteint 6,7 milliards d'euros, en hausse de 22 % par rapport à 2015. Cela ouvre forcément des opportunités.

» La cuisine crue

A BiObernai, Carole Walsser réalise ses premières ventes sous le nom Lucigaïah. Elle vient par ailleurs d'animer ses premiers ateliers de « crusine vegan » à Bernhardswiller. La crusine végane ? « C'est la cuisine dans

une version crue », indique cette Obernoise de 36 ans. Elle travaille des aliments bios crus sans origine animale et les sèche 24 heures sans les cuire, afin d'obtenir une texture et de pouvoir les conserver.

Si elle a démarré chez elle, elle cherche à s'allier à d'autres entreprises bios pour partager un même lieu et rêve même d'y cultiver un potager.

Passée par une phase Mc Do et Coca, elle a commencé à voir les choses autrement à 22 ans. Des jobs en magasins bios et des voyages en Inde plus tard, elle est devenue une adepte du cru.

« Je mange aussi des légumes vapeurs et des soupes en hiver, il y a des techniques pour ne pas dénaturer les aliments en les cuisant. Mais je suis la plus heureuse l'été avec des figues et des ceri-

ses. »

La vente sur son site internet doit démarrer en novembre. Elle compte aussi démarcher les magasins bios. Sur le salon, elle réalise des démonstrations.

» Les légumes lactofermentés

Jean-Luc Meyer, choucroutier à Krautergersheim, s'est associé à un ancien ingénieur devenu consultant en développement d'activité innovante, Jacky Biard, pour monter La Note Bio. Une start-up spécialisée dans « les produits frais à base de légumes bio lactofermentés », réputé très sain.

Rien à voir avec le lait, il s'agit du processus de fabrication du chou à choucroute. L'idée est de l'exploiter pour en faire des salades à base de carottes, panais, chou rouge et chou carotte, présentés en