

Les insectes alimentaires de Micronutris

Avec Micronutris, Toulouse dispose de la première société européenne dédiée aux insectes comestibles. Elle a été lancée en 2011 par Cédric Aurioi, avec l'accompagnement de la CCI de Toulouse. Ce diplômé de TBS avait déjà créé sa société d'import-export de textiles et emballages, EAP Group, en 2007. Avec Micronutris et l'équipe de passionnés qu'il a fait venir d'un peu partout en France, Cédric Aurioi élève des grillons et des vers de farine avant de les transformer en insectes à apéritif et en biscuits salés et sucrés. La production est d'une tonne d'insectes par mois. Elle sera multipliée par 10 d'ici la fin de l'année : « Nous avons maintenant achevé la mise au point de nos process et de nos protocoles. Et après une levée de fonds de 1,5 M€, nous serons prêts pour une croissance exponentielle ». Micronutris est aussi



© David Bécus

en train de tester différents canaux de distribution (magasins bio, épiceries fines, réseaux traditionnels) et de prendre pied en Belgique, où le marché semble plus mature qu'en France. Micronutris fournit également en insectes quelques pâtisseries et restaurateurs. « Mais c'est surtout pour notre communication », reconnaît Cédric Aurioi. « Notre cœur de métier, c'est développer nos produits propres, dont une barre énergétique qui sortira mi-2015. Et pour le moyen-long terme, nous aurons un relais de croissance en fournissant nos

protéines animales à des industriels de l'agroalimentaire soucieux de développement durable et d'alimentation durable. Les insectes sont bons pour la santé, grâce à leur qualité nutritionnelle, et bons pour la planète : leur production a un très faible impact environnemental, surtout comparé à l'élevage de bétails traditionnels ! Ils sont également bons pour l'emploi local. Quant au plaisir gustatif, il est aussi au rendez-vous de nos recettes. Il suffit d'oser goûter... »

www.micronutris.com

Muriel Porry développe sa Ferme Attitude

Après une première vie dans les relations presse, Muriel Porry a choisi d'assurer la communication directe entre les producteurs fermiers et les consommateurs toulousains. Sa Ferme Attitude est un magasin de vente directe pour les produits régionaux de qualité : fruits et légumes, viandes et volailles, vins et spiritueux, produits laitiers, charcuteries, épicerie... « Les circuits courts, les produits artisanaux non standardisés, le bio, le phénomène des locavores..., tout cela n'est pas dû à un effet de mode. C'est une tendance de fonds qui vise à revenir aux valeurs de base de l'économie locale, des relations de proximité, de l'alimentation saine. Nous apportons la ferme en centre-ville, nous aidons



© David Bécus

Grand trophée du commerce L'Atelier Betty à Saint-Jean



© Patricia Maupeit

Fille d'un petit grossiste en fromage, Betty Murcia a débuté son activité d'artisan fromager en 1972 à Toulouse, au marché Victor Hugo. Avec une stratégie bien déterminée : commercialiser des produits au lait cru auprès d'une clientèle de particuliers et de professionnels soucieux de tradition fermière ou artisanale. Au fil des ans et des opportunités, Betty Murcia a considérablement accru son activité : nouvelle concession d'emplacement avec triplement de la surface de vente au marché Victor Hugo (1993), ouverture d'une boutique et d'un atelier d'affinage sur la place (1998), création d'un troisième point de vente lors de la modernisation du marché des Carmes (2002) et enfin, en 2011, création d'un ensemble de près de 1 000 m² à Saint-Jean : atelier d'affinage, cave à vins, boutique, espace de dégustation et de restauration, salle de réunion, bureaux administratifs, zone logistique. « Après quelques mises au point, cet ensemble nous permet de satisfaire au mieux l'ensemble de notre clientèle, et d'offrir à notre équipe un outil moderne, ergonomique et valorisant pour notre métier », commente Stéphane Murcia. Ingénieur maître en industrie pharmaceutique, il a rejoint l'entreprise de sa mère en 1996 et il en assure la gérance depuis 2009.

www.fromagerie-betty.com

Coup de cœur du jury Ma Coutellerie (Toulouse)

Coutelier depuis 1993, Hugues Bouterige-Brivady a repris le local de prêt-à-porter au cœur de Toulouse, rue Boulbonne, pour y implanter « Ma Coutellerie » : 60 m² entièrement dédiés à l'univers du couteau (couteaux de poche, de table et de cuisine, couteaux d'art, ciseaux, troussees de manucure, cannes). La boutique réunit les grands noms de la profession (Victorinox, Zwilling, Le Thiers, Laguiole en Aubrac, Opinel, Fayet...) et elle est complétée par un atelier d'affûtage, de réparation, de rénovation et de chromage de lames. « J'ai créé Ma Coutellerie avec une identité propre et une politique d'identification « haut-de-gamme », sans concession sur la qualité et le savoir-faire », souligne Hugues Bouterige-Brivady.

www.macoutellerie.toulouse.com



© Patricia Maupeit

Les lauréats 2014 des Trophées du commerce

C'est le 23 juin au Palais consulaire que la CCI de Toulouse a proclamé le palmarès 2014 de ses Trophées du commerce. 92 dossiers étaient en compétition pour ce concours organisé chaque année pour promouvoir le commerce de proximité en Haute-Garonne et pour valoriser les initiatives les plus réussies en matière de création, rénovation de magasin et dynamisme commercial. Au total, les 11 lauréats se sont partagé une dotation de 16 500 €.

Le palmarès

Grand trophée : L'Atelier Betty (affinage et commerce de fromages, Saint-Jean) ;

Coup de cœur : Ma Coutellerie (coutellerie, Toulouse) ;

Création de magasin

(du 1^{er} au 3^e prix) : Maymana (pâtisserie fine orientale, Toulouse), Sandyan (pâtisserie fine, Toulouse) et Le Pavé rouge (boucherie, Castanet-Tolosan) ;

Dynamisme commercial

(du 1^{er} au 3^e prix) :

La Villa – Un maillot pour la vie (hôtel et accueil d'enfants malades, Bagnères-de-Luchon), L'Opticien qui bouge (optique « chez le client », Toulouse) et Mam'zen (centre de détente pour bébés et jeunes mamans, Labège) ;

Rénovation de magasin

(du 1^{er} au 3^e prix) :

Valérie Verhaeghe (optique, Blagnac), Garage (commerce de vêtements, Saint-Gaudens) et Boucherie Delmas (boucherie, Fenouillet).