

OH LA LA DU CHOCOLAT, DES GOURMANDISES CHOCOLATEES ANTI-GASPI (CHARENTE-MARITIME)

LA PATISSIERE QUI AIMAIT LE CHOCOLAT



Pâtissière de formation et après vingt-cinq ans de carrière, dont dix dans la restauration, Nathalie Brémaud a toujours eu le chocolat comme fil conducteur. Son voyage dans le monde de la fève de cacao l'a amené à travailler sur l'Île de Ré, aux Sables d'Olonne ou encore en Suisse, le pays des marmottes qui font du chocolat.

En 2021, forte de ces expériences, Nathalie Brémaud décide de se lancer seule dans la création de chocolat, en fondant Oh La La Du Chocolat, à la Rochelle. Elle bénéficie, pour cela, d'un accompagnement personnalisé d'un chargé de mission de la couveuse d'entrepreneurs et entrepreneuses Odacio, basée en Charente-Maritime.

Sa spécificité ? Intégrer des fruits et légumes séchés issus d'invendus dans ses recettes : orange, pomme, poire, poivron, mangue, citron, fraise, ...

UN VOLET ANTI-GASPI EN PARTENARIAT AVEC CYCLAB

En novembre 2021, Oh La La Du Chocolat, intègre le laboratoire culinaire du CyclaB (tiers lieu dédié à l'économie circulaire et au zéro déchet en Charente-Maritime), et dispose désormais d'un déshydrateur culinaire.

Dès lors, Nathalie Brémaud décide de proposer une gamme de gourmandises plus responsables, en intégrant dans ses recettes des invendus issus de supermarchés ou de producteurs locaux, sous conseils du CyclaB qui l'accompagne dans l'identification de ses besoins et de la recherche d'acteurs.

Ainsi, un partenariat est créé avec Cyfruileg : une entreprise locale, créée en mai 2018, qui récupérait, chaque jour, les invendus de fruits et légumes des supermarchés locaux (cf. Focus Sur de Novembre 2018).

Malgré la fermeture de Cyfruileg mi-mai 2022, Oh La La Du Chocolat a pu poursuivre la récupération d'invendus, toujours en collaboration avec CyclaB, par la mise en place d'un partenariat avec un supermarché de Surgères.



AVEC LE SOUTIEN DE :



PLAISIRS TOUJOURS MOINS COUPABLES



Une fois les invendus récupérés, Nathalie Brémaud procède à leur déshydratation avant de les incorporer en morceaux ou en poudre.

Depuis novembre 2021, ce sont environ 550 kilos d'invendus qui ont pu être sauvés. Désormais, entre 20 et 25 kilos sont récupérés chaque semaine et les chocolats anti-gaspi représentent 50% de la gamme.

Bien qu'Oh La La Du Chocolat informe le supermarché des fruits et légumes dont elle a besoin pour ses recettes, celui-ci place régulièrement dans les paniers des « ajouts ».

Loin de poser un problème, cela permet à l'entreprise de pouvoir sans cesse réfléchir à de nouvelles recettes anti-gaspi, comme le citron-mangue (100% anti-gaspi), orange-noisettes (dont une partie récupérée chez des proches ayant des noisetiers mais qui n'en récoltent pas les fruits), pomme-cannelle, noix de coco-clémentine, ou bientôt le tonka-fraise.

Ses créations sont à retrouver à Surgères, à Rochefort (Douceurs Chocolatées) ou à la Rochelle (Ernest le Glacier et bientôt chez Raisin & Bulles).

OH LA LA DU CHOCOLAT : ET POUR LA SUITE ?

D'autres projets sont en cours de réflexion. Oh La La Du Chocolat souhaite notamment se tourner davantage vers les producteurs locaux pour la récupération de ses invendus ; tendre vers le zéro-déchet en proposant des emballages plus durables ou recyclables pour ses recettes ; et bien sûr développer ses points de vente en Charente Maritime (épicerie fines, traiteurs, boutiques d'artistes, click and collect, etc.).

