

# DESIGNERS DE CÉRÉALES À MONTRÉAL

MARLÈNE FISSETTE



**Le Divin, l'Aphrodisiaque, l'Euphorique : ce ne sont que quelques-uns des mélanges de céréales aux noms à la hauteur du chic et du gourmand des produits La Fourmi bionique. Cinq ans après avoir créé La Fourmi bionique, Geneviève Gagnon et sa sœur jumelle qui se considèrent comme des *cereals designers* ont encore autant de plaisir à concocter ces délicieux mélanges de granola. Toujours originaux et surprenants, les mélanges proposés par les jumelles sont constitués uniquement à partir d'ingrédients locaux et biologiques.**

«Au départ, c'était le désir de démarrer ma propre entreprise qui m'a poussé à créer La fourmi bionique, lance Geneviève Gagnon. Je savais que je tenais entre mes mains une bonne recette de granola, j'ai donc tenté ma chance dans ce domaine.» En 2004, la jeune entrepreneure décide donc d'abandonner le monde des communications pour se consacrer entièrement aux fourneaux et particulièrement à la réalisation de son plan d'affaires. Aujourd'hui, Geneviève Gagnon ne regrette pas ce choix risqué, puisque son entreprise ne cesse de croître et de conquérir de nouveaux marchés. En plus d'être vendus dans les supermarchés un peu partout au Québec et dans les épiceries fines de l'Ontario, ses mélanges de céréales ont même réussi à séduire le marché français.

La réussite de la PME est certainement attribuable à la détermination de Geneviève Gagnon, mais aussi à celle de sa sœur jumelle Valérie, qui s'est jointe à l'entreprise en 2007. Or, le réel secret du succès de

l'entreprise se cache derrière la qualité et l'originalité des produits. «On a réussi à se tailler une place dans un marché concurrentiel et saturé, dit-elle, grâce au mélange novateur d'ingrédients que nous proposons. Nous, on fait de la gastronomie, rien n'est industrialisé et c'est la qualité des produits qui en bénéficie.»

## LA QUALITÉ AVANT TOUT

Racine de Maca ou de guimauve, chocolat noir, noix de macadamia et ginseng sibérien... Rien n'est trop beau pour le petit déjeuner. Les mélanges de granola de La Fourmi bionique renferment tous des parfums et des saveurs qui étonnent et comble à la fois nos papilles. De plus, ce sont des valeurs éthiques qui guident les deux soeurs dans leurs choix d'ingrédients. Au départ, Geneviève Gagnon s'était donné comme objectif d'offrir des mélanges granola composés à 100% d'ingrédients biologiques. En raison du défi quasi impossible que représentait la réalisation d'un tel but, Geneviève Gagnon a plutôt opté pour les 70% nécessaires afin d'obtenir la certification ÉcoCert. Et tous les produits de La Fourmi bionique portent maintenant le logo «Aliments Québec» puisque pas moins de 85% des ingrédients proviennent de chez nous.

L'approche visionnaire de La Fourmi bionique a valu à sa fondatrice nombreux prix et bourses depuis sa création. «La persévérance est ce qui me rend le plus fière; sans cela, je ne serais pas où je suis aujourd'hui. Parfois, j'ai du mal à croire que mon entreprise fonctionne toujours

six ans après sa création», raconte-t-elle humblement. En plus d'avoir mis le vent dans les voiles de l'entreprise, ces distinctions auraient, selon Geneviève Gagnon, permis de rompre avec l'image stéréotypée des deux jeunes jumelles, belles et blondes, pour enfin donner toute la crédibilité à leur leadership et à ce qui a toujours été au cœur de l'entreprise : les mélanges de granola.

En achetant les céréales de La Fourmi bionique, on encourage non seulement une agriculture saine et durable, mais aussi notre économie locale. Un choix savoureux qui fait du bien!



GENEVIÈVE GAGNON, COFONDATRICE AVEC SA SŒUR JUMELLE DE LA FOURMI BIONIQUE, UNE ENTREPRISE PRODUISANT DE DÉLICIEUX MÉLANGES DE GRANOLA.

[WWW.LAFOURMIBIONIQUE.COM](http://WWW.LAFOURMIBIONIQUE.COM)