

Un petit-déjeuner qui sert la bonne cause

Par Emilie Nasel

MORGES | ŒUVRE CARITATIVE

Jennifer Cardle a développé sa propre recette de muesli croquant dans sa cuisine. Depuis quelques semaines, ce dernier est commercialisé en Suisse.

Une success-story peut-elle naître d'un événement malheureux? Sans doute, si l'on se réfère à l'histoire de Jennifer Cardle, une résidente morgienne, qui a lancé sa marque de muesli croquant, *Les Granolas de Jenny*.

Tout débute en 2009, lors d'un voyage en Afrique du Sud, où Jennifer Cardle, passionnée par la cause animale, œuvre comme bénévole dans un refuge. Elle découvre un jour un chat errant atteint d'une grave maladie. Malgré les soins qu'elle lui apporte, l'animal doit être euthanasié peu après. Profondément touchée par cette perte, elle est hébergée par des bénévoles du même refuge qui lui font découvrir, tout à fait par hasard, le granola, aussi appelé muesli croquant. Une révélation!

A son arrivée à Morges, en 2011, Jennifer Cardle apprend qu'il est possible de créer son propre granola. Elle tente l'expérience chez elle et partage son expérience autour d'elle. De plus en plus de ses proches lui commandent ses céréales qu'elle produit le soir ou le week-end. Car cette activité reste accessoire: cadre à temps plein chez Medtronic, à Tolochenaz, elle



Jennifer Cardle a lancé sa marque de granola. Nasel

Sans gluten

Les *Granolas de Jenny* ne contiennent pas de gluten. «Le marché des céréales pour le petit-déjeuner est très compétitif, souligne Jennifer Cardle. En tant que start-up, mes ressources étaient limitées.» En se lançant sur le marché du sans gluten, elle cherche à combler une lacune en Suisse, où peu de produits de ce type sont fabriqués. Elle remplace alors l'avoine par des corn-flakes: «A ma grande surprise, j'avais enfin trouvé une recette gourmande et croustillante» se réjouit-elle.

produit à cette époque une trentaine de kg de muesli croustillant par mois.

Son envie et son ambition la poussent alors à améliorer sa re-

cette. Après de nombreux essais et transformations, ses granolas ne contiennent plus de sucre ni d'huile. Toutefois, malgré ses progrès, Jennifer Cardle réalise que continuer à mener son expérience seule n'est plus gérable. «J'ai commencé dans ma cuisine s'exclame-t-elle. Grâce à ce projet, j'ai découvert le monde de l'industrie alimentaire. J'ai réussi à peaufiner ma recette grâce au savoir-faire des autres.» Elle s'entoure alors d'industriels prêts à l'aider dans son projet et crée une Sarl – Les Granolas de Jenny – en mars 2015.

I Caritatif

Si Jennifer Cardle est soucieuse de la qualité de ses produits, elle met également un point d'honneur à coupler ce projet à un volet caritatif. En effet, tous les bénéfices de ses ventes sont reversés à son association, AUXAN, qui vise à la pro-

tection animale. «L'idée est de créer un business modèle qui génère des fonds par lui-même pour les reverser à mon association, souligne l'entrepreneuse. Une œuvre de bienfaisance a toujours besoin de plus d'argent. Cela nécessite une bonne organisation et gestion du temps.» Aujourd'hui, Jennifer Cardle jongle entre sa société et son activité professionnelle. Un emploi qu'elle n'entend pour l'heure pas quitter, malgré le temps que lui demande sa nouvelle entreprise.

Avec la récente commercialisation des *Granolas de Jenny*, son projet semble sur de bons rails. Mais cela a nécessité de la patience. «Ce projet a été semé d'embûches que j'ai réussi à surmonter, souffle-t-elle. J'ai bien failli abandonner plusieurs fois. Mais cela prouve que tout le monde peut y arriver tant qu'on y croit et qu'on se bat pour que cela fonctionne.»