

Entreprendre, sans en faire un fromage

Myriam Bettens, Genève
journaliste

Se créer un emploi à la mesure de ses besoins et valeurs: avec Internet, ce rêve devient réalité pour certains. C'est ainsi que la première Crèmerie Végane de Suisse romande a ouvert ses portes à Genève en début 2018. Cette aventure, née dans la cuisine familiale d'un trio soucieux de trouver des alternatives aux produits laitiers, a misé sur la noix de cajou.

«Fonder notre entreprise n'était pas l'objectif de départ, mais l'idée s'est peu à peu imposée», explique Malena Azzam, co-fondatrice de la *Crèmerie Végane*, située à la bien nommée rue de la Ferme. L'idée germe dans la tête de son père, Soheil Azzam, atteint d'une maladie auto-immune le poussant à bannir les produits laitiers et le gluten de son alimentation. Ne pouvant se résoudre à abandonner un de ses aliments préférés et ne trouvant rien d'acceptable en matière de succédané de fromage dans le commerce, il entreprend des essais dans sa cuisine à partir de noix de cajou. Sa fille Malena, végane pour des raisons éthiques, puis son compagnon Mourad Cheraït viennent lui prêter main-forte.

Malena fait goûter les créations de son père à son entourage. La demande dépasse vite les capacités de production. La cuisine de Soheil atteint ses limites et son frigo encore plus. Le trio, en recherche de fonds pour développer son affaire, lance un appel au financement participatif par le biais d'une plateforme en ligne. «Cela a bien fonctionné, car notre projet a touché un public très varié», avance Malena. «Nos *affinés*

sont arrivés sur le marché alors que ce type de produits était encore très rare.» Elle ajoute que les réseaux sociaux ont joué un rôle important. Intolérants aux produits laitiers, militants de la cause animale ou personnes attentives à leur alimentation... leurs publications se répandaient comme une traînée de poudre et les demandes affluent. Pourtant la jeune entrepreneuse ne cache pas que les débuts d'une petite structure sont toujours compliqués. «Même si notre affaire fonctionne bien, elle ne nous permet pas encore d'en vivre.»

Faire son beurre éthiquement

Malena se dit tout de même optimiste et ne regrette pas de s'être improvisée fromagère malgré l'investissement personnel considérable. Cette manière de travailler lui permet de «faire converger ses valeurs et son activité». Militante de la cause animale, elle affirme que l'alimentation peut devenir un lieu de politisation: «Les citoyens et les entreprises comme la nôtre devraient pouvoir faire pression sur le secteur agro-alimentaire ou la grande distribution pour répondre à des normes éthiques ou écologiques.» Moins d'emballages, redistribution des profits de manière équitable ou conditions salariales améliorées sont autant de domaines que la famille désire développer dans un avenir proche. «Chacun peut être acteur du changement et nous avons la responsabilité d'y contribuer à notre échelle.» Malheureusement, trop souvent «nous ajustons notre philosophie en fonction de nos appétits et non l'inverse». ■