



#### Matières premières locales

Le riz vient d'une coopérative de Camargue, les confitures de fruits sont faites en France et les produits qu'on ne trouve pas dans l'Hexagone sont issus du commerce équitable.



## RENCONTRE AVEC Morice

Jean-Christophe Bernard est le fondateur des desserts de riz Morice, alternatives végétales, bio et ultra-saines aux yaourts conventionnels. Récit d'un succès.

Texte Laurie Fourcade. Photos Tiphaine Birotheau.

#### Comment en êtes-vous arrivé à créer des desserts végétaux à base de riz ?

Avant de lancer Morice, en 2017, je travaillais depuis quelques années dans l'industrie agroalimentaire. Je vendais beaucoup de gras, de sucres, d'additifs, etc., ce qui était à l'opposé de mes convictions, de mes valeurs et du mode de vie que je m'étais construit. Cette expérience m'a appris à traquer les étiquettes, j'étais devenu incollable sur les ingrédients et les compositions. Elle m'a aussi permis de voir l'évolution du marché : certains industriels parmi mes clients prenaient le tournant du bio et du végétal, les boissons alternatives aux laits d'origine animale se développaient et étaient de plus en plus consommées... Je me reconnaissais dans ces marques qui s'orientaient vers des produits à la composition plus saine ! À mon tour j'ai eu des idées d'innovations et j'ai eu envie d'entreprendre, pour apporter ma pierre à l'édifice au rayon des produits sains. En 2017, la plupart des desserts végétaux qui arrivaient sur le marché étaient à base de soja ou de coco. J'ai voulu créer la différence, élaborer des produits qui soient à la fois fun et savoureux. Vivant aux portes de la Camargue, le riz, dont je connaissais les excellentes propriétés nutritionnelles et le fort pouvoir épaississant, s'est imposé comme une évidence.

#### Derrière Morice, il y a aussi une histoire d'amitié : racontez-nous...

Oui, l'entreprise est aussi née grâce à Damien, mon meilleur ami. Son père est fermier et, déjà tout



Aujourd'hui, les produits Morice sont distribués dans 1500 magasins bio.



## DÉCOUVERTE GREEN

Antoine Lippans

### On avait rendez-vous...

... À l'hôtel de Cambis, au cœur d'Avignon. Ouvert au printemps dernier, l'établissement raconte l'histoire de sa région à travers une décoration unique aux couleurs du vin. Le bar est ouvert à tous : allez-y, l'endroit est cosy à souhait, et la carte est composée des meilleurs crus de la région.

jeunes, on avait eu l'idée de commercialiser des yaourts ultra-clean au bon lait de la ferme. Ce projet n'avait pas vu le jour et, en 2016, on s'est décidé à créer une société ensemble... non pas de desserts au lait fermier, mais de desserts à base de riz! On a rencontré un ingénieur qui avait travaillé sur un procédé permettant de transformer le lait de riz en yaourt. On s'est formés auprès de lui, et on s'est lancés, tout en gardant nos emplois respectifs. Au tout début, on a commencé de façon très artisanale, les week-ends, dans un tout petit local situé dans les quartiers nord de Marseille. On a investi dans des petites marmites, un peu de matériel pour mettre en pot, et on a commencé à fabriquer nos yaourts.

### Et vous avez pu les commercialiser rapidement?

Une fois que nos premières recettes, nature, framboise, coco et citron, ont été mises au point, on a fait du porte-à-porte auprès des magasins bio. Ces réseaux de distribution sont très ouverts au local, à l'artisanal et, bien sûr, au végétal. Des magasins à Marseille et Aix-en-Provence ont accepté de nous faire confiance, et on a commencé à commercialiser nos produits, améliorant nos recettes entre chaque commande.

### Ces trois dernières années ont, pour Morice, été marquées par un développement considérable...

J'ai démissionné début 2018 pour me lancer à 100 % dans l'aventure Morice, et j'ai alors rencontré le patron de Relais vert, un grossiste qui approvisionne les magasins bio. Il a décidé de commercialiser nos produits, nous faisant passer de dix magasins à une centaine! Dès le mois de septembre, on fournissait deux gros réseaux régionaux, Marcel & Fils et Satoriz. On s'est équipés pour produire à plus grande échelle, toujours à deux, Damien et moi, jusqu'en novembre 2019. Et puis les volumes sont devenus trop importants pour qu'on continue de tourner tout seuls dans notre petit local. On a trouvé un partenaire de production dans le Sud-Ouest, ce qui nous a permis de nous concentrer sur le développement de l'entreprise, notamment la recherche pour proposer de nouvelles recettes. En décembre 2019, on a lancé notre dessert au chocolat, et on s'est fait référencer chez La Vie Claire et Biocoop. Puis, en 2020, on a lancé le premier fromage blanc végétal, un riz au lait de coco et des glaces. Et tout récemment, un fromage tartinaable, qu'on a bien l'intention de décliner dans les mois à venir!

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES P. 114

SAVEURS GREEN N°14 101

