



■ SAINT-OUEN-L'AUMÔNE

Les rouleaux de Phébée

Depuis peu, Phébée Racat commercialise ses bouchées de fruit, un produit fabriqué au naturel.

Installée depuis peu dans un local à Saint-Ouen-l'Aumône, Phébée Racat, jeune fondatrice et gérante de Tradi'Nov, a de la suite dans les idées. Son concept : une bouchée de fruit baptisée Produit plaisir sensoriel. L'inspiration trouve sa source dans son enfance.

« **Ma mémoire du goût s'est construite autour des gourmandises de mon enfance et du pouvoir de jouer avec la nourriture** » Afin d'imaginer la gourmandise d'une toute autre manière, elle entre avec son baccalauréat scientifique à l'École de biologie industrielle (Ebi) de Cergy pour un parcours d'ingénieur alimentation procédés et production.

Au naturel

Ce sera pour donner naissance aux Rouleaux de Phébée, un produit fabriqué à partir d'une concentration d'arômes naturels basée sur une purée de fruits (fraise, abricot, framboise, ananas, poire, mangue) sans colorant, ni conservateur, sans sucre ajouté, avec pectine de fruit et gomme de caroube. « **Il est possible de faire du plaisir l'allié d'une meilleure alimentation** », assure la Vaurélienne de 22 ans.



Les bouchées de fruit de Phébée Racat : un produit naturel. Sans ajout d'arôme, ni de colorant, ni de conservateur.

Actuellement, sa fabrication artisanale lui demande trente heures pour un rouleau. Elle constitue déjà son stock en prévision de la période de Noël.

Prochaine étape : le dépôt d'un brevet d'invention lui permettant de passer de l'échelle artisanale à l'échelle industrielle. Et de gonfler sa production. Phébée Racat

réfléchit également au lancement de nouveaux produits estampillés bien-être et épicerie fine qu'elle veut présenter, en octobre prochain, au Salon international de l'alimentation qui célèbre les révolutions alimentaires.

C.M.

▲ Rens. : [facebook.com/LesRouleauxDePhebee/](https://www.facebook.com/LesRouleauxDePhebee/)