



« Le succès, c'est une  
qualité de vie pour moi  
et mes employés »

# Granolas bioniques

**La fourmi bionique**  
Geneviève Gagnon, fondatrice  
5530, rue Saint-Patrick,  
suite 1109  
Montréal (Québec)  
514 769-4246

Euphorique, aphrodisiaque, vitalité, divin, les noms imaginés par la fondatrice de La fourmi bionique, Geneviève Gagnon, pour décrire ses mélanges de granolas maison font saliver d'envie. Impossible d'y résister.

Mais il n'y a pas que l'originalité des noms qui expliquent l'engouement grandissant des consommateurs pour les produits de la petite entreprise artisanale montréalaise. Le choix judicieux des ingrédients qui composent ses mélanges céréaliers et le soin minutieux apporté à leur cuisson y sont aussi pour quelque chose, croit la femme d'affaires de 39 ans.

Outre les flocons d'avoine, on y trouve, entre autres, des morceaux de caramel salé croquants, des éclats de chocolat noir, des pétales de souci, du ginseng sibérien et de la racine de guimauve, des ingrédients biologiques pour la plupart, provenant à 85 % du terroir québécois.

De toute évidence, la fondatrice de la plus importante entreprise manufacturière de production de céréales au Canada ne manque pas d'imagination et encore moins de ténacité pour mener ses projets à terme.

Au cours des dix dernières années, il lui aura fallu exécuter mille

et une pirouettes pour maintenir son entreprise sur les rails sans avoir à faire de compromis sur la qualité de son produit.

## ARMÉE DE FOURMIS

Aujourd'hui, La fourmi bionique emploie 16 vaillantes petites fourmis. Ses granolas sont distribués dans plus de mille points de vente au Québec et en France, notamment à la grande épicerie du Bon Marché de Paris et aux Galeries Lafayette.

Une réussite surprenante pour une jeune femme qui se destinait à une carrière dans le milieu des communications. «J'ai toujours eu envie d'ouvrir un restaurant», explique Geneviève. À 27 ans, elle s'est amusée à «jouer au restaurant» en exploitant une table champêtre clandestine dans son appartement du Plateau.

«J'ai servi des granolas maison lors d'un brunch. Les gens ont adoré», se souvient-elle. C'est là que le déclic s'est produit.

Pendant quatre mois, elle a élaboré sa recette en s'appuyant sur

les commentaires d'un groupe de clients. Dès le début, son projet a séduit les juges de plusieurs concours en entrepreneuriat. Les bourses et les prêts se sont succédé, encourageant chaque fois la jeune entrepreneure à s'accrocher à son rêve malgré la lourdeur de la tâche et les nombreux défis à relever.

«Jusqu'à tout récemment, nous coupions encore nos morceaux de chocolat à la main», raconte-t-elle. Pour alléger la tâche de ses employés, Geneviève a fait concevoir un appareil en France pour forma-

ter leurs morceaux de chocolat selon leurs besoins.

«Le succès, c'est une qualité de vie pour moi et mes employés, dit-elle, une tranquillité d'esprit qui s'installe et qui me permet désormais de prendre tout le temps nécessaire pour m'occuper de mon adorable petite fille de 9 mois.»

Au cours des prochaines années, elle veut délaissier l'aspect administratif de son entreprise pour créer de nouvelles saveurs et développer de nouveaux marchés au Canada et à l'étranger.

## Produits vedettes

### MÉLANGE EUPHORIQUE

Granola doré au miel du Québec avec caramel salé, chocolat au lait biologique et équitable et racine de guimauve.

### MÉLANGE APHRODISIAQUE

Granola doré au miel du Québec avec morceaux de chocolat noir 71 % cacao biologique et équitable, amandes grillées, raisins de Corinthe et ginseng sibérien.

### MÉLANGE VITALITÉ

Granola rôti au miel de trèfle du Québec avec canneberges,



morceaux de pommes caramélisées, amandes grillées et pétales de souci.

Les céréales et barres granolas de La fourmi bionique sont en vente dans la plupart des supermarchés IGA et Métro. On peut aussi en commander en ligne sur le site web de la compagnie au [www.lafourmibionique.com](http://www.lafourmibionique.com)