

No All mitonne du bio non allergène

by La Tribune - mardi, octobre 30, 2007

<https://www.correspondances.fr/no-all-mitonne-du-bio-non-allergene/>

Proscrire 55 allergènes potentiels tout en cuisinant des plats savoureux : tel est le défi de No All.

La PME a été créée en janvier 2005 à Delme (Moselle) sur le créneau étroit de la conception, de la réalisation et de la commercialisation de plats préparés biologiques non allergènes. La jeune entreprise propose aujourd'hui 25 produits, de la soupe de légumes à la compote pomme-poire, au moins aussi riches en goût que les plats préparés de manière traditionnelle.

Issu de la faculté de sciences de Nancy et spécialiste du process et de la qualité dans l'agroalimentaire, l'entrepreneur a investi 120.000 euros dans l'acquisition de matériel de cuisine et de véhicules. Outre la communauté de communes du Saulnois, qui a mis des locaux industriels à disposition, le projet a obtenu le soutien du Cigale (Cercle pour l'investissement et la gestion alternative et locale de l'épargne), du fonds d'investissement éthique et environnemental Garrigue et de la banque alternative la NEF (Nouvelle Économie Fraternelle). Les plats ont trouvé leurs premiers débouchés en Alsace et Lorraine, notamment auprès de Cora, Système U et Rond-Point, ainsi qu'auprès d'enseignes spécialisées dans le surgelé et le bio. L'entreprise (quatre salariés pour un chiffre d'affaires de 120.000 euros en 2007) veut renforcer prochainement son équipe de production.