

Le coup de vent a particulièrement endommagé les côtes de l'île de Ré. PHOTO STÉPHANE LEFÈVRE

## Le littoral malmené par la tempête

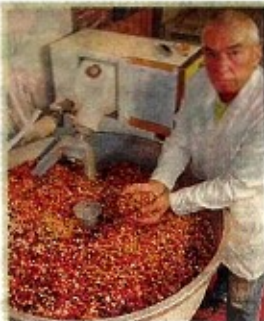
**ATLANTIQUE.** La côte si prisée des Auvergnats n'a pas été épargnée par la tempête.

**ÎLE DE RÉ.** Nos envoyés spéciaux ont rencontré les élus et les habitants qui préparent la reconstruction.

PAGE 5

### PROPOS D'UN MONTAGNARD

**Contradiction.** Trop, c'est trop ! Cette fois ce sont les pédiatres eux-mêmes qui le disent : il faut laisser les bébés tranquilles. Car l'idée de tester un pot de chambre équipé d'un support pour tablette tactile « afin d'apprendre à l'enfant la propreté en s'amusant » relève – on aurait bien usé d'un autre mot ! – de la sottise. Après les États-Unis, c'est la vieille Europe et la France qui protestent et disent « stop » à ces dérives du « high-tech » appliquées à la puériculture. Ou qui font mine de dire non. Car, ne l'oublions pas, les « tablettes numériques dès 3 ans » ont figuré parmi les cadeaux les plus offerts à Noël.



Des fruits secs et des céréales au label bio à Vollore-Montagne

**ÉCONOMIE.** Natif de l'Isère, Thierry Perraudin a installé son entreprise de conception de mueslis dans l'ancienne boissellerie de la commune. **PAGE 17**



Carla Bruni se confie, parle de son nouvel album et de son *Raymond*

**INTERVIEW.** L'auteure de *Little French songs* assume ses compos mélancoliques et son humour désarmant. Elle sera à Vichy le 22 janvier. **PAGES MAGAZINE**



**NUTRITION** ■ Thierry Perraudin s'est installé dans le bâtiment de l'ancienne boissellerie à Vollore-Montagne

# Des cocktails énergétiques labellisés

Natif de l'Isère, Thierry Perraudin, 58 ans, a installé son entreprise il y a deux ans sur la commune de Vollore-Montagne. Son domaine d'activités ? Créer des mélanges énergétiques à base de fruits secs, de graines et de céréales.

Kevin Joyat

**A**u lendemain des excès traditionnels des périodes de fin d'année et de la fatigue accumulée, un petit remontant serait le bienvenu. Et la nature regorge de solutions pour les organismes affaiblis. À 950 mètres d'altitude, sur la commune de Vollore-Montagne, Thierry Perraudin a implanté son entreprise qui a vu le jour en 2008 sur le département de l'Isère.

## « Un outil de bien-être et de vie saine »

« Après une reconversion professionnelle, j'ai monté en 1995 une boulangerie bio et un restaurant bio, en Isère, sur le domaine du Moulin d'Arche », se souvient cet homme plein de vie. « Je produisais 26 sortes de pains et mon activité était florissante », raconte avec fierté l'homme qui a revendu dernièrement son affaire à un couple de Belges.

« En 2008, j'ai décidé de créer une nouvelle entité juridique et de me lancer dans la conception de mueslis, ce mélange composé de fruits secs, de grain-



**COUP DE CŒUR.** À la recherche d'une région écologiquement protégée et d'une bonne qualité de vie, Thierry Perraudin a jeté son dévolu sur le bâtiment de l'ancienne boissellerie où il a élu domicile en décembre 2011.

nes et de céréales ». Et contrairement aux mueslis que l'on trouve généralement dans le commerce, Thierry Perraudin opte pour des compositions aux proportions inversées : « Les

mélanges que je conçois sont réalisés à 85 % avec des fruits secs et 15 % de céréales, avec des ingrédients pas communs favorisant le bien-être et une vie saine ».

Au total, son catalogue comporte dix déclinaisons de saveurs, toutes labellisées bio. « Le marché du muesli est dominé par les grosses structures agroalimentaires et pour tirer mon

épingle du jeu, je me devais de créer des produits très ciblés sur le marché ».

Aujourd'hui, ses produits sont disponibles sur l'ensemble du territoire français, via deux grosses structures de magasins spécialisés bio et dans près de 150 boutiques indépendantes. Quant à ses matières premières labellisées bio – il travaille avec une vingtaine d'ingrédients – elles proviennent du marché français mais aussi de l'international et issues de filières équitables.

## Des ingrédients des quatre coins du monde

« Se lancer dans cette aventure du muesli bio n'a pas été une mince affaire car j'ai dû convaincre les fournisseurs et obtenir de bons prix », raconte l'homme qui, pour obtenir ce label bio, doit tenir un cahier des charges des plus strictes. « Il faut comprendre que le bio est cher à cause, aussi, des coûts dus à l'éloignement entre les producteurs et les consommateurs », ajoute-il.

« Les graines de tournesol que j'utilise proviennent de Hongrie et les pommes déshydratées d'Autriche. Ce sont des produits que j'aimerais trouver plus près et j'en appelle aux agriculteurs de la région », lance Thierry Perraudin avant d'ajouter que ses flocons d'avoine, de seigle et de pois cassé sont, eux, Auvergnats. ■