

# Fruit Ride, le snacking bio aux fruits déshydratés

La société créée par Cédric Guillemot commercialise des rubans de fruits bios déshydratés. Elle s'appuie sur un partenariat avec les Côteaux nantais.

Après douze années passées au sein du groupe Total, Cédric Guillemot a souhaité revenir à Nantes et y créer son entreprise. Il s'est orienté sur le snacking, « un marché hyperconcurrentiel sur lequel il faut proposer un produit différenciant ». Fruit Ride lance en cette rentrée une gamme de six références de fruits bios déshydratés, qui se distingue par ses recettes 100 % fruits, sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans colorants ni gélifiants. Cédric Guillemot s'approvisionne auprès des Côteaux nantais en purées de fruits issus des vergers de la région ou du commerce équitable pour les fruits exotiques. S'il n'y a pas de lien capitalistique entre les deux sociétés, leur partenariat dépasse le simple lien fournisseur-client, explique Cédric Guillemot, qui bénéficie de l'expertise du leader européen de l'arboriculture en biodynamie.

Les purées subissent dans l'atelier de Fruit Ride une déshydratation basse température qui garantit la bonne teneur en fibres des



> Cédric Guillemot créateur de Fruit Ride.

fruits. Un sachet de 15 grammes correspond à 100 grammes de purée de fruits. Cédric Guillemot cible quatre circuits pour commercialiser ses « produits sains et sympas » : le réseau spécialisé bio, la consommation hors domicile (stations-service, cinémas, salles de sport, restauration...), la distribution automatique et la vente en ligne sur des sites spécialisés en bio. Il vise à horizon trois ans cinq créations d'emplois et un chiffre d'affaires de 750 000 euros.

**Thierry Goussin**