



PHOTO G.B.

Repères

- Créée en 2021 sous forme de SAS de l'ESS (économie sociale et solidaire) avec un agrément ESUS (entreprise solidaire d'utilité sociale) du fait de sa mission sociale forte.
- 2 salariés et 1 stagiaire à Montpellier

Et aussi

Incubée au BIC, prêt Crealia, faisabilité BPI, aide de France active ESS, contrat innovation R&D de la Région

LA PICORÉE

Des collations pour redonner l'appétit à ceux qui l'ont perdu

30 % des personnes soignées pour un cancer décèdent de dénutrition. Une donnée insupportable pour la fondatrice de La Picorée. Il est vrai que les préparations hyperprotéinées proposées aux patients sous forme de poudre à réhydrater ne sont pas très appétissantes. Et pourtant le chemin vers la rémission est une période délicate pendant laquelle le goût pour les bonnes choses de la vie est à réapprendre au milieu des effets secondaires peu ragoûtants des traitements : nausées, champignons buccaux, troubles de la déglutition, etc. La Picorée développe des collations dotées de textures adaptées. Les produits se situent entre la nourriture à la maison et les compléments nutritionnels. Diplômée d'une école de commerce, après une dizaine d'années en tant que consultante, Pauline Renard a choisi de revenir à Montpellier avec son projet. Incubée au BIC et hébergée à Montpellier SupAgro, elle s'offre les compétences d'agronomes et de nutritionnistes, et avance avec assurance vers le lancement commercial de deux gammes de produits salés et sucrés pour 2022.

www.lapicoree.com