

Défi contemporain dans un sachet de friandises pour chiens

En créant « Scraps Gourmet », issu de pain bio invendu, Piers Garnham intègre le bien-être canin à une dynamique locale et une économie circulaire anti-gaspillage.



Défi contemporain dans un sachet de friandises pour chiens

Piers Garnham est, comme son nom l'indique, originaire d'Angleterre. Du Kent, plus précisément. Il fait partie d'une lignée où quatre générations de meuniers se sont succédé au moulin familial.

Ses passions ? Produire de la farine d'excellente qualité, comme tout bon meunier qui se respecte, et profiter pleinement de ses fidèles compagnons à quatre pattes, comme tout bon Britannique qui se respecte.

Alors qu'il propose des biscuits d'épicerie fine pour le tea time à ses compatriotes, l'idée lui vient en 1990 de produire une gamme de friandises bio pour chiens, en collaboration avec son boulanger. En 2011, alors qu'il est installé en France depuis 1997, l'idée de faire renaître cette épicerie fine pour tous s'impose à nouveau.

Il lui faudra quelques années pour y parvenir, car son projet se veut différent et novateur. En plus de proposer des gourmandises naturelles et savoureuses, préservant la bonne santé de nos amis canins, Piers envisage une économie circulaire anti-gaspillage autour du pain (produit issu des grandes cultures très souvent gâché), associée à une dynamique locale « Made in Sud-Ouest ».



C'est ainsi que pruneaux, miel, tomates, fromage, épinards et varech qui entrent dans la composition de ses biscuits - intégrant le pain bio recyclé issu d'invendus de boulangers partenaires -, proviennent tous de la région. Tout comme le sont ses fournisseurs, producteurs, jusqu'à l'usine d'emballage : Gers, Lot-et-Garonne, Haute-Garonne et Dordogne.

Soucieux d'offrir le meilleur, Piers s'entoure également d'experts en boulangerie et agro-alimentaire pour trouver la recette idéale. Sa rencontre avec Gilles Sicart, de l'Institut Technique des Métiers du Pain, viendra concrétiser son rêve.

Les premiers tests débutent en 2019 ; au mois de juin, la SAS Manna Gascon s'installe à l'Innoparc d'Auch. Après un an de recherches intensives, elle se lance dans la commercialisation de sa marque « Scraps Gourmet », qui décline une gamme de quatre parfums. Fait rare dans la profession : ces gâteaux pour chiens sont fabriqués artisanalement, dans une biscuiterie prévue pour la consommation humaine.

Au printemps 2020, tout est fin prêt. Sauf que...

« Nous devons commencer la prospection des boutiques et revendeurs le 17 mars, juste au moment du confinement, précise Sonia Pellegrin, responsable du développement du produit. Donc tout a été retardé, mais comme la production a pu reprendre mi-mai, nous avons proposé des préventes exclusives lors de notre campagne de financement participatif sur Occistart.fr. En attendant d'être présents chez les toiletteurs, les vétérinaires, etc. de la région pour commencer, puis petit à petit sur tout le territoire. Nous n'en sommes qu'au tout début pour l'instant... »

Cette campagne, ouverte **jusqu'au 15 juin**, permettra également d'optimiser l'emballage, et de poursuivre le développement de recettes avec tests de conservation, analyses nutritionnelles... jusqu'à créer une gamme de repas complets bio.

<https://www.scraps-gourmet.com>



SCRAPS-3-560x249.jpg



Photos DR