

## Femmes DÉCIDEURS 2007

### \* *Souad Benami-Merle*

■ ELLE A INVENTÉ LE BOUQUET À CROQUER

L'idée est très originale, le produit est beau et bon, Souad Benami-Merle a indéniablement su rebondir d'une très jolie manière après un plan social. Son concept : des bouquets et compositions de fruits, remplaçant les sempiternels croissants en entreprise ou les traditionnels bouquets de fleurs pour les hôtes. Une invention très goûteuse !



**F**ille de diplomate, Souad Benami-Merle a suivi son père dans plusieurs pays avant de poser ses valises à Lyon il y a vingt-cinq ans. Titulaire d'un BTS communication, elle travaille quinze années pour un câblo-opérateur avant qu'un plan social ne la contraigne à rebondir. Arrivée à la quarantaine, Souad Benami-Merle éprouve le besoin d'un "boulot coup de cœur", explique-t-elle. L'introspection commence. Elle aime la déco, elle aime les travaux manuels. Au chômage, elle a le temps d'essayer certaines choses comme la création de compositions de fruits par exemple. Cela impressionne son entourage qui l'encourage à aller plus loin. "J'ai alors monté mon business plan et réalisé une étude de marché qui m'a conforté dans mon idée, d'autant que je n'ai pas trouvé d'autres entreprises proposant un produit équivalent." En décembre 2006, Bouquet à croquer prenait vie. Le concept est bien résumé dans le nom de la société. Il s'agit de compositions réalisées sur le principe d'un bouquet de fleurs mais constituées de fruits à manger. "J'adore les fruits", s'enthousiasme Souad. "Dans mon pays d'origine, ils sont valorisés, on les pose sur la table,

connaître ! La faire connaître d'abord aux entreprises car c'est la première cible de Souad Benami-Merle. "Au départ, je me suis mise dans la peau d'un chef de service qui veut remplacer les corbeilles de croissants." Puis il est apparu que les particuliers pouvaient être intéressés, comme on l'a vu, pour remplacer le bouquet de fleurs, créer une animation pour un anniversaire...

### *Le fruit réhabilité*

Car, bien sûr, le bouquet à croquer est prêt à consommer. Il est constitué de fruits découpés, mis sur des pics, dans un contenant beau, original et tendance. D'un point de vue logistique, Souad dispose bien sûr d'un grand réfrigérateur mais elle mise davantage sur les fruits achetés le jour même. Et ces fruits sont choisis car la créatrice accorde beaucoup d'importance à leur goût, puisque l'objectif est de les réhabiliter. Durant son étude de marché, Souad avait remarqué que les femmes étaient intéressées par le côté nutritionnel. Les hommes par le côté "prêt à consommer" (sans avoir à éplucher). Un test avait également été fait pour l'anniversaire d'un enfant, la composition étant placée à côté des gâteaux et des bonbons. "Les enfants ont pris les fruits !" s'exclame Souad. Car c'est ludique. Mais c'est aussi très beau. "Dans les entreprises, les gens prennent des photos, cela crée une animation."

Le produit est bon. Reste pour Souad, on l'a dit, à se faire connaître. Le site internet est une vraie vitrine pour les particuliers. Et elle dispose d'un atelier-boutique à Fontaines-sur-Saône. Pour les entreprises, elle mise sur les partenariats : mise à disposition de bouquets à croquer dans les événements, les carrés VIP des concerts... contre une mise en valeur de ses plaquettes et flyers. Avec un bouquet à 45-50 euros pour six personnes, la formule pourrait rapidement se développer.

■ A.R.

#### SOUAD BENAMI-MERLE

41 ans - deux enfants  
Diplôme : BTS communication  
Parcours professionnel : 15 ans chez un câblo-opérateur.  
Création de Bouquet à croquer.