

CRÉATRICE, ENTREPRENEURE Anne-Christine Gouder (Céroux-Mousty)

# Offrir un aliment sain aux sportifs

Anne-Christine Gouder a lancé Wild&Run en avril 2018. Sa start-up propose une alimentation saine aux sportifs d'endurance.

● Julie MOUVET

Ingénieure agronome de formation, Anne-Christine Gouder a longtemps travaillé dans l'industrie alimentaire. Il y a deux ans, en quête de plus de sens, elle lance sa start-up, Wild&Run. « Le projet offre à des sportifs d'endurance une nutrition saine, sans crasses, sans additifs, sans conservateurs, en n'utilisant que des ingrédients d'origine naturelle. L'idée est d'apporter l'énergie naturelle qui provient de ces matières premières. » Le produit phare de Wild&Run, c'est le Chocoroc, une barre à base de cacao, de fruits secs et de fruits à coque. « Quand on a un petit coup de mou sur une épreuve ou une sortie assez longue, l'idée est d'avoir un coup de boost direct avec des sucres rapides pour pouvoir repartir assez vite. Et puis, on joue sur les sucres lents et sur les lipides qui vont se dégrader petit à petit et qui vont apporter une énergie constante au corps. »

Cette idée, Anne-Christine Gouder l'a eue alors qu'elle faisait une randonnée en Suisse. « On fait énormément de randonnées en montagne en famille. L'idée m'est venue en 2014 quand on est redescendu



Virginie Willemet, Wou.be

Anne-Christine Gouder, ingénieure agronome de formation, a lancé son entreprise en 2018. En médaillon, le produit phare de Wild&Run : le Chocoroc.



d'un sommet et que j'ai souffert d'une forte hypoglycémie. J'avais grimpé le sommet avec des crasses. En redescendant, on n'en avait plus et ça m'est tombé dessus. C'est là que j'ai eu un déclic, celui de bien me nourrir. » Durant cette même période, Anne-Christine Gouder se met à la course avec son mari. Souffrant toujours d'hypoglycémie, elle crée des mix de fruits secs et de fruits à coque. « Beaucoup de gens en mangent, c'est recommandé pour le bien-être général. Nous, ce qu'on propose, c'est d'utiliser ces ingrédients-là, de les mixer ensemble. Les barres sont amasées sans cuisson, de façon mécanique, à la force des bras. On ne les cuit pas pour préserver le

côté nutritionnel. »

Ingénieure agronome, la CEO de Wild&Run fait très attention à la qualité des matières premières utilisées. Employée pendant une dizaine d'années, Anne-Christine Gouder a décidé de lancer sa start-up lorsqu'elle s'est retrouvée au chômage. « C'était encore au stade d'embryon. En y allant petit à petit, j'ai pu affiner ma proposition et aujourd'hui, je vois que ça fonctionne. » En effet, le premier produit proposé par Wild&Run n'était pas le Chocoroc actuel. « Aujourd'hui, c'est une barre de 30 grammes emballée dans un sachet biodégradable. En 2018, c'était un carré de 60 grammes, il avait

la solution et les ventes se sont envolées. »

Se faire connaître dans le milieu sportif n'a pourtant pas été évident...

« Je passe beaucoup de temps sur les réseaux sociaux et sur des événements sportifs pour faire connaître mon produit. Il faut que les gens goûtent pour se faire une opinion. J'ai aussi quelques formidables ambassadeurs parmi les sportifs de haut niveau. » ■

un côté pâtisserie. Ce produit, je l'ai testé jusqu'en février 2019. Beaucoup de sportifs me disaient qu'ils étaient convaincus mais qu'ils trouvaient le format peu pratique. Ils voulaient une barre. J'ai donc transformé la recette. J'ai compris que c'était

## « Je ne suis pas du genre à tout lâcher pour foncer tête baissée »

En lançant son projet, Anne-Christine Gouder avait envie de retrouver « des valeurs qui me sont propres, une façon de vivre en adéquation avec ma famille et avec la nature ».

Jusqu'en 2014, elle n'avait pas pensé à devenir un jour indépendante.

« J'avais l'envie de pouvoir reprendre pleinement les rênes de ma vie et de faire quelque chose qui me tienne à cœur. À partir de 2014, il y a vraiment eu cette énergie. Maintenant, je ne suis pas du genre à tout lâcher pour foncer tête baissée. J'ai besoin de bien réfléchir aux tenants et aboutissants. J'ai une famille, une grande fille

de 16 ans, donc on ne peut pas tout lâcher. »

Aujourd'hui, Anne-Christine Gouder travaille autant qu'aparavant, voire davantage. « Ce sont des semaines très longues, je travaille le soir, le samedi, le dimanche. Mais c'est plus une passion qu'un travail. »

Le côté négatif de la vie d'indépendante ? La solitude. « Je suis bien entourée, mon mari me seconde beaucoup. J'ai des organismes qui me conseillent. Mais je suis cheffe d'entreprise, j'assure la production, je livre, je vends, je gère la logistique, le côté administratif. Je porte des tas de casquettes... » J.M.

## « Je ne reviendrais pas en arrière »

Sélectionnée avec 50 autres start-up, Anne-Christine Gouder a pu participer en 2018 au salon de l'alimentation à Paris, le SIAL. Cela l'a confortée dans l'idée de poursuivre sur sa lancée. « J'étais à ma place, je savais gérer des négociations et des conversations avec des professionnels. » L'entrepreneuse a été accompagnée par différents organismes, notam-

ment l'UCM, le Smart Gastronomy Lab, CréaJob et Cap Innove. « C'est crucial. Cela permet d'avoir des conseils, de se mettre en réseau, d'ouvrir ses yeux sur certains aspects... »

Les produits d'Anne-Christine Gouder sont distribués dans une vingtaine d'enseignes, via le réseau « La Ruche qui dit oui » et via Made in BW.

« On dit souvent qu'il faut

traverser trois années de désert avant de pouvoir vraiment émerger. J'y suis, en particulier avec le coronavirus. Et je crois en mon projet. La crise actuelle me fait réfléchir et c'est important chez les entrepreneurs de se remettre en question. » Elle ne regrette nullement son ancienne vie. « Ma nouvelle vie est vachement mieux. Même s'il y a des hauts et des bas, je ne reviendrais pas en arrière. » ■ J.M.