GENAY

Olive & moi : le savon artisanal made in Genay

La Richassière possède des richesses insoupçonnées. La récente installation d'une savonnerie artisanale et traditionnelle le montre une fois de plus. La double preuve que ce parc d'activité attire l'énergie et les talents de l'économie locale tournée vers l'international.

Les deux associés devant les cuves de mélange d'huile d'olive, de lavandin, de jasmin. Photo Progrès/Sabrina ARNOULD

Prêts à s'investir sans compter, ils n'ont pas hésité à venir s'installer ici, à Genay. D'abord, ils ont commencé par acquérir un immense entrepôt, puis l'ont aménagé avec l'aide de professionnels. Puis, ils se sont vite tournés vers leur cœur de métier.

Du vrai savon fabriqué aux portes de Genay

Damien Bondavalli et Eric Chapotat se sont associés en 2020 pour reprendre la société Saryane créée en 2009, une entreprise spécialisée dans l'importation et la distribution en France et à l'étranger du savon d'Alep traditionnel. Importés directement de Syrie, les savons arrivent par palette entière.

Le pain de savon d'Alep de 200 g : à base d'huile de baies de laurier et d'huile d'olive. La recette et la cuisson sont traditionnelles, avec une découpe manuelle, 9 mois de séchage à l'abri du soleil, identifié du sceau du fabricant. Sans colorant, sans parfum.
Photo Progrès/Sabrina ARNOULD

Quand on leur demande pourquoi ils importent du savon de là-bas, ils disent vouloir poursuivre la tradition de ce vrai savon constitué d'huile d'olive et de baies de laurier. « Notre particularité est que nous travaillons dans un cadre restreint. Nous pouvons faire ce qu'on veut, à notre échelle. Lorsqu'on fabrique avec nos produits, nous réalisons une vraie saponification, en faisant tourner le liquide pendant des heures si besoin. Rien ne nous en empêche. Ce que nous recherchons, c'est la qualité avant toute chose ». C'est quand même plus agréable de savoir avec quoi on se lave.

Les savons voyagent dans le monde entier

De là est née Olive & Moi, une marque de produits fabriqués à Genay, à base d'huile d'olive extra-vierge 100 % bio, à valeur culinaire. Les deux associés déploient alors des compétences transversales à tous les niveaux : « Nous fabriquons, nous conditionnons, nous expédions vers le Canada, l'Espagne et l'Italie, la Norvège et la Suède, Hong Kong, l'Afrique… Et nous faisons preuve de créativité et de patience dans tout ce que nous entreprenons, explique Eric Chapotat. Nous apportons aussi le même service aux petits comme aux gros clients ».

À Genay d'ici quelque temps, un showroom sera bientôt ouvert au public. Une manière certaine de faire venir les clients à la source de la fabrication. Et aussi, une certaine idée du commerce avec une relation directe, locale et humaine.

De notre correspondante, Sabrina ARNOULD

librisreader