

A smiling woman with long brown hair, wearing a white t-shirt, stands in a park-like setting with trees and grass in the background. She is holding six colorful granola pouches in front of her. The pouches are arranged in a row, each with a different color: pink, purple, orange, blue, green, and yellow. The text 'G R E A T' is overlaid in large, bold, black letters, and 'GRANOLA' is overlaid in smaller, bold, black letters below it. Each pouch has the text 'HEALTHY MEETS TASTY!' printed on it.

# G R E A T

GRANOLA

HEALTHY  
MEETS  
TASTY!

# THE GR'EAT STORY

2015: Birth of GR'EAT

2017: Creation of the GR'EAT workshop

2023: Move to Brussels

+ acquisition of "La Favo"

Today:

- 2 brands
- 10 people
- 15 tons/month
- 10 000 #greatfast every day
- > 600 Points of sale
- Exported to EU countries
- 30% in bulk & still growing !



# MISSION & VISION

Inspire a healthy &  
conscious lifestyle.

By creating a variety of  
healthy, tasty &  
sustainable products.



G'REAT  
GRANOLA

# VALUES

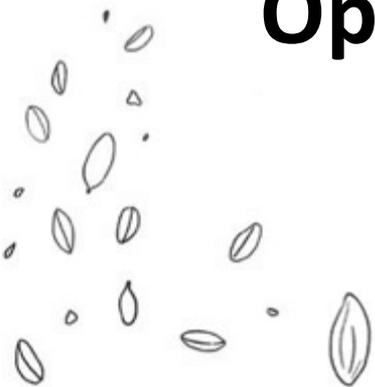


**Sustainability**

**Honesty**

**Quality**

**Optimism**



# HEALTHY & CONSCIOUS

## CERTIFIED ARTISANAL

Our granola is handcrafted in our workshop in Brussels.



## GLUTEN-FREE

To delight as many GR'EATers as possible.



## 100% ORGANIC

Ingredients selected with the utmost care.



BE-BIO-01 CERTYSIS  
Agriculture UE/Non-UE

## HIGH IN FIBER & PROTEIN

Whole grains  
High in seeds & nuts

## COMPOSTABLE & RECYCLABLE PACKAGING

Industrially compostable plastic bag: PLA (bioplastic) & recyclable cardboard : FSC Mix.



## LOW IN SUGARS

Only from natural sugars : coconut sugar, agave syrup, or maple syrup.

## LOW IN SALT

Only from natural salts : Guérande salt or Posidonia sea salt (only 8% sodium).

# TWO BRANDS



LA  
FAVO



GR'ÉAT  
GRANOLA



# PRODUCTS

## sweet



**GR'EAT ADVENTURE**  
RED FOREST FRUIT  
WILD BLUEBERRY  
FLAKED ALMOND

**GR'EAT POWER**  
MELLOW BANANA  
GOLDEN WALNUT  
LIN SEED

**GR'EAT DREAM**  
CRISPY APPLE  
CARAMELISED PECAN  
CINNAMON HINT

**GR'EAT ENERGY**  
NUTS & SEEDS  
CRANBERRY & COCONUT CHIPS  
PUFFED QUINOA

**NEW !**

**GR'EAT BLISS**  
ALMOND & CASHEW  
CHIA & COCONUT  
CHERRY & GINGER

**KETO**

**GR'EAT JOY**  
DARK CHOCOLATE & CACAO NIB  
ROASTED HAZELNUT  
SEA SALT

**GR'EAT WONDER**  
TANGY RASPBERRY  
DARK CHOCOLATE  
CACAO NIB

# PRODUCTS

## savoury



**GR'ÉAT ROMA**  
SUN-DRIED TOMATO  
OREGANO  
HAZELNUT



**GR'ÉAT PROVENCE**  
MUSTARD  
PROVENCE HERBS  
HAZELNUT

# PRODUCTS



**GOING NUTS**  
NUTS & PECAN

**CHOCOLINI**  
CHOCOLATE & HAZELNUT

**BERRY GOOD**  
PUFFED QUINOA & BERRIES

**LOW SUGAR**  
APPEL & CASHEW

**GRAIN FREE**  
COCO & ALMOND

<5g sugars  
/100g

20g proteins  
/100g

**KETO**

# NUT- & GRANOLA BUTTER

ORGANIC · GLUTEN FREE · HAND-BAKED IN BRUSSELS

OAT LIN MAPPLE SYRUP



without  
nuts

CASHEW RASPBERRY



without  
added  
sugar

ALMOND CASHEW SPECULOOS



without  
added  
sugar



serve



spread



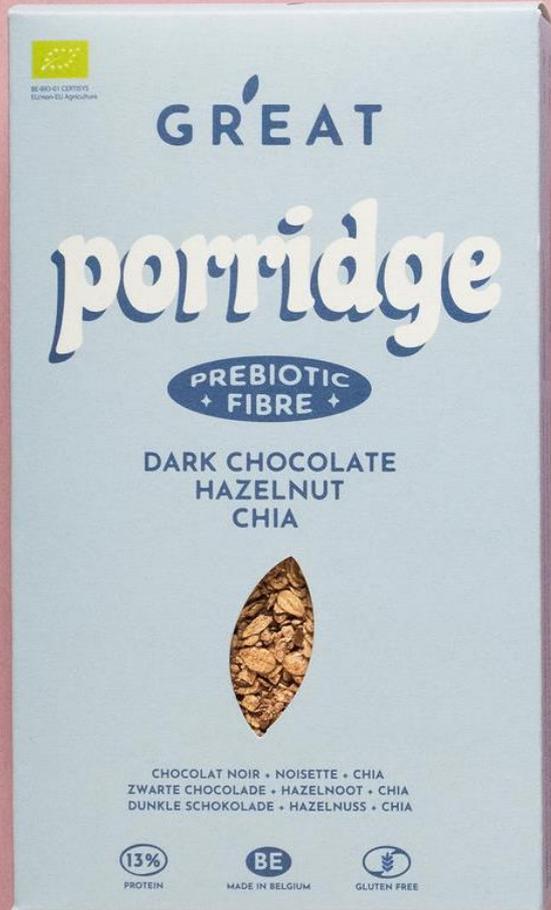
with a spoon

3 delicious  
ways to  
enjoy them !

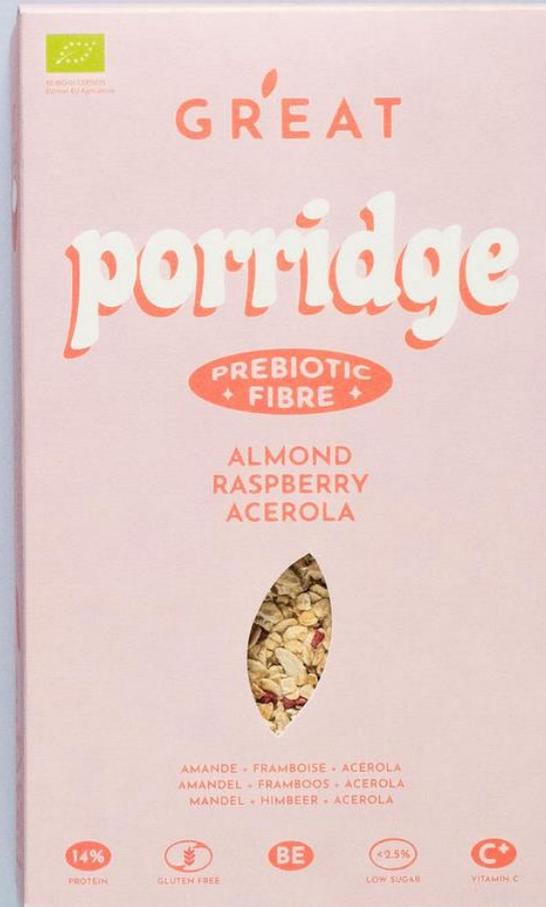
# PRODUCTS

## porridge/overnight oats

NEW!



DARK CHOCOLATE  
HAZELNUT  
CHIA SEED



ALMOND  
RASPBERRY  
ACEROLA

# GR'ÉAT Team



Amélie

CEO & Founder

Adrien

Finance Manager

François

Sales Manager

Magali

Production Manager

Pauline

Quality Assistant

Adam, Kamal, Parfait

Production



# GR'EAT Atelier

- in Brussels -

**In-house R&D**

Nutrition

Recipe creation



Packaging design

**In-house Production**

From raw ingredients to packaging

Waste reduction

**Compliance with health regulations**



# GR'EAT Atelier

## In-house Packaging

Since 2022, we have been handling the packaging of our granolas in various formats at our GR'EATELIER to better preserve their crunchiness and reduce ecological footprint.

Since August 2023, we also produce and jar our spreads at our GR'EATELIER.

# CHANNELS

## ONLINE

Europe



F A I R E



## PHYSICAL STORES

- Organic shops
- Speciality grocers
- Bulk stores



Al-terre-native

## OTHERS

- Food service
- Concept stores
- HoReCa



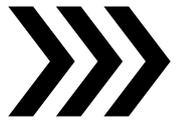
SUPERBOWL

THE WILD LAB.  
ORGANIC CONCEPT STORE

la cai

# USP

- LOCAL & HIGH QUALITY BREAKFAST
- CONVENIENT
- ETHICAL COMPANY



CONTRIBUTING  
TO THE FUTURE OF  
FOOD



# WHY COLLABORATE ?

- In line with a commitment to sustainability : “Inspiring a healthy and conscious lifestyle”.
- **Fair, Ecological, Organic & Healthy**
- Innovative and gluten-free products
- Quality at an **affordable price**



# YOU & US

## Packaged products



- Benefit from brands with high visibility in their segment
- 9 GR'eat flavors + 5 La Favo today
- GR'eat: 1<sup>st</sup> gluten-free & organic + sustainable brand in stores, LA FAVO : gourmet and functional granolas
- Attractive prices
- Directly available

## Bulk



- Innovative approach compared to the competition : delivered in returnable & reusable buckets
- Aligned with sustainable development
- 12 recipes today
- Directly available

# NEXT STEPS

- Test product samples
- Build a product strategy
- Start a partnership



# SOCIAL MEDIA

- Event promotion
- Retail location communication
- Contests
- Seasonal recipes
- Nutritional benefits
- Cooking tips
- Sustainable lifestyle

greatgranola.be: 2k visits/month  
IG: GR' EAT 9k, la Favo: 6k followers  
FB: 2k followers  
Newsletter: 4.5k subscribers



#greatfast #greatmoment  
#healthymeetstasty  
#granolaroundtheclock

# COMMUNITY

Online press



## GR'EAT GRANOLA : ON VOUS PRÉSENTE ?



### ELLE À TABLE



SOFT - LE PREMIER CHOCOLAT NATURELLEMENT NOIR



CURRY DE LEGUMES AÏO

gondola

≡ menu

← Producten

## GR'EAT granola pakt uit met nieuwe smaak

27 NOVEMBER 2019 • FOOD



## 9X ZOETE EN HARTIGE RECEPTEN MET GRANOLA

Publicéer op 28 december 2018 door Commercial Team



### Lekker, knapperig en boordevol gezonde voedingsstoffen



MODE BEAUTÉ BIEN-ÊTRE DESIGN ÉVASION FOOD MONTRES AUTO PEOPLE #BWL **My Friend**



La marque belge De'icious Healthy revisite les produits industriels en proposant des alternatives plus saines pour la santé, mais toujours aussi gourmandes. Ainsi, il est possible de composer par exemple son granola, fait à base de flocons d'avoine et sans sucre raffiné, ni matière grasse, en ajoutant selon les goûts et ses envies, des noix de pécan, des pépites de chocolat, ou encore des amandes ou de la noix de coco, parmi d'autres choses.

Une autre marque belge, GR'EAT Granola, propose elle aussi du granola bio, healthy et sans gluten.

Il se décline en cinq saveurs : GR'EAT Energy, GR'EAT Dream, GR'EAT Joy, GR'EAT Glory et GR'EAT Adventure. Chaque mélange est fait à base de graines, d'oléagineux et d'avoine dont le secret réside dans un mélange de sirop d'érable pur et d'huile de coco. Du bonheur en bouche dès le réveil !

Bien évidemment, ce n'est qu'une alternative parmi d'autres pour manger plus sain et bénéficier d'un petit-déjeuner des plus complets.

Ajoutez à cela un bol de lait, végétal, d'avoine ou d'amandes, pour réduire le taux de glucose dans le

mi à microbes ?

**ÉVASION**  
Comment éviter de se faire spoiler la dernière saison de GOT ?

**ÉVASION**  
Où profiter de l'éclosion des fleurs à Bruxelles ?

### PARTENAIRES



Trois destinations inspirantes à découvrir en famille

← >

### LIRE AUSSI

**FOOD**  
3 adresses food légères qui vous feront voyager

# COMMUNITY

Print media

POUR LA PLUPART D'ENTRE NOUS, LE RITUEL DU PETIT DÉJEUNER RÉSIDE DANS DEUX TRANCHES DE PAIN ET UNE BONNE COUCHE DE PÂTE À TARTINER. LORSQU'ELLE EST PARTIE À L'ÉTRANGER, AMÉLIE DE CARTIER A CHANGÉ SES HABITUDES BELGES POUR SE METTRE AU PORRIDGE. N'ÉTANT PAS VRAIMENT SÉDUITE, ELLE A COMMENCÉ À TESTER DES RECETTES DE GRANOLA MAISON... ET EN A VITE DONNÉ LE GOÛT À SON CERCLE D'AMIS. ELLE LANCE « GR'eat GRANOLA » DÉBUT MAI AVEC UNE SÉLECTION DE TROIS GRANOLAS BIO, SANS GLUTEN ET FAIT MAISON. ON AIME LE MIX « RISE & SHINE » POUR SON QUINOA SOUFFLÉ, SON MIX DE NOIX, GRAINES, AIRELLES ET NOIX DE COCO ET LE « CHOCO'NUTZ » POUR SES NOISETTES ET SON CHOCOLAT NOIR RELEVÉ D'UNE POINTE DE SEL.

**6,50 € les 300 g, en vente chez Kure (avenue Louise 78, 1050 Bruxelles), sur le webshop kazidomi.com ou sur treatmoment.be**



WONDER & POWER  
LES NOUVEAUX NÉS DE GR'eat GRANOLA

Nous deux avons déjà parlé de GR'eat Granola, une croûteillante success story lancée fin 2015 par Amélie, passionnée de cuisine saine & gourmande et de durabilité. Aujourd'hui, c'est une équipe de 8 personnes qui œuvre quotidiennement afin de vous concocter du granola savoureux, local et durable dans son atelier près de Bruxelles.

Le succès est tel que, chaque mois, près de 150.000 petits-déjeuners 100% BIO, healthy et sans gluten sont confectionnés. Les granolas sucrés salés ou sucrés, smoothies, desserts... ou sont granolés directement du sachet de plus, leurs granolas sains et moudables (Glory) ou à la tomate (Rom) rajoutent du punch à vos soupes, salades, hummus... votre imagination sera saisi!

Pour le moment, 30% de cette production de qualité est vendue en vrac et livrée dans des sacs recyclables. Ceci, afin de jouer à fond la carte du zéro-déchet. En effet, au coude à coude avec le goût, c'est bien cet engagement granola qui recrée la grande différence. Le reste de la production est conditionné par un atelier protégé dans un carton recyclable et un bioplastique compostable. On vous l'avait dit, on ne rigole pas avec les valeurs écologiques et sociales chez GR'eat granola... ni avec les recettes!

CE TITRE A ÉTÉ RÉALISÉ EN COLLABORATION AVEC GR'eat GRANOLA, BRUXELLES

PUBLIREPORTAGE - TESTE POUR VOUS

## Testez pour vous : 4 nouveautés pour une matinée joyeuse

A chaque saison, Dehazte accueille de nouveaux produits dans ses rayons. De quoi vous surprendre sans cesse. Découvrez les chouettes et délicieuses nouveautés qui vont prochainement sublimer votre matinée et celle de vos proches.



- CHOCOLATÉ POUR BIEN ?**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Chocolat, le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- SANS SUCRES AJOUTÉS**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- NOIX PEU OU SANS SUCRE**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- ET VRAIMENT ÉCLAIRANT**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.

## GR'eat granola ELLE HARTIG EN CRUNCHY DE GRANOLA DIE ALJOUW GERECHTEN PIMPT!

Als sinds de oprichting in 2015, zijn liefhebbers van lekkere en verantwoorde granola gek op GR'eat.



Aux 6 saveurs de la gamme viennent s'ajouter 2 petites merveilles fraîchement sorties du four: le « GR'eat Wonder », au chocolat noir, framboises acidulées & granula de cacao cru et le « GR'eat Power » qui rappelle le banana bread réconfortant avec ses noix dorées, sa banane et ses graines de lin. Le tout à un prix tout à fait abordable. Vous retrouverez ces délicieux granolas sur leur webshop, on-line, dans votre magasin bio préféré et dans votre épicerie de qualité.

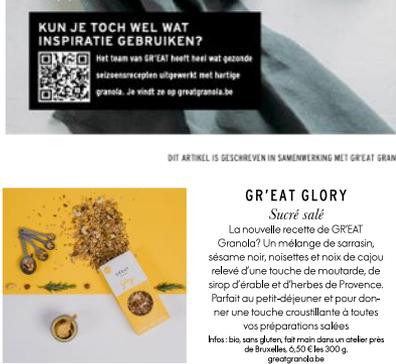
Envie de recettes de salades saines et sabbatées, sucrées ou salées ? Vous n'avez que l'emballage du choix [www.gr-eat.com](http://www.gr-eat.com) ou @gr-eat granola HEALTHY MEETS TASTY!

CE TITRE A ÉTÉ RÉALISÉ EN COLLABORATION AVEC GR'eat GRANOLA, BRUXELLES

PUBLIREPORTAGE - TESTE POUR VOUS

## Testez pour vous : 4 nouveautés pour une matinée joyeuse

A chaque saison, Dehazte accueille de nouveaux produits dans ses rayons. De quoi vous surprendre sans cesse. Découvrez les chouettes et délicieuses nouveautés qui vont prochainement sublimer votre matinée et celle de vos proches.



- CHOCOLATÉ POUR BIEN ?**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Chocolat, le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- SANS SUCRES AJOUTÉS**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- NOIX PEU OU SANS SUCRE**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- ET VRAIMENT ÉCLAIRANT**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.



Het merk is opgericht door Amélie, een jonge Belgische ondernemster die gepassioneerd is door gezond en duurzaam eten. In hun atelier in de groene rand van Brussel, wordt dagelijks 100% biologische en glutenvrije granola artisanal en met de hand gebakken.

Wat vinden we so great aan GR'eat? Het merk houdt zich bewust met het milieu bezig en zet alles op alles om onze plannen te beschermen. Dertig procent van de productie wordt in bulk verkocht, terwijl de rest in een zo duurzaam mogelijke verpakking wordt verpakt. Verder kun je je laten inspireren door gezond, lokaal en seizoensgericht koken en ander gerelateerde tips op hun website en sociale media. Natuurlijk kennen we allemaal granola! Het is een echte must voor heel healthy en lekker ontbijt. Daarnaast doet granola het ook goed in onze porridges, smoothies of yoghurts. En soms betrappen we onszelf erop dat we ze rechtstreeks uit het zakje snacken. Maar voortaan hebben we ook een nieuwe liefde erbij gecreëerd: HARTIGE granola. Naast de zes zoete opties, telt het merk nu immers ook twee hartige granola's: "GR'eat Roma" met balsamicoazijn, pijnboompitten en gedroogde tomaten, en "GR'eat Glory", een zalige mengeling van boeket, mosterd, zwarte sesamzaadjes, Bovenkweek kruiden, hazelnooten en cashewnoten. Heerlijk in salades, soep, op een toast of ovengebakken groenten en zelfs op aperitiefbijtsjes... Hoe je weekmenu er ook uit ziet, de granola mogelijkheden zijn eindeloos.

CE TITRE A ÉTÉ RÉALISÉ EN COLLABORATION AVEC GR'eat GRANOLA, BRUXELLES

PUBLIREPORTAGE - TESTE POUR VOUS

## Testez pour vous : 4 nouveautés pour une matinée joyeuse

A chaque saison, Dehazte accueille de nouveaux produits dans ses rayons. De quoi vous surprendre sans cesse. Découvrez les chouettes et délicieuses nouveautés qui vont prochainement sublimer votre matinée et celle de vos proches.

## Testez pour vous : 4 nouveautés pour une matinée joyeuse

A chaque saison, Dehazte accueille de nouveaux produits dans ses rayons. De quoi vous surprendre sans cesse. Découvrez les chouettes et délicieuses nouveautés qui vont prochainement sublimer votre matinée et celle de vos proches.



- CHOCOLATÉ POUR BIEN ?**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Chocolat, le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- SANS SUCRES AJOUTÉS**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- NOIX PEU OU SANS SUCRE**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.
- ET VRAIMENT ÉCLAIRANT**  
Cela vous va-t-il de découvrir nos nouveautés ? C'est parti ! Découvrez nos nouveautés de GR'eat Granola : le Granola au Cacao, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat, le Granola au Cacao et au Chocolat.

## GEZONDE MORGEN!

GR'eat Granola maakt granola zoals die moet zijn: heerlijk krokant! Het geheim van deze granola (een mengsel van zaden, haver en olie) ligt in de mix van pure ahornsiroop en kokosolie. Verkrijgbaar in vier smaken, vanaf 6,50 euro. [greatgranola.be](http://greatgranola.be)



11

## Libre Entreprise Economie numérique/Start-up

### One Hour Challenge



60 minutes pour convaincre. Chaque semaine, depuis septembre 2016, nous présentons des start-up belges avant prié part au "One Hour Challenge" organisé par "La Libre", en partenariat avec LeanSquare et BNP Paribas Fortis. Avec le portrait des start-up et les avis d'un coach de LeanSquare (Ben Pignard, à gauche) et d'un expert de BNP Fortis (Benjamin Vasseur, Innovation Hub - Banque des Entrepreneurs, à droite). Retrouvez aussi des vidéos des projets sur [wllibre.be](http://wllibre.be).

### Lettre à un jeune entrepreneur #47

## Pourquoi la croissance ?



**Roald Sieberath** Multi-entrepreneur, coach de start-up et fondateur/partner pour LeanSquare, professeur invité à l'UCL et à l'UNamur

## gr'eat ! granola



**Portrait.** La qualité, la fraîcheur, le goût, le bio, le local... Et sans gluten ! Voilà les six caractéristiques du granola qu'Amélie de Cartier prépare et commercialise depuis l'automne 2015. Cette ingénieure de génie (LSM et Vlerick), qui a travaillé dans la distribution haute gamme, est une adepte du petit-déjeuner et des smoothies. "Équilibrés, nutritifs et faciles". Elle a jeté son dévolu sur le granola, très en vogue aux États-Unis et qui, petit à petit, fait son apparition chez nous. A ce qui s'ignoraient, le granola est apparu au marché (céréales croûteillantes). "Mon granola est basé sur four avec de l'huile de coco et du sirop d'érable. On se positionne sur le haut de gamme avec des goûts exclusifs". GR'eat ! granola (www.greatgranola.be) a créé les "consomm'acteurs" sensibles à leur santé, au goût et à la provenance du produit (local, bio et artisanal). Vendu en vrac ou en sachets, le granola d'Amélie est déjà présent dans 35 magasins bio et épiceries fines, principalement à Bruxelles et dans le Brabant wallon, et sur trois sites de commerce électronique: [kazidomi.com](http://kazidomi.com), [treatmoment.be](http://treatmoment.be)

mais avons déjà reçu au One Hour Challenge! Elle n'est pas la première à se lancer sur ce marché. En plus de petits acteurs (Floom, La Favo, etc.), les grandes marques et marques de distributeurs ont aussi sauté sur la vague naissante du granola. Au cours des douze derniers mois, la production annuelle de gr'eat ! granola est passée de 35 à 695 kg. "Je vise une production totale de 4 à 5 tonnes cette année et de 10 tonnes en 2018. On veut augmenter notre présence en Flandre, dans le Brabant et en France, avec l'instauration d'un système d'abonnement", précise la jeune entrepreneuse. Ayant déjà investi 125.000 euros dans le projet, le déploiement de l'entreprise passera par une nouvelle levée de 100.000 euros. De quoi, notamment, élargir l'équipe pour la faire passer de 3 à 6 personnes. **P.-É.L.**

### Avi du coach

**Avi général de Roald Sieberath, coach.** De passage en Californie cet été, je peux témoigner que le granola y est une nouveauté (ouais) omniprésente dans tous les endroits jeunes et branchés. Il participe d'une évolution vers une alimentation plus saine, en particulier quand il est dans sa version artisanale. C'est donc un concept bien dans l'air du temps qu'Amélie de Cartier a introduit chez nous. Elle mène le projet avec une vraie passion du produit et avec la rigueur de la formation d'ingénieur de génie.

**Evaluation.**

Idée: Business model: Traction client: Financière:

**Feedback de coach.** gr'eat ! granola a plusieurs atouts : la position de sa fondatrice, son à la fois conception de recettes, ambassadeur du produit et organisation de commercialisation. Le produit semble porté par plusieurs tendances positives : l'attrait vers des nourritures plus saines, originales, artisanales. Sans doute qu'il y a des "camps" marketing à valider dans les canaux on-line ou vers la clientèle B2B des bureaux et espaces de coworking.

### Avi de l'expert

**Avi de Benjamin Vasseur, expert.** gr'eat ! granola agit à la perfection que Anne Amélie de Cartier a fait de l'investissement de son produit et de son entreprise. Elle a su allier sa passion avec sa formation et ses connaissances pour mener sa baraque. Sa stratégie tient la route. De plus, son produit est connecté à la mode et surfe sur les tendances de recourir à une alimentation plus saine et bio. Concernant sa stratégie, on voit que chaque action est bien réfléchi et mesurée. Amélie de Cartier a une vision claire sur le développement de son entreprise pour aller très très vite, et tout simplement, je pense que son prochain défi sera de caper la grande distribution (il velle décider de franchir ce pas). D'un point de vue bancaire, vu l'absence de prêt, des possibilités peuvent être explorées pour répondre à certains besoins que la société aura.

**Evaluation.**

Idée: Business model: Traction client: Financière:

# COMMUNITY

Print media

“Eten moet goed zijn voor jezelf, maar ook voor de planeet. Daar streef ik naar met onze granola”

In het Brusselse atelier van Amélie de Cartier rukt het elke dag naar vers ontbijt. Haar handgebakken GREAT Granola is geliefd bij foodies die lekker, gezond én duurzaam willen eten.

© 2024 Great Granola - All rights reserved.



**WIE IS AMÉLIE DE CARTIER IS?**

Amélie is de oprichter van Great Granola. Ze is een foodie die lekker, gezond én duurzaam wil eten. Ze heeft een passie voor eten en wil graag iets doen waar ze van houdt. Ze heeft een passie voor eten en wil graag iets doen waar ze van houdt.

38 | HET LIEFDE GRANOLA



“Granola is niet alleen lekker als ontbijt. Het is ook de perfecte topping voor desserts en pancakes, of gewoon als tussentijdje!”



**De kracht van samenwerking**

Samen is het sterkste. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt.

**Waarom is dit belangrijk?**

Waarom is dit belangrijk? Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt.



“Granola is een erg veelzijdig product. De basis is meestal hetzelfde, maar je kunt variëren door het toevoegen van kruiden of andere smaakmakers”

39 | HET LIEFDE GRANOLA

Er is altijd nog meer granola. Mijn interesse voor granola is nooit afgelegen. Het is een passie die me altijd zal volgen. Het is een passie die me altijd zal volgen. Het is een passie die me altijd zal volgen.

**Samen aan tafel**

Samen aan tafel is het belangrijkste. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt.



“Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt. Het is de kracht van samenwerking die ons vooruit brengt.”

# COMMUNITY

Print media

**SUR LA ROUTE DES PRODUCTEURS**

## GR'EAT GRANOLA

*La touche croquante 100% belge*

Depuis 2015, Amélie de Cartier nous régale de ses granolas sucrés et salés, reconnaissables à leur emballage en papier coloré et leurs jolis noms : Energy, Joy, Dream, Wonder... Des délicieux croissantiers préparés dans son lumineux atelier, avec beaucoup d'amour et de très bons produits.

**AMÉLIE DE CARTIER**, créatrice passionnée de GR'EAT granola.

**GR'EAT GRANOLA**

**BARON** Située au nord-est de Bruxelles, la commune de Baron a été élu village préféré. L'atelier GR'EAT est au cœur de la communauté de la gare et de ring, deux lieux emblématiques de transition, où privilégier la mobilité douce. Pour Amélie, c'est un centre de choix important.

**SUR LA ROUTE DES PRODUCTEURS**

Le granola au chocolat et sel marin donne une touche gourmande à cette recette.

**HUGO ALLAS WHOOGY'S**  
@ohhugoo

**BANANA BREAD AU GRANOLA AU CHOCOLAT**

RECONNAÎTRE LA MARQUE

Delhaize Magazine, Aug. 2024

**SUR LA ROUTE DES PRODUCTEURS**

### Dei grains au GR'EAT granola EN 6 ÉTAPES

- PRÉPARER LE SIROP**  
À base d'eau bouillante et de miel, d'un sucralose tétrahydropyridine et d'épices, selon la recette.
- MÉLANGER LES INGRÉDIENTS**  
Les céréales, graines et oléagineux (facultativement d'origine européenne) sont peints, puis mélangés au sirop.
- BIEN ÉTALER**  
Le granola est versé sur des plaques de cuisson, et étalé uniformément à la main.
- CUIRE DOUCEMENT**  
Au four éteint, 180 °C pendant 20 à 30 min. Le temps pour le granola de devenir croustillant. Merci, ça sent bon!
- AJOUTER LES TOPPING**  
Comme les fruits secs - chips de coco, banane séchée, cacao cru, amandes, qui est mis à part (selon longueur).
- EMBALLER**  
Pour bien conserver ses granolas, Amélie a inventé dans la grande machine de Cartier une enveloppe à double couche. Elle est mise dans la jolle (boîte colorée).

**1 MOIS**  
C'est la durée de conservation recommandée de votre granola après ouverture. Mettre le dans un bocal en verre, dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

**Mou ?**  
Votre granola est un peu mou ?  
Passer le au four pendant 5 minutes à 150°C.

**MIAM SUCRÉ**  
Le petit déjeuné et le goûter, du yaourt grec, des morceaux de fruit frais de saison et de granola sucré.

**EN VIDÉO!**  
Découvrez le reportage complet de la maison de Whoogy's sur Instagram et Delhaize.

**ONZE PRODUCTEN ACHTERNA**

Zo'n hartige granola is de ideale topper voor tal van gerechten!

**JELLE BEECKMAN**  
@jellebeeckman

**INDISCHE ALBERGEBICURRY MET MOSTERDGRANOLA**

# EVENTS

- **Tastings**
  - #buildyourgreatfast
  - Brussels Kitchen
  - The Village Brussels
- **Sports**
  - Yoga Room
  - Elle Tennis Cup
  - Brussels 20 km
  - River Woods Sand Castle
- **Hobbies**
  - Bxl WakeUP
  - WeCanDance
  - Kokoon
- **Culinary**
  - Cooking courses
  - Atelier visits



A hand is holding a white bowl filled with a healthy breakfast bowl. The bowl contains a base of white yogurt, topped with fresh fruit including sliced mango and kiwi, and a generous portion of granola with nuts like pecans and almonds. A small sprig of mint is placed on top. The background is filled with large, vibrant green leaves, creating a natural and fresh atmosphere.

'HEALTHY MEETS  
TASTY'

Gluten-free • Artisanal • Organic • Made in Belgium

# CONTACT

Have a question ?  
We would be happy to answer it!

**R&D & MARKETING**

amelie@greatgranola.be  
0472 33 81 69

**SALES**

francois@greatgranola.be  
0485 63 21 41



Thank you !

