

## Mention « Innovation au féminin »

Entreprise qui a développé des actions remarquables initiées ou portées par une femme au sein de l'entreprise

### - FÉE DÉLICES -

Activité : Pâtisserie



L'entreprise artisanale « FÉE DÉLICES », dirigée par Solène GUIHENEUF, remporte la mention « Innovation au féminin » du concours de l'innovation artisanale « Stars & Métiers 2016 ».

Date de création de l'entreprise :

01/12/2014

Effectif : 1

Après un parcours de chef pâtissière en France et à l'étranger, Solène Guihéneuf se lance dans le commerce ambulant pendant les fêtes de Noël 2014. La FÉE DÉLICES propose des pâtisseries originales et unique (entremets, tartes, sachets de chocolats et macarons, avec et sans gluten) ainsi que des plats préparés de qualité et à des prix raisonnables, à emporter ou en livraison. A ses créations maisons s'ajoutent des viennoiseries, des boissons chaudes ou froides, des gâteaux secs, un dépôt de pain et un espace snacking. La FÉE DÉLICES se déplace sur tous types d'événements (goûters d'anniversaire, mariages, baptêmes, fêtes locales, etc.) pour faire partager sa passion.

L'obtention d'emplacements pour son camion sur des lieux stratégiques (marchés, gare de Baillargues, zone industrielle) et la promotion de ses services via divers supports de communication, lui ont permis d'apparaître dans plusieurs médias régionaux et locaux. FÉE DÉLICES propose un service unique et sur mesure à domicile pour, entre autre, les anniversaires d'enfants avec animations autour de la pâtisserie, ce qui fait de son concept une véritable innovation.

Le secteur de l'alimentation, et particulièrement du « fait maison », demande une grande rigueur dans la production. La fabrication dans un

laboratoire puis en partie sur le lieu de vente se fait en respectant des principes de sélection de matières premières de qualité, d'informations sur leur traçabilité et de conformité aux normes d'hygiène. La dirigeante s'impose également une démarche de développement durable par le recyclage, l'économie des déchets et l'achat de matières premières en fonction des saisons et à des producteurs locaux.

La stratégie commerciale du concept ambulant se base sur la proximité avec les clients. En allant à leur rencontre, FÉE DÉLICES peut proposer des produits à leurs goûts et personnalisés mais également leur faire découvrir de nouvelles saveurs et savoir-faire. La diversité de ses activités permet de répartir les risques et de développer sa jeune entreprise via la prospection, l'actualisation permanente des produits, la fidélisation clients ainsi que l'investissement matériel spécifique.

#### Contact :

Mme Solène GUIHENEUF  
21 rue des troupes de marines  
34670 BAILLARGUES  
T : 06 60 32 13 28  
mainalapate@hotmail.fr  
[www.feedelices.fr](http://www.feedelices.fr)