



LE RENOUVEAU DE MAX DE GÉNIE AVEC L'ARPHA : POUR UNE GOURMANDISE 100% INCLUSIVE !



Depuis 5 ans, Max de Génie régale les gourmands, à commencer par ceux ayant des contraintes alimentaires, grâce à leurs préparations pour pâtisseries bio et index glycémique bas. Aujourd'hui, les deux co-fondateurs, Eugénie Girardeau et Maxime Soulier, ont décidé de faire perdurer le projet familial et l'avenir de cinq générations en reprenant l'activité du moulin familial. Ne pouvant mener ces deux activités de front, c'est à l'**ARPHA**, Entreprise Adaptée aux personnes en situation d'handicap, qu'ils ont confié leur « bébé ». Une entreprise qui partage leurs valeurs et auprès de laquelle Max de Génie grandira et s'épanouira.

Faire rimer gourmandise et inclusion



Pour l'ARPHA, basée à Château-Thierry, l'inclusion n'est pas qu'une belle idée sur le papier. Depuis plus de 30 ans, cette véritable PME **concilie performance économique et sociale et solidarité en accompagnant des salariés en situation d'handicap** sur le chemin de la réalisation de leur projet professionnel et en leur procurant durablement un emploi.

Celle-ci emploie aujourd'hui entre 40 et 50 personnes, dont 85% en situation d'handicap pour des prestations de confection textile, blanchisserie, conditionnement, gestion d'espaces verts, entretien de locaux...

A la recherche de nouvelles activités pour poursuivre son développement, la rencontre fortuite avec Eugénie Girardeau et Maxime Soulier a été déterminante pour la suite. Reprendre Max de Génie, c'est aussi poursuivre le travail de deux entrepreneurs attachés aux mêmes valeurs que l'ARPHA : inclusion et transmission.

ARPHA G Max de Génie : Naturellement bon

Max de Génie, est une start-up née en 2019 de la rencontre entre Eugénie Girardeau et Maxime Soulier. Deux personnalités avec le goût d'entreprendre et le goût des autres. Aujourd'hui, le couple, qui justement défend la culture de la transmission depuis toujours, reprend le moulin familial, dans la famille depuis cinq générations, et fournissant les farines des préparations de Max de Génie.

Il était donc capital pour Eugénie et Maxime de trouver un repreneur pour Max de Génie mais pas n'importe lequel !



“ Nous sommes aujourd'hui très fiers de transmettre à l'ARPHA, une association favorisant le travail des personnes en situation de handicap. En intégrant Max de Génie, ils souhaitent aujourd'hui prouver que le handicap n'est pas un frein au travail, bien au contraire. Alors en plus de l'aspect nutritionnel, cela pourra apporter également une dimension sociale à nos produits, et nous sommes très fiers d'encourager cette démarche, qui correspond pleinement aux valeurs d'inclusion que nous avons souhaité intégrer à nos produits et notre marque »

“ Côté ARPHA, la fierté est aussi un sentiment partagé : Nous avons le plaisir de prendre le relais de Maxime et Eugénie pour continuer à régaler les clients de préparations toujours aussi savoureuses et de qualité ! Grâce à cette nouvelle étape, nous espérons non seulement satisfaire les papilles de chacun, mais aussi embarquer nos clients dans une aventure où l'inclusion et l'engagement social sont au cœur de chaque création »



Préserver et créer de l'emploi

C'est à la suite de l'annonce de la fermeture d'une usine agroalimentaire, employeur local important, que l'ARPHA a décidé de se mobiliser. « **Cet événement a suscité une large mobilisation dans la région et nous a incités à aller encore plus loin dans notre mission : démontrer que les salariés en situation de handicap ont toute leur place sur le marché de l'emploi et sont créateurs de valeurs pour le monde de l'entreprise et la société en général** », confie Dominique Jourdain, président de l'ARPHA.

En reprenant Max de Génie, l'ARPHA vise à assurer la pérennité de la structure, à préserver les emplois déjà créés et aller encore plus loin : créer de nouveaux emplois, favoriser l'embauche des salariés qui pourraient perdre leurs emplois après la fermeture prochaine d'une usine agroalimentaire. « **Continuer à favoriser l'inclusion, à créer de l'emploi en local mais aussi à contribuer à l'émergence de tout un écosystème qui embarque les consommateurs de proximité mais pas que, les collectives soucieuses du bien manger dans les cantines scolaires notamment, les entreprises locales toujours en quête de meilleurs produits à offrir à leurs salariés, via leurs CSE, et les circuits de distribution locaux. Pour nous, c'est aussi l'opportunité de renforcer notre engagement social et solidaire** », poursuit Dominique Jourdain. L'ARPHA sollicite les pouvoirs publics, entreprises et élus locaux pour la soutenir dans cette nouvelle étape de son développement.

À propos de Max de Génie :

Max de Génie, c'est une mission : « apporter des solutions saines et rapides, permettant à tous les grands gourmands de se faire plaisir sans pour autant impacter leur santé ». Des préparations gourmandes et farines artisanales Bio, saines, équilibrées, avec 50% de sucre en moins et non raffiné, un impact réduit sur la glycémie, riches en fibres et protéines. Et surtout, le plaisir du fait-maison en moins de cinq minutes de préparation ! www.maxdegenie.com

À propos de l'ARPHA :

Association loi 1901 à but non lucratif, dirigée par un conseil d'administration.

Agrée « Entreprise Adaptée », l'ARPHA compte une cinquantaine de salariés

Elle est active depuis plus de 35 ans et opère dans divers secteurs d'activités. www.arpha.fr

