

Accompagner la dynamique entrepreneuriale dans l'alimentation durable - ReADy

Mis à jour le 10 janvier 2020

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Dans le cadre du World Forum 2019, le Cerdd organisait une rencontre sur l'entrepreneuriat dans le domaine de l'alimentation durable. L'occasion de faire découvrir au public le programme d'accompagnement d'**Euralimentaire** et de rencontrer **3 start up alimentaires** du MIN de Lomme. "Comment accompagner une start-up ? ; Comment créer sa start-up ?" Réponses avec les intervenant.e.s de la journée !

Euralimentaire

En 2016, la Métropole Européenne de Lille et le marché d'intérêt national de Lomme ont décidé d'engager un processus visant à transformer le MIN en un **site d'excellence** dédié aux **produits alimentaires frais, locaux et à leur logistique**. Cette démarche, baptisée **Euralimentaire**, s'est développée sous l'égide du pôle d'excellence Eurasanté. Elle est portée par une équipe de trois personnes : Isabelle Wisniewski, directrice et Capucine Maes, Benjamin Delecroix, ingénieurs agroalimentaire.

Euralimentaire, ses activités :

- organise des **événements**, vecteurs de débats et de rencontres, sur les questions de **nutrition, de santé, de bien-être et d'alimentation durable** ;
- participe au projet sur **l'agriculture urbaine** menée par trois écoles de l'Université Catholique de Lille (pôle Yncréa) dans le palais Rameau à Lille ;
- anime depuis juin 2017 un **incubateur-accélérateur**, qui accueille une vingtaine de start-up du domaine de la **food-tech** (nouveaux aliments, protéines végétales, nouveaux procédés de fabrication, nouvelles expériences clients, produits anti-allergènes et nutrition personnalisée, applications numériques nutritionnelles), fortes de 90 emplois au total.

Découverte de trois start-up

"Pleurette", "Minus farm" et "La préserverie" sont trois de ces jeunes entreprises incubées.

- **[Pleurette](#)** produit des champignons bios (pleurottes, shiitakés) dans des containers et dans d'anciennes carrières de craie de la métropole lilloise. Elle les transforme en pâtes tartinables, en sauce, en boulettes ou en burgers végétaux. Porteurs du projet : Jurgen Engerisser, Gabrielle Radoux. Equipe : 16 personnes.

- **[Minus Farm](#)** élève des grillons, des vers de farine et des criquets migrants pour l'alimentation humaine. Riches en protéines, vitamines et fer, ils sont consommables sous forme entière déshydratée (sucrés, salés) ou en poudre. La société promeut un concept destiné au milieu urbain : un micro-élevage d'insectes en container, couplé à un restaurant. Porteurs du projet : Matthieu Colin, Virginie Mixe.

- **[La préserverie](#)** remet au goût du jour le procédé ancien de la lacto-fermentation, qui conserve le caractère frais et les qualités nutritionnelles des légumes. Il s'agit d'une acidification naturelle des

aliments. Ses produits bios, conditionnés en bocaux, sont à croquer, à tartiner ou râpés. Porteurs du projet : Lucille Defosse, Denis Hennebert. Equipe : cinq personnes.

Qu'est-ce qu'une start-up ?

Une start-up est par définition une **entreprise jeune**, qui pratique l'**innovation**. Dans le secteur agro-alimentaire, le spectre de l'exploration est vaste : Euralimentaire rassemble des projets qui vont de l'**agriculture numérique** à la livraison de nourriture, en passant par des formes variées de **production et de transformation**.

Découverte du site d'excellence dédié aux produits frais & locaux [@Euralimentaire](#) ! Objectif : booster la création d'entreprises innovantes [#WFRE2019 pic.twitter.com/IioDrFtTkS](#)

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) [October 16, 2019](#)

Mais une start-up, c'est avant tout **un homme ou une femme qui entreprend**, souligne Isabelle Wisniewski, la directrice d'Euralimentaire. "*Des gens qui aiment leurs produits et qui y croient*". Parmi les profils des entrepreneurs admis dans l'incubateur de Lomme, on trouve des personnes des deux sexes, plutôt jeunes (de 22 ans à la quarantaine), venant de l'ensemble des Hauts-de-France, disposant en général de compétences en agronomie ou en marketing, et venant assez souvent de grandes entreprises où elles n'ont pas trouvé à s'épanouir.

Des **entreprises porteuses de valeurs et de sens** : l'ancrage local, la création d'emplois, le respect des ressources, la nourriture saine, la préoccupation des plus démunis. "*Le mot start-up renvoie au vocabulaire du numérique mais nos domaines sont bien ceux de la nature, de la santé, du développement durable*", résume Isabelle Wisniewski.

"*Depuis cent ans, les géants de l'agro-alimentaire, avec leurs technologies, ont réalisé de grands progrès, constate Denis Hennebert, co-fondateur de La Préserverie. **Nous vivons tous plus longtemps, nos vies sont sans doute plus faciles que celles de nos aînés. Pour autant, vivons-nous mieux ? Vivons-nous en meilleure santé ? Je ne sais pas. En tout cas, ce sont des questions que nous avons décidé de nous poser, avec mon associée ; et tout particulièrement, quand nous avons eu des enfants***".

Présentation de la start-up La Préserverie qui produit des conserves de légumes frais, bio, de saison, en utilisant fermentation naturelle [#WFRE2019 pic.twitter.com/JFK29VTOqS](#)

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) [October 16, 2019](#)

L'élevage d'insectes de Minus Farm (installé au domicile de Virginie Mixe) consomme un minimum d'espace et d'eau, et ne rejette aucun gaz à effet de serre. Les criquets, vers et grillons se nourrissent de son de blé bio en quantité équivalente à leur poids. Leurs déjections sont un amendement organique. "***Mieux vaut manger du grillon d'ici que du boeuf d'on ne sait quelle provenance***", affirme Virginie Mixe. Et pas question de cacher leur caractère d'insectes aux consommateurs : "*C'est une façon de réhabiliter des êtres dits nuisibles que l'homme a détruit et détruit encore abondamment*", estime la créatrice d'entreprise.

Présentation de [@MinusFarm](#) microferme urbaine d'insectes comestibles ! [#WFRE2019 #Alimentation pic.twitter.com/TthnDlk8G](#)

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) [October 16, 2019](#)

Denis Hennebert, de La Préserverie, affirme avec un peu d'humour qu'il **lutte "contre la maltraitance nutritionnelle des légumes"**. Mais affirme avec conviction qu'il veut "*démocratiser les qualités de ces légumes lacto-fermentés*".

L'aventure de Pleurette est née après le World forum de 2014, rapporte Gabrielle Radoux. "***Nous voulions passer à l'action, dans notre territoire, pour le développement durable***". La société entend répondre à quatre tendances de notre époque : le bio, le flexitarisme (l'alimentation raisonnée à base végétale mais avec des apports carnés), l'achat local et la nourriture non allergène. "*Notre système de production est un modèle circulaire, verticalement intégré et non polluant*", explique encore Gabrielle Radoux. Le champignon est exploité, le cœur de la grappe est valorisé en produits alimentaires, le substrat de culture (paille bio et marc de café) est réutilisable...

Trophées de l'Economie Responsable 2018 - Pleurette

Durée: **02:30**

Présentation de Pleurette, entreprise candidate aux trophées de l'économie responsable de Réseau Alliances en 2018, catégorie : "Les espoirs de la RSE". Cette catégorie distingue des entreprises nées avec la « RSE dans leur ADN ».

Comment accompagner une start-up ?

Euralimentaire fournit aux entreprises qu'elle accueille un **accompagnement individuel et collectif** sur tous les champs de la création d'entreprise (technique, juridique, gestion, finances, communication, ressources humaines, immobilier), indique Isabelle Wisniewski. La contrepartie à cet accompagnement est fixée à 10 000 euros, sous la forme d'une avance remboursable.

Pour y accéder, il faut remplir un **dossier de candidature** assez fouillé et le présenter devant un comité d'engagement, qui rassemble divers organismes spécialisés.

"En amont, l'équipe salariée reçoit les candidats, parfois plusieurs fois, pour discuter de leur idée et peser leurs motivations, précise Isabelle Wisniewski. C'est une chose d'aimer cuisiner chez soi pour des amis, et même de bien le faire ; C'en est une autre de lancer une entreprise sur un marché. Il arrive que le produit ne soit pas bon, ou que les compétences manquent, ou que le projet doive encore être mûri. Dans ces cas-là, il nous apparaît salutaire de ne pas entretenir de faux espoirs. Par ailleurs, nous privilégions les porteurs de projet qui ont une vision de développement plutôt que ceux qui souhaitent en rester à un stade artisanal".

Une fois passé le cap du comité d'engagement, l'**incubation dure 2 ans** (éventuellement prolongeables) :

- La 1ère année est consacrée à la **mise au point du produit**, aux compléments de formation, puis aux tests du marché et à l'évaluation du besoin financier.
- La 2ème année est celle de l'**accélération**. Pendant la durée de la convention, Isabelle Wisniewski et les deux ingénieurs agronomes de l'équipe sont en contact régulier, voire quotidiens, avec les "incubés". Euralimentaire leur propose des **cycles de formation**, des rencontres thématiques, des échanges avec des mentors, un accès à tous les dispositifs régionaux d'aide à la conduite de projets. "*Nous essayons de leur apporter ce qu'ils n'ont pas, poursuit la directrice. Mais nous sommes aussi vigilants sur ce qu'ils doivent faire. Certains d'entre eux sont seuls, nous faisons en sorte qu'ils le soient moins*".

La plupart des incubés saisissent aussi l'opportunité de disposer, moyennant une modeste contribution, de locaux loués par Euralimentaire dans l'enceinte du MIN (200 m2 de bureaux et salles de coworking et 500 m2 d'entrepôts ou ateliers, avec quais de réception/expédition et chambre froide partagés). "***Cette offre, et l'effet réseau qu'elle induit sont très importants dans notre parcours***", témoigne Gabrielle Radoux, co-fondatrice de Pleurette.

Présentation de [@pleurette](#) start-up de champignonnière écobiologique. [#agriculturedurable](#)
[#économiecirculaire](#) [#WFRE2019](#) pic.twitter.com/a1w4XCH96K

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) [October 16, 2019](#)

Comment créer sa start-up et la développer ?

Une bonne idée, des **convictions**, des **compétences** et de la **volonté** font partie du bagage de base. Mais la transformation de ces atouts en aventure économique réussie passe par deux **étapes-clés**, comme le confirme la jeune expérience d'Euralimentaire :

- La première est la **levée de fonds**, dont toutes les entreprises n'ont pas besoin mais qui s'avère déterminante pour certaines. Opération compliquée, qui préoccupe par exemple Pleurette aujourd'hui. "*Notre production pourrait d'ores et déjà nous assurer une rentabilité mais nos exigences en **recherche-développement** ne nous permettent pas encore d'être à l'objectif*", explique Gabrielle Radoux. "*Dans notre secteur comme dans d'autres, 90 % des investissements se font en Île-de-France, déplore Isabelle Wisniewski. Heureusement, nous pouvons compter sur la mobilisation d'organismes financiers qui font partie de notre comité d'engagement*".
- La deuxième clé d'un changement d'échelle est la **commercialisation des produits**. Vendre... n'est pas une petite affaire. Les entrepreneurs d'Euralimentaire sont presque tous adeptes des circuits courts et de la vente directe par internet, mais ces débouchés ont leurs limites. L'entrée dans des surfaces spécialisées, comme les magasins bios, passe par un processus de référencement exigeant. Et bien qu'ils soient souvent réticents sur cette forme de commerce, les "start-upers" se trouvent tôt ou tard contraints de gravir la montagne de la **grande distribution**.

"*Nous ne pouvons pratiquer la vente à distance du fait de la nature et du poids de nos produits*, expose Denis Hennebert de La Préserverie. *Mais nous avons énormément de mal à entrer dans les magasins de proximité, y compris ceux qui se disent locaux et bios, et qui sont parfois pieds et poings liés par leurs systèmes d'approvisionnement nationaux. Nous avons commencé à y prendre pied au bout de deux ans d'efforts*".

Quant aux créateurs de Minus Farm, ils butent sur les **procédures légales de mise sur le marché** de leurs insectes comestibles. Leurs demandes d'autorisation auprès des autorités françaises et européennes ont été déposées il y a deux ans et n'ont pas encore abouti. "*On continue à se préparer activement, en espérant que ça ne durera plus trop longtemps, déclare Virginie Mixe. D'autant que dans plusieurs pays d'Europe du Nord, cette production est soutenue et encouragée*".

Lauréat Food Creativ 2018 "catégorie atypique" : Minus Farm

Durée: **02:00**

Minus Farm, microferme urbaine d'insectes comestibles, a élargi sa gamme de produits en créant des macarons Amandes Molitor. Élaborés à base de poudre de larves de ténébrions, ils sont faits artisanalement et sans conservateur. Des macarons secs protéinés idéals pour accompagner chaque moment de gourmandise.

Découvrez d'autres contenus similaires

- [ReaDy \(Réseau Alimentation Durable\)](#)

- **Retour sur la 5ème rencontre du Réseau Ali...**
- **ReADy, un réseau pour accélérer les projet...**
- Le 13.10.2022

Journée d'échanges « Alimentation durable dans les territoires ruraux : enjeux et dynamiques »

- Le 19.02.2021

#2 Des Quartiers en Transition "Accompagner les quartiers prioritaires vers l'alimentation durable"

- **Alimentation durable**
- **Les DDTour sur l'alimentation durable**
- **Repères "Pour une alimentation durable"**
- **DDTour : Zoom sur l'alimentation durable**
- **Focus Group "Éducation à l'alimentati...**
- **Intervention à Douchy-les-Mines sur l'alim...**
- **Quelles approches pédagogiques en mat...**

[Enregistrer](#)

[Enregistrer](#)

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)