

© FRANCIS AZEMARD/LES FRUITS DÉTENDUS - DR - FOTOLIA



**DES SNACKS NOMADES**

**Charles d'Oléon, 31 ans, fondateur des Fruits détendus**

Après des études à Paris-Dauphine et à l'EM Lyon, Charles d'Oléon travaille d'abord dans la banque, le conseil et l'audit. En 2014, il ouvre sa PME: Les Fruits détendus, des encas bio aux fruits secs et herbes aromatiques. La France est priorisée pour les matières premières. Si 100% des herbes sont françaises, les fruits viennent d'Israël ou du Cameroun. Les produits, fabriqués en interne, sont distribués en magasins bio, en épiceries fines et sur le site des Fruits détendus.

Des trentenaires aux expériences professionnelles diverses – finance, marketing, conseil – ont décidé de donner un nouveau sens à leur vie et se sont lancés dans l'aventure du bio en créant leur PME alimentaire. Portraits.

# Ces jeunes pousses au service du bio

**T**imothée, Damien, Delphine, Charles... Ces trentenaires, tous issus d'une école de commerce ou d'ingénieurs, n'étaient pas partis pour se lancer dans une carrière d'entrepreneur, qui plus est dans le bio. Après leurs études, ils débutent leur carrière dans le marketing, la finance ou le conseil. Mais quelques années plus tard, ils décident de changer d'orientation et s'engagent dans l'aventure du bio en créant leur PME. Et la raison de ce revirement de carrière est commune à tous: peu, ou pas, épanouis dans ce qu'ils faisaient, ils ont souhaité donner un nouveau sens à leur vie et faire quelque chose qui leur ressemble. « Pendant deux ans,

nous avons travaillé dans l'univers des bonus et de la finance et on ne voulait plus ça », confie Pierre-Julien Chantzios, cofondateur, avec son frère Grégory, de Kalios, marque d'huile d'olive bio. « Mon expérience professionnelle était enrichissante, mais je n'étais pas heureux dans ce que je faisais », ajoute Cyrille Jacques, fondateur de la marque de chocolat naturel Carré suisse. « Différents stages m'ont ouvert les yeux sur ce que je ne voulais pas faire », indique Guillaume Brochard, fondateur de la startup Big Bang Céréales. Certains baignaient dans un univers familial propice à ce type de défi, à l'instar de Timothée Lecoq (les jus de pommes bio Le Coq toqué), qui s'est associé

avec son père, négociant en fruits, ou encore les frères Pierre-Julien et Grégory Chantzios, dont la famille produit de l'huile d'olive en Grèce depuis huit générations. Mais tous ont basé leur modèle économique sur leur histoire et leurs valeurs.

**Miser sur un sourcing français**

Ainsi, chez ces jeunes entrepreneurs, le concept est clair: un sourcing excellent des matières premières, une qualité irréprochable des produits, un positionnement unique, une internalisation du process industriel dans la mesure du possible. En fonction des produits, le lieu des approvisionnements diffère. Chez Le Coq toqué, Timo-



PHOTOS NOSSA



**LA SURPRENANTE BOISSON À L'AÇAÏ**

**Damien Binois, 28 ans, fondateur de Nossa!**

Parti faire un cursus HEC à São Paulo, Damien Binois découvre l'açaï. Antioxydante, anticholestérol, la baie est aussi riche en minéraux et en oligo-éléments (fer et cuivre). Nossa! – exprimant la surprise en brésilien –, se crée en 2012, avec une boisson bio à l'açaï pure – 15% de fruit. Deux références y ajoutent myrtille, guarana et grenade. Les jus de fruits sont vendus en magasins bio. Des discussions avec la distribution généraliste de proximité sont en cours.



PHOTOS KALIOS - FOTOA



**DES FRÈRES GRECS RELANÇENT L'HUILE D'OLIVE FAMILIALE**

**Grégory Chantzios, 32 ans, et Pierre-Julien Chantzios, 31 ans, fondateurs de Kalios**

Depuis huit générations, les Chantzios produisent de l'huile d'olive traditionnelle. Fin 2009, Pierre-Julien et Grégory Chantzios, diplômés de commerce en poche (Essec et l'EM Lyon), et après avoir travaillé à la banque et en salle de marché, reprennent l'entreprise familiale. Les produits – certains labellisés –, sont vendus chez de grands chefs étoilés et en épicerie fines. L'huile, pressée au village, est conditionnée en Grèce, ou à Paris.

thé Lecoq et son associé Jean-Marie Ravel d'Estienne voulaient maîtriser les matières premières. Ils ont alors acheté un verger en Normandie de 20 hectares, avec 350 variétés de pommes bio.

Pour Charles d'Oléon, fondateur des Fruits détendus, un encas culinaire à base de fruits secs et d'herbes aromatiques, les approvisionnements proviennent de différentes régions du monde. « Il y a un gros enjeu de sourcing des matières premières, et je ne veux pas acheter des produits qui ont fait le tour du globe. Les herbes aromatiques sont toutes françaises. Je privilégie les filières locales pour les fruits secs et à coque, dans la mesure du possible. Sinon, je vais en Israël pour trouver les dattes, et au Cameroun pour les fruits tropicaux », explique-t-il. Pour les autres produits exotiques, comme ceux utilisés par Cyrille Jacques (les tablettes de chocolats Carré suisse), les fèves sont importées du Pérou, de Madagascar ou d'Inde. Et pour Damien Binois, fondateur des jus d'açaï bio Nossa!, les fruits proviennent du Brésil, en Amazonie. Si certains se fournissent eux-mêmes auprès d'exploitations familiales,

d'autres font appel à des sourceurs qui ont leur propre réseau d'approvisionnement. En revanche, pour les bouchées apéritives bio Les 3 Chouettes, Delphine Dubois et Élodie Germain ont fait le choix d'un sourcing 100% local. « Nous privilégions les légumes cultivés près des villes. Par exemple, nos premières références, les Carrés Potagers, des bouchées composées de légumes frais et de fromage, sont lancées en Ile-de-France et nous travaillons avec des producteurs bio locaux, sauf pour certains fromages. Pour notre déploiement dans d'autres villes françaises, nous souhaitons opérer de la même manière. Car au-delà du bio, on voudrait en finir avec les kilomètres parcourus par les ingrédients et valoriser le patrimoine local », explique Delphine Dubois.

**Un process industriel internalisé dès que possible**

Une fois les ingrédients et les recettes choisis en interne, place à la production. En fonction des technologies, le process industriel peut être intégré. C'est le cas des Fruits détendus, qui partage un laboratoire avec d'autres start-up alimentaires à Saint-Denis (en Seine-Saint-

Denis), et de Big Bang Céréales, des céréales et du chocolat bio à personnaliser, qui fabrique ses produits sur son site, dans les Yvelines. Pour les autres, et pour des raisons de coûts, la fabrication est sous-traitée. « Mais, à moyen terme, nous aimerions pouvoir internaliser notre production dans notre propre verger », confie Timothée Lecoq, du Coq toqué, qui fait appel aujourd'hui à un



**DU CHOCOLAT PREMIUM ET NATUREL, ACCESSIBLE À TOUS**

**Cyrille Jacques, 31 ans, fondateur de Carré suisse**

Après quatre ans en cabinet d'audit, Cyrille Jacques monte, en 2011, un business de chocolat. Les produits, naturels, ne sont pas tous bio. Les fèves sont issues d'exploitations familiales situées au Pérou et à Madagascar. La fabrication, elle, se fait en Suisse. Au total, 14 références se trouvent en épicerie fine et GMS. Bientôt, six nouveautés seront disponibles à Monoprix.



PHOTOS CARRÉ SUISSE

■■■■■ prestataire dans le Perche. S'ensuit, à ce stade, le référencement chez les distributeurs.

**Accéder aux enseignes de proximité**

Visiblement, ces produits séduisent, car tous ont percé. La plupart sont surtout vendus en magasins spécialisés tels Biocoop, Naturalia, Les Nouveaux Robinson, ou dans les épicerie fines... Si la grande distribution, dans sa globalité, n'intéresse pas ces nouveaux faiseurs pour des raisons de positionnement de marque, les enseignes généralistes de proximité suscitent un certain intérêt, surtout Monoprix (même groupe que Naturalia). « Nous travaillons sur des offres en exclusivité pour Monoprix. Par exemple, d'ici à quelques semaines, six nouvelles tablettes seront uniquement référencées chez eux », précise Cyrille Jacques. Et les produits de formats snacking, comme Les 3 Chouettes, ont aussi leur place dans les magasins de proximité. « Ce réseau de distribution est parfaitement adapté pour les jeunes urbains actifs », affirme Delphine Dubois. Outre les maga-



**CHOUETTE, C'EST L'HEURE DE L'APÉRO BIO**

**Delphine Dubois, 31 ans, et Étodie Germain, 36 ans, fondatrices des 3 Chouettes**

Delphine Dubois travaille six ans chez Procter & Gamble. Étodie Germain, sa belle-sœur, à la mairie de Paris. Elles revisitent l'apéro avec des Carrés Potagers (légumes frais et fromage) sous la marque Les 3 Chouettes. Sortis en Ile-de-France, la majorité des produits sont fabriqués avec des fromages locaux. Les références seront en vente mi-octobre en magasins bio et en GMS.



PHOTOS LES 3 CHOUETTES

sins physiques, certains de ces jeunes entrepreneurs développent leur site internet tels Big Bang Céréales et Les Fruits détendus. Si les choses se mettent doucement en place, le travail d'innovation, lui, ne doit pas se tarir. Ces patrons pensent à l'extension de leur gamme. Le Coq toqué va sortir des pétillants de pomme, les Fruits détendus des recettes d'encas culinaires salés, Nossa ! veut déployer des jus d'açaï mélangés à d'autres fruits, et Big Bang Céréales des cookies à personnaliser...

Le concept fait envie, mais l'histoire n'est pas toujours un long fleuve tranquille. En effet, le peu de communication, liée aux faibles moyens financiers, rend par ailleurs la notoriété compliquée. « Il y a beaucoup de concurrence entre petites marques, mais il reste de la place », confie Guillaume Brochard de Big Bang Céréales. Tous s'intéressent à l'international. Certains ont des vellétés de s'y tourner, d'autres y sont déjà implantés comme Le Coq toqué, Kalios, Carré suisse et Big Bang Céréales. ■ C. H.