

Rapport de la rencontre avec des entrepreneurs SOCIETAUX sur

LES METIERS DE BOUCHE

The FLEX
CENTRE DANSAERT

07 JUILLET 2016

À la dernière matinée du projet pilote ADN-DD, Martin Ringlet, Chris Derudder et Nikolaas Viaene nous ont présenté trois facettes différentes des métiers de bouche : le comptoir saint-gillois **Au Marché Noir**, les services traiteurs durables de **Dauranta**, et **Little Food**, qui élève, prépare et promeut le grillon en tant qu'aliment.

Martin (Au Marché Noir) a introduit son exposé en expliquant que l'agriculture intensive d'après-guerre se fixa comme priorité la quantité aux dépens de notre santé et de l'environnement. En opposition de cette tendance, Martin et son chef professionnel Jérôme ont décidé de travailler étroitement avec de petits producteurs régionaux qui ont rejeté les pesticides et les engrais de synthèse. Leur respect de l'environnement va de pair avec la simplicité et la fraîcheur. Ils proposent deux plats (l'un sans viande) par jour, en fonction des récoltes, à des prix accessibles. Le duo a lancé leur comptoir en 2015 grâce à une campagne de *crowdfunding* (ayant dépassé son objectif) et à diverses primes publiques. Leur succès inattendu a vite permis l'embauche d'autres mains et l'équipe compte aujourd'hui huit membres.

Au cours de sa longue expérience, Chris a adapté son service traiteur durable Dauranta à la réalité du terrain de nos jours. Il a souligné l'importance de rester à l'écoute des goûts des clients, en proposant des plats exotiques, esthétiques et nourrissants. Son réseau de traiteurs partenaires, tous attachés aux principes durables, permet

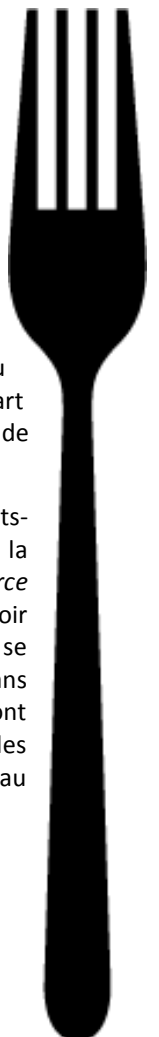
d'étendre son approche originale à d'autres régions tout en limitant les distances parcourues. À côté de la coopérative, chargée des opérations commerciales, Chris a fondé l'asbl *daŭranta akademio* pour guider ces traiteurs partenaires à intégrer les principes d'une alimentation bonne pour l'Homme et sa planète.



Nikolaas (Little Food) a commencé sa présentation des insectes comme aliment en mettant l'accent sur leurs atouts étonnants en matière d'environnement, de santé et de goût. En premier, leur conversion d'aliments en protéines est bien plus efficace que chez les animaux à sang chaud, tout en nécessitant moins d'eau et engendrant moins d'émissions par kg. D'autre part, le grillon se mange entier et donc rien n'est gaspillé. En outre, l'élevage peut se faire de manière urbaine (donc plus proche des consommateurs) et sur une

surface réduite. Sur le plan nutritionnel, les grillons sont riches en vitamines, minéraux et fibres. Chris a terminé par une dégustation pour répondre à notre curiosité quant au goût. Les produits de Little Food, qui date d'à peine deux ans, sont maintenant présents dans une soixantaine de magasins, mais elle aspire à passer d'une production de 100kg à 3 tonnes par mois et élargir ses ventes aux marchés belges et européens. Étant le producteur d'un aliment peu connu à l'Ouest, l'équipe doit entreprendre un certain travail pour frayer un chemin légal - il n'existe pas par exemple de normes bio pour les insectes. À côté de la production, leur Future Farm Experience sert du grillon comme point de départ pour aborder les questions de l'agriculture durable.

Selon les candidats-entrepreneurs présents, la matinée a été une *source d'inspiration*, utile pour voir comment un projet se construit et rassurante dans la mesure où les témoins ont rencontré eux aussi des problèmes et frustrations au cours de leur projet.



Questions & Réponses

En matière de financement, quels ont été les problèmes rencontrés et les solutions choisies ?

Le secteur bancaire aujourd'hui est compliqué. Après le refus de notre demande de prêt bancaire, nous avons dû nous tourner vers BRUSOC et le centre pour les entreprises en difficulté. Heureusement nos travaux ont été subventionnés à 75% par Atrium ! Martin

Vu le prix relativement plus élevé de produits bios, un menu à deux plats est-il la meilleure façon d'être abordable au plus grand nombre ?

Travaillant avec de petits producteurs en circuit court, dont l'offre varie en continu, nous ne pouvons pas faire autrement. Martin

Comment vous êtes-vous associé à Jérôme, quelqu'un qui vous était inconnu jusqu'à récemment ?

Ma recherche d'un chef lancée sur Facebook a suscité une réponse inattendue. J'ai discuté avec une quinzaine d'intéressés. Avec Jérôme, il était clair dès le début que nous étions sur la même longueur d'onde. Martin

À quel moment avez-vous décidé d'embaucher ?

Le nombre de couverts inattendu à l'ouverture rendait une plus grande équipe indispensable pour pouvoir maintenir la qualité et donc notre popularité. Martin

Combien coûte l'adhésion au réseau Dauranta ?

Il s'agit plutôt d'un engagement envers les principes que nous épousons. Cela dit, il est vrai que l'audit annuel pour veiller au respect de cet engagement a un coût. Chris

Les traiteurs de votre réseau doivent-ils utiliser des fournisseurs définis ?

Ce n'est pas une franchise dans le sens que tout produit doit forcément être acheté chez des fournisseurs spécifiques. Les traiteurs s'approvisionnent en produits de base auprès de fournisseurs

définis, mais les fruits et légumes doivent venir de fournisseurs locaux.

Chris

Quel est le rapport entre vos deux structures ?

Ce sont deux identités juridiquement très différentes. C'est une bonne façon de séparer une mission de sensibilisation et des activités commerciales. Les deux se soutiennent et se complètent en ce qui concerne la formation, mais le transfert de fonds ou de subsides entre les deux n'est pas permis. Chris



Quelles sont les autres façons de transformer les grillons ?

Séchés et fumés, les grillons s'emploient comme les lardons. Mais il y a plein de possibilités (pâtes, burgers, farine ...), que nous avons rassemblées dans notre livre de recettes. Nikolaas

Quels sont les projets de Little Food ?

Nous souhaitons travailler sur les finances pour devenir rentable, agrandir et automatiser nos opérations pour être en mesure de baisser les prix, et enfin devenir une coopérative. Nikolaas

Sagesse & Astuces

Pour atteindre les masses, il ne faut pas trop bouleverser leurs habitudes. Chris

Être durable ne doit nullement constituer un pas en arrière. Cela doit être tout à fait moderne. Chris

Être durable, c'est d'abord être durable sur le plan financier. Ne pas avoir perçu les subsides nous a forcés à le devenir. Nikolaas

Commencez simple et stupide (KISS) et avancez petit à petit vers des systèmes plus complexes. Nikolaas

Nous étions trop idéalistes au début. À titre d'exemple, nous

avons créé un système circulaire d'approvisionnement en sous-produits de l'industrie alimentaire bien trop complexe par rapport à notre étape de développement. Nikolaas

Votre développement sera plus facile si vous êtes prêt à collaborer avec des personnes qui connaissent le domaine. Nikolaas

Liens utiles

Au Marché Noir, Avenue Adolphe Demeur 36, Saint-Gilles. Ouvert 7/7. Voir leur [page Facebook](#) pour les plats du jour.

Le projet de Martinet Jérôme a profité de l'aide des structures suivantes :

- **Village Partenaire** (GEL de Saint-Gilles)
- **Atrium** : accompagnement pour les commerçants
- **BRUSOC** : filière de finance.brussels
- **KissKissBankBank** : plateforme de financement participatif

Guichets d'Économie Locale (GEL) : structures d'orientation pour les jeunes entrepreneurs et une source de renseignements sur les subsides et financement disponibles

Portail pour orienter les entrepreneurs bruxellois en fonction de leur besoins

Un **résumé** de neuf modes de financement

Dauranta et son **réseau** en Belgique

Tout sur le projet **Little Food** et le grillon. **Visites** en groupes de l'élevage à Saint-Gilles possibles.

Comparaison de l'impact environnemental d'aliments et une **étude** d'exemples de repas

Exposé des circuits courts et de la situation en Wallonie

Réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable (RABAD)

Le **dossier** des grands enjeux agricoles traités par le documentaire **Les Liberterres**

À **Bruxelles Champêtre** (18/09 au Parc Royal) figureront de nombreux producteurs locaux et bios ainsi que **Chefs en herbe**, un concours de cuisine pour les jeunes