Babelicot, des bocaux bios et locaux dans le Finistère

Depuis mai 2016, Éléonore et Benjamin s'activent dans leur atelier de Guipavas (29). Les deux créateurs se sont lancés dans une aventure aussi culinaire que militante : une conserverie de légumes bios et locaux. Leur entreprise, baptisée Babelicot, a pour objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en valorisant les produits locaux.

Promouvoir la production locale et éviter le gaspillage

« On s'est rendu compte qu'il y avait une attente de la part des maraîchers en terme de transformation des aliments », retrace Benjamin, co-gérant avec Éléonore de l'entreprise Babelicot. Un constat issu d'une étude menée par Éléonore, suite à un diagnostic des associations Court Circuit Pays de Brest et Vert le jardin Brest. Pour le couple d'agronomes, cela marque la naissance d'une réflexion de plusieurs années, qui aboutit début 2016 à la création de leur entreprise. « Le projet était dans les cartons depuis trois quatre ans », détaille Benjamin, « et c'est Éléonore qui a pris le pas de se lancer ».

L'enjeu est double : grâce à la mise en conserve de légumes et de champignons, Babelicot entend réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi valoriser le surplus issu du maraîchage biologique local. Éléonore et Benjamin rachètent ainsi les excédents de petits producteurs locaux ne pouvant être vendus en vente directe. Les légumes invendus, en surplus, non calibrés ou un peu dépassés font leur bonheur.

« Tout le monde est gagnant », souligne Benjamin. L’atelier qu’ils utilisent appartient à l’association Vert le jardin, qui y transforme les excédents provenant des jardins partagés. Une cohabitation originale entre association et entreprise. « L’atelier est partagé suivant les jours de la semaine», explique Benjamin, « Vert le jardin y organise des ateliers ».

Éléonore et Benjamin

Une petite unité de production locale

La gestion du surplus de petits producteurs implique une réactivité parfaite. « On travaille en flux tendu sur l’approvisionnement », confirme Benjamin, « on doit pouvoir transformer tout de suite ». Lorsqu’un producteur les appelle afin d’écouler un légume en excédent, les deux passionnés de cuisine doivent ainsi être capable, en une journée, de le réceptionner, le préparer, le cuire, le stériliser puis le stocker. « La semaine dernière, sur une journée, on a fait 70kg de potimarron », illustre Benjamin, « on a transformé ça en purée ». Les différentes gammes qu’ils proposent leur permettent

d’être en activité toute l’année et de jongler entre les légumes de chaque saison. Babelicot, c’est en effet des tartinables et des soupes, mais aussi des sauces, des aides culinaires, des condiments ou encore des pots pour bébés.

« On s’en sort pas trop mal », témoigne Benjamin, « les retours clients sont plutôt bons ». Les produits d’Éléonore et Benjamin sont commercialisés en biocoop, en AMAP, en épiceries fines, en magasins de producteurs et en vente directe. Tout, sauf la grande distribution. « L’idée n’est pas de devenir une énorme entreprise », précise Benjamin, « si on a quinze salariés et une grosse production, cela pose la question de l’approvisionnement local ». Les deux créateurs souhaitent plutôt se placer dans une démarche d’essaimage, afin de mailler le territoire d’initiatives similaires. Ils commencent déjà à réfléchir à des outils de mutualisation. Avec en tête un prochain objectif pour Babelicot : développer la vente directe. « Pour que les gens paient le prix du produit sans les marges des intermédiaires », conclut Benjamin.

Pour aller plus loin

Le site internet de Babelicot