Nomad Yo, le yaourt végétal breton qui séduit !

À la Feuillée (29), Christophe Favrot et Nathalie Mouillot ont créé la société Plurielles. Celle-ci commercialise Nomad Yo, le premier yaourt issu de la fermentation des céréales, récompensé de nombreuses fois pour son caractère innovant.

Yaourt écolo et bien commun

L'odyssée débute en 2011, lorsque Christophe Favrot et Nathalie Mouillot s'interrogent devant un champ de céréales. Et s'il était possible d'en faire autre chose que de la farine ? S'ensuivent plusieurs expérimentations, qui débouchent sur l'invention du Nomad Yo : un yaourt végétal résultant de la fermentation des céréales. Les deux créateurs lancent alors la société Plurielles, déterminés à faire connaître leur produit. « Une nouveauté par rapport aux produits végétaux existants », commente Christophe Favrot, « notamment les yaourts de soja ». Cette innovation est d'ailleurs récompensée en 2012 lors du concours national d'aide à la création d'entreprises de technologies innovantes. Elle remporte également le concours national 2013 de la création agroalimentaire bio, et est finaliste du concours innovabio 2012.

Le Nomad Yo est en effet certifié biologique, sans lactose et sans gluten. De plus, ses inventeurs utilisent des matières premières locales, de l'eau de source et des techniques de fabrication peu gourmandes en énergie. Le nom du yaourt fait quant à lui écho à la forme qu'a pris le projet depuis 2012. C'est à cette date que le couple décide de changer

le régime de propriété de son invention. « On a été convaincus d'abandonner notre brevet pour une licence Creative Commons », témoigne Christophe Favrot. Si le 'Yo' renvoie au mot « Yoghourt », le 'Nomad' fait allusion au décloisonnement des connaissances et à leur transmission. « C'est quand même plus simple de diffuser les savoirs à travers les pays plutôt que de transporter les produits sur de très longues distances », analyse Christophe Favrot.

Un produit en plein développement

Aujourd'hui, Plurielles commercialise 2500 à 3000 Nomad Yo par mois, sur les marchés et dans plusieurs magasins bios. Les ventes se font uniquement en Bretagne. La seule exception : le magasin La Grande Épicerie de Paris, qui sert de vitrine pour faire connaître le produit et essaimer plus largement. En effet, la licence Creative Commons permet à chacun de reproduire le procédé de fabrication du Nomad Yo pour sa consommation personnelle. Elle rend également possible l'utilisation de ce procédé dans un cadre professionnel, sous réserve d'un partenariat avec les deux fondateurs. « En prenant cette décision nous avons choisi de tenter une autre aventure sur le plan humain », relate Christophe Favrot, « basée sur la question des biens communs et du partage de connaissances ».

Pour accompagner l'essaimage, les deux entrepreneurs ont ouvert un cycle de formation. Des stages courts sont proposés aux particuliers, tandis que les personnes souhaitant commercialiser les Nomad Yo suivent une formation de 15 jours. Une dizaine de professionnels ont ainsi été formés en

2015. Suite à cela, 30 % d’entre eux sont passés à une activité concrète. Ils se fournissent en contrepartie auprès de Plurielles pour ce qui est des ferments. « Je commercialise uniquement dans le Finistère, donc il y a de la place», explique Christophe Favrot. Son futur projet avec Nathalie Mouillot? Une caravane atelier, afin de voyager en France et en Europe et d’essaimer davantage leur savoir-faire. Car, comme on peut le lire sur leur site internet : « les monstres ont la vie courte, peut-être une économie basée sur un maillage serait-elle plus solide? ».

Pour aller plus loin

Le site internet de Nomad Yo