

# Stratégie Good Food 2 – Réseau Echange: Comment développer un programme d'accompagnement en transformation alimentaire? Quels sont les besoins des transformateurs pour démarrer leur activité et la pérenniser? - 13 juin 2023



## Personnes présentes

### Présents

Sandrine Vokaer – Bruxelles Environnement - Service Good Food

Thomas Moreau – Ecores – Animateur de la table ronde

Léonie Casamitjana – Ecores – Animatrice de la table ronde

Elodie Bouscarat – Foodup

Philippe Thewissen – Foodup

Laurence Van Nederveelde – Labiris

Milovan Sale - Labiris

Marie Wargny – La Ferme du Chaudron

Carole Pingo – Commune de Schaerbeek

Stéphanie Bertel - Parckfarm T&T asbl

Sylvie Droulans - ConsomAction

Nanou Kalimuendo ngai – Entrepreneuse chez Women in Food

Anne Dorette Makoukeu Djikou – HIIEA

## Contexte

Ce Réseau Echange s'inscrit dans le sous-axe 2.2 de la Stratégie Good Food 2 à savoir « Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise Good Food » au sein de l'objectif opérationnel « Développer un écosystème favorable au développement du secteur de la transformation » et s'inscrit

également dans la stratégie Shifting Economy sous la mesure GF 7-1 : « Soutenir l'accès aux infrastructures pour les transformateurs Good Food (starters et scale up) ».

Pour répondre à cet objectif, Bruxelles Environnement et citydev vont développer un incubateur alimentaire sur le site de l'ancienne ferme Hoogstijns, rue de Termonde à Ganshoren. En attendant que ce nouveau projet « FarmCity » voit le jour, Bruxelles Environnement subventionne, en 2023, l'asbl Foodup afin qu'ils accompagnent 10 porteurs de projet en transformation alimentaire. L'accompagnement offre des modules de formation collective, mais aussi un accompagnement personnalisé et des tests en cuisine, via un réseau de cuisines partagées qu'ils sont en train de créer.

L'objectif de cet atelier est d'identifier le « parcours client » d'un entrepreneur en transformation afin de comprendre toutes les étapes par lequel il doit passer pour mettre un nouveau produit sur le marché, d'analyser l'offre existante en RBC qui répond déjà à ce parcours et d'identifier les manquements.

## Déroulé et discussions

### 1. Introduction

Tour de table des acteurs présents

Présentation par Sandrine Vokaer du contexte dans lequel se situe ce Réseau Echange.

La table est animée par Thomas Moreau et Léonie Casamitjana de Ecores

### 2. Discussion

#### a. Quels éléments clés du métier de transformateur ?

- Equipements, financements, analyse produits, lieu, règles, marketing
- Trouver un marché pour le produit
- Communiquer sur les valeurs, positionnement
- Posture d'entrepreneurs
- Gestion des risques
- Packaging
- Commercialisation (relation avec distributeur)
- Certification
- Motivation entrepreneuriale
- Projet
- Mutualisation
- (in)Formation
- Etude de marché
- Logistique amont/aval
- Chiffres / rentabilité
- Marketing
- Coûts de production

#### b. Rappel des étapes de la transformation :

1. Incubateur via cuisine partagée (kick off)
2. Atelier propre ou sous-traitance (scale up)
3. Industrialisation (final)
  - >> d'office pas à bxl, pas d'espace et de ligne d'embouteillages/conditionnement

### c. Présentation de Food up :

- La discussion a démarré par une présentation de l'asbl Foodup et de leur programme d'accompagnement. Ils mettent en avant le fait que si quelqu'un souhaite rentrer dans le secteur mais ne vient pas du secteur, la première marche à franchir est très grande. Le programme Foodup veut minimiser cette marche pour augmenter les chances de succès.
- 25 candidatures pour le projet cette année, 10 sélectionnés
- Foodup leur donne les outils pour les autonomiser au max et qu'ils prennent leur envol
- Foodup essaie de lister les différentes cuisines qui peuvent partager leurs infrastructures avec 10 porteurs de projet
- Programme :
  - 14 modules d'accompagnement collectif
  - 6 heures de coaching individuels
  - Heures prototypage

### d. Quelles difficultés identifiées dans le métier ?

- Packaging : difficile phase d'emballage entre la finalisation du produit et la commercialisation. L'offre en durabilité est très faible à ce niveau-là et il n'y a pas d'endroit qui liste tout ce qui existe
- Marketing : « j'ai un bon produit donc ça va se vendre », commercialisation d'un produit
- Test produit : à l'instar de Kokotte pour les restaurateurs, pour avoir un retour client et ce qu'il faut faire évoluer rapidement
- Législation TVA et de la fiscalité pour les transformateurs
- Machinerie : quels outils pour quels produits, comment utiliser les outils industriels
- Mutualisation : les cuisines partagées restent encore trop cher pour les jeunes transformateurs qui font peu de volume
- Suivi/Lisibilité : Manque un guide de ce qui existe déjà → besoin d'un parcours transfo (// voir com' en bas)
- Infrastructure : Manque de place pour faire du volume (ou alors vont faire de la sous-traitance) : vont quitter Bxl pour faire de la mise à l'échelle de leurs produits (alors que c'est la Région qui finance, donc pas optimal) + pas bcp de lignes de conditionnement (il n'y en a pas à Bxl, parfois envoyé aux PB ou Allemagne).
- Formation : manque de concrétisation, tout le monde survole >> importance de la personnalisation
- Permis d'urbanisme : A bxl, pas beaucoup de lieu avec le permis pour de la transformation et donc ralenti les délais pour se lancer + très compliqué et peut même faire capoter le projet
- Existence de barrières à l'entrée :
  - Difficulté pour les femmes
  - Difficulté pour les jeunes : pas le bagage nécessaire pour se lancer. Il faudrait les pousser à rentrer dans un métier accessible pour eux (il ne faut pas de diplômes,...)
- Mindset de l'échec : accepter et valoriser l'échec afin d'encourager à se lancer et surtout échanger avec ceux qui ont dû arrêter pour échanger les pratiques/conseils

### e. Qu'est ce qui existe déjà ?

### Les acteurs du secteur

- Food up (// présentation)
- LABIRIS (centre de recherche financé par la COCOF), membre de wagrallim = recherche & innovation sur un produit
  - Projets de pôle avec wagrallim où il y a des gros projets sur un produit (ex : épeautre)
- BRUFOTEC
  - Met en place le système qualité
  - Analyse de danger
  - Aspects réglementaires
- BRUCEFO = analyse standard (mesures méthodes agréées)
- Aussi soutien par Innoviris auprès des entrepreneurs (ex : peut prendre en charge 75% du coût)
  - Payant, mais possibilité d'avoir les subsides (chèques entreprises, chèques innovation)
  - Accompagnement de 6 mois

### Les outils / personnes ressources

- Guide de l'entrepreneur food (réalisé par Be Cook) → beaucoup d'étapes déjà expliquées, qui pourraient être complétées
- Citycomp : public de petites start-ups
- Co-oking → avait fait un article de blog sur les étapes à suivre AFSCA
- Pipaillon pour le partage de matériel
- Cannelle
- Mad lab : (ont été chez co-oking puis Be Here ensuite avec un gros atelier, sont rentables avec leurs CA mais font des levées de fond)
- Women in food
- AFSCA qui donne des objectifs > très général, permet d'avoir les grandes lignes, ils ont un guide d'autocontrôle

### Initiatives inspirantes

- En Wallonie : chèques création pour tester une idée (15.000 eu)
- Women in Food : 25 lauréats sélectionnés sur 50 candidatures, ce qui est énorme (et montre le besoin !)
- Projet de table d'hôtes à la maison des femmes de Schaerbeek : mais ne veulent pas aller plus loin dans le statut d'entrepreneur car ont peur de perdre le peu d'acquis sociaux qu'elles ont

### Les infrastructures :

- Réseau des cuisines partagées (dans le cadre du programme Foodup)
- Plateforme de location de cuisines professionnelles en ligne (cookwork)
- BeCook (chez Greenbiz, qui est acteur central)
- Entreprises de travail adapté (type Travie) pour packaging et shipping
- Restaurants qui louent des espaces, option des cantines