

NATEXBIO CHALLENGE, 1^{ÈRE} ÉDITION : UN ACCÉLÉRATEUR DE DÉVELOPPEMENT INÉDIT POUR LES 3 START-UP BIO RÉCOMPENSÉES !

Pour accompagner l'essor que connaît la bio en France (+17% d'entreprises de transformation, de distribution et d'importation rien que dans le secteur agroalimentaire bio entre 2016 et 2017), NATEXBIO, la fédération des entreprises de transformation et de distribution de produits biologiques et écologiques, a lancé cette année un concours inédit visant à soutenir les projets bio en matière de produits et de distribution : « NATEXBIO Challenge ».

Véritable coup de pouce pour les start-up récompensées, il s'agit d'une grande première pour une fédération professionnelle qui prend l'initiative de se positionner comme accélérateur de projets bio en se mobilisant pour favoriser et développer l'entrepreneuriat dans son secteur.

Cette première édition a rencontré un franc succès auprès des entreprises, 43 projets innovants et respectueux des valeurs de la bio ont en effet été reçus.

3 lauréats ont été désignés parmi les 10 projets nominés pour être examinés par le jury d'experts, pour qui ce concours s'est révélé être « plein de vérité et d'humanité » :

- L'entreprise **Intelligence Culinaire** remporte le **1^{er} Prix** pour sa marque de crackers bio « **Résurrection** »
- Le **2^e Prix** est attribué à l'entreprise de cosmétiques bio **CoZie**
- Le **Labo du Moulin** reçoit le **3^e Prix** pour son Kéfir bio

Grâce à ce Prix, ces entrepreneurs investis et engagés vont pouvoir accélérer le développement de leurs starts-up en bénéficiant d'une concrète et d'un accompagnement sur-mesure !



Jeanne COUROUBLE, Présidente de Cocodeal,, Claude GRUFFAT, Président de Natexbio avec Marie KERODAN et Nathalie GOLLIET de Résurrection, 1^{er} Prix du Natexbio Challenge

Les 3 starts-up récompensées
à découvrir pages suivantes :



Les Prix : un coup de pouce inédit pour les start-up récompensées

« Natexbio Challenge » est un moyen concret d'encourager et de soutenir les initiatives entrepreneuriales dans le domaine de la bio, pour tous produits transformés issus de la BIO, grâce à de nombreuses opportunités de développement.

Les lauréats bénéficient :

- d'une dotation financière : **15 000 euros pour le 1^{er} Prix ; 6 000 euros pour le 2^e Prix, et 4 000 euros pour le 3^e Prix**,
- de facilités d'accès à une sélection de magasins spécialisés bio (Naturalia, Biomonde et Biocoop) pour y effectuer des tests en grandeur nature,
- de disposer chacun d'un stand à la prochaine édition du salon Natexpo, salon de référence des professionnels français et internationaux de la bio les 20, 21 et 22 octobre 2019 à Paris.

Des critères stricts utilisés par un Jury de 12 professionnels de la bio

Ce concours était ouvert aux entrepreneurs établis en France et ayant débuté leur activité depuis 3 ans maximum. Il concerne exclusivement les projets liés à la création de produits ou concepts de distribution bio. Afin que le jury puisse évaluer la pertinence des projets proposés, les candidats au « Natexbio Challenge » devaient être en mesure de fournir des échantillons ou prototypes de leurs produits ou un descriptif détaillé de leurs concepts originaux de distribution.

Le jury d'experts a examiné les projets en tenant compte des critères suivants :

- L'originalité, l'innovation et l'écoconception du projet bio proposé.
- La pertinence de la proposition de valeurs pour le consommateur.
- Le packaging : la forme et les matériaux utilisés.
- L'esprit entrepreneurial du porteur de projet.
- L'origine des matières premières.
- L'impact sociétal et social de l'entreprise.



Un jury d'experts de la Bio

Le jury du « NATEXBIO Challenge » est composé de 12 personnalités spécialistes de la bio. Il s'agit majoritairement d'entrepreneur-e-s du secteur de la transformation et de la distribution spécialisée bio, disposant de l'expérience et des compétences pour évaluer la qualité des projets :



Christelle Chapeuil
DG de Juvasanté



Jeanne Courouble
Présidente de Cocodeal



Sandrine Doppler
Gérante de SDC Consultant



Delphine Dubois
Co-dirigeante des Trois Chouettes



Claude Gruffat
Président de Natexbio



Florent Guhl
Directeur de l'Agence Bio



Beena Paradin
CEO de Beendhi



Maria Pelletier
PDG de Moulin Marion



Romain Ruth
DG de Florame



Jean Verdier
Président de Naturgie



Brooks Wallin
PDG de Organic Stories



Allon Zeitoun
DG de Naturalia



« Résurrection » Grand Gagnant du Prix du Natexbio Challenge

L'entreprise Intelligence Culinaire a remporté le 1^{er} Prix pour sa marque de crackers bio « Résurrection » : première marque française à recycler les coproduits en délicieux biscuits apéritifs ! Véritable écosystème vertueux, cette initiative issue d'une démarche bio circulaire a en effet particulièrement séduit le Jury.

« Non seulement nous sommes heureuses d'obtenir une récompense pour notre travail, mais c'est d'autant plus une belle reconnaissance que ce soit celle de Natexbio Challenge », commentaient les fondatrices, pour qui cette récompense va permettre d'obtenir « une belle visibilité en magasin et un coup de pouce financier pour les nombreux projets de développement à venir ».

La recette des faims heureuses

C'est suite à un stage pour apprendre à fabriquer la bière que Marie KEROUDAN et Nathalie GOLLIET, co-fondatrices de Résurrection, ont eu l'idée de transformer les céréales qui entrent dans la composition de la bière. Après la phase de brassage, ces céréales d'orge ou blé, transformées en malt, prennent le nom de drêches et terminent en alimentation animale, en méthanisation ou pire à la poubelle. Le gisement est colossal quand on sait que pour 1000 litres de bière, 300 kg de malt sont brassés puis évacués.

Les drêches offrent encore de belles qualités nutritionnelles : elles sont riches en minéraux (calcium, phosphore, magnésium et silicium) et en fibres. Marie et Nathalie, gourmandes et férues d'expériences culinaires, ont alors décidé de tester, explorer et inventer la recette qui redonne vie aux drêches. Ainsi est née en 2017, la marque Résurrection : la recette des faims heureuses.

Depuis, elles continuent d'innover sur d'autres terrains de jeux culinaires. C'est ainsi qu'elles ont découvert de savoureux « coproduits » comme le marc de pomme issu de la fabrication du cidre et l'okara, issu de la fabrication du lait végétal. La gamme de crackers s'étoffe ainsi au gré de leurs recherches et des partenariats qu'elles nouent avec des entreprises alimentaires engagées dans le bio tout autant que dans la valorisation de leurs coproduits.

En 2018, Résurrection a collecté près de 5 tonnes de drêches bio pour fabriquer 8 tonnes de crackers ! La marque compte déjà à ce jour 200 points de vente et se déploie petit à petit sur l'ensemble du territoire.

Finesse, gourmandise et authenticité : les 3 piliers de Résurrection

La finesse est obtenue grâce à la technique de laminage utilisée pour abaisser la pâte. L'équilibre entre les coproduits (drêches, marc de pomme...) et les farines sélectionnées, les graines et les épices douces, a fait l'objet de nombreux tests de recettes : ainsi, 30% à 35% de drêches entrent dans la composition des recettes petit épeautre, fenouil & poivre, sarrasin & graines de courge, châtaigne, curcuma & carvi. Pour la recette pomme & cannelle, le marc de pomme déshydraté concentre tellement d'arômes que 10% suffisent à donner au cracker toute sa singularité. L'authenticité : pas d'additifs ni de conservateurs, pas d'arômes ni de sucres ajoutés. Un subtil dosage d'huile d'olive et de sel.

Pour en savoir plus : crackers-resurrection.com



CoZie : cosmétique green, clean & engagée 2^e Prix du Natexbio Challenge

Le deuxième prix a été attribué à Arnaud Lancelot pour sa marque de soins cosmétiques CoZie, qui allie des soins de qualité à une consommation responsable. En effet, les flacons en verre sont réutilisables à vie grâce à un système de consigne et l'entreprise propose en complément une machine brevetée de vrac qui permet au client de se servir. « *Le timing est fantastique car nous sommes en pleine croissance, Natexbio Challenge va permettre de nous propulser et de développer notre visibilité* », se réjouissait le chef d'entreprise.

Depuis 2017, l'entreprise Social et Solidaire, CoZie (Cosmétique, Objectif, Zéro, Impact, Environnemental) propose des cosmétiques biologiques, made in France et zéro déchet, en flacons en verre consignés réutilisables à vie. Des produits qui sont proposés en flacons pré-remplis ou en vrac grâce à la DoZeuse développée par l'entreprise.

Louise, Arnaud et Emeric, à l'origine de cette start-up, souhaitent faire évoluer les choses en apportant leur pierre à l'édifice.

Leur mission est double :

- répondre aux nouveaux besoins des consommateurs en leur proposant de la cosmétique green, clean et engagée
- et démocratiser le zéro déchet en proposant un nouveau mode de consommation dans la salle de bains.



Des formules simples, saines et de qualité

Ils ont ainsi développé une gamme simple et agréable de soins cosmétiques pour le corps et le visage, à partir de formules naturelles et biologiques : ce qu'il y a de plus efficace et sain pour prendre soin de sa peau et de l'environnement !

Ces formules biologiques, propres, courtes et transparentes sont réalisées avec des ingrédients à 99% d'origine française.

CoZie propose une gamme de 8 références : crème nourrissante visage, crème légère visage, crème mains, déodorant, gommage, démaquillant, lait corporel, huile de soin et a pour objectif de proposer 2 à 3 nouvelles références par an.

Une offre zéro déchet

En fonction des points des ventes, les produits de la gamme sont vendus soit en vrac, soit en consigne : le client rapporte son flacon usagé, le flacon en verre est récupéré, lavé, reconditionné pour repartir dans la boucle. Les flacons en verre sont en effet réutilisables à vie !

Une offre de soins cosmétiques en vrac grâce à notre machine, la DoZeuse, unique au monde.

Zéro déchet, zéro gaspillage !

De plus, les opérations de conditionnement et de reconditionnement liées à la consignation sont traitées par des ESAT.

Pour en savoir plus : www.cozie-bio.com



Le Labo Dumoulin, brasseur de Kéfir bio reçoit le 3^e Prix du Natexbio Challenge

Le Labo Dumoulin, brasseur de kéfir bio, a remporté le troisième prix du Natexbio Challenge. Pour la gérante Sylvie Dumoulin, ce Prix est « *une écoute importante et une validation du discours que l'on tient, pour une alimentation positive* ».

Ce Prix est en effet un véritable coup de pouce pour ce labo qui existe depuis 3 ans en statut autoentrepreneur, et que ces cofondateurs Sylvie et Pascal, souhaitent désormais voir grandir en quittant la cave de leur maison pour aller s'installer dans la pépinière d'entreprise à Bischwiller en Alsace. Passionnés du bien-manger, des aliments fermentés, Pascal et Sylvie veulent révolutionner l'alimentation !



Le Labo Dumoulin souhaite en effet devenir un acteur du développement local et faire reconnaître le capital santé des aliments fermentés, en proposant des produits naturels, bio et bons ! Ils proposent ainsi toute une gamme de Kéfir bio et alsacien pour tous les goûts !



Le rendez-vous est donné l'année prochaine

Les lauréats ne sont pas les seuls satisfaits de cette première édition de Natexbio Challenge. En effet, un membre du jury confiait sa satisfaction de participer à ce concours lors duquel « *les critères retenus n'étaient pas purement commerciaux, mais prenaient en compte les projets les plus bio et les plus engagés* ». Au vu des résultats la prochaine édition aura lieu au Printemps 2020 avec dépôt des dossiers à partir de novembre 2019.



Des professionnels mobilisés

« Natexbio Challenge » est une initiative soutenue par des professionnels. Le concours réunit déjà les 3 syndicats professionnels Synadiet, Synadis Bio et Synabio composant NATEXBIO ainsi que Cosmébio, la Confédération des PME, la Confédération Nationale des Junior-Entreprises et BPIFrance.



En savoir plus : NATEXBIO, 5 000 entreprises moteurs de la croissance bio

NATEXBIO représente à la fois des entreprises de production et de transformation de matières premières bio, les compléments alimentaires, ainsi que des entreprises de distribution de produits bio.

En termes économiques, NATEXBIO, au travers de ses membres, représente plus de 5 000 PME/TPE, 40 000 collaborateurs et un chiffre d'affaires annuel des entreprises de l'ordre de 6 milliards d'euros : un marché en expansion correspondant à l'évolution des attentes des consommateurs de plus en plus sensibles à leur bien-être et à la préservation de la planète, et ceci dans le contexte d'un développement durable.

NATEXBIO regroupe 3 syndicats professionnels :

- SYNADIET : Syndicat National des compléments alimentaires.
- SYNABIO : Syndicat National des entreprises bio au service de la filière agriculture biologique.
- SYNADISBIO : Syndicat National des distributeurs spécialisés de produits biologiques et diététiques.



Si la Fédération NATEXBIO ne regroupe selon ses statuts que des syndicats professionnels, elle reste attentive à rassembler les autres structures professionnelles Bio avec qui elle souhaite entretenir un courant régulier d'échanges et œuvrer ainsi à ce que les professionnels puissent parler d'une seule voix. Dès maintenant, elle entretient des liens privilégiés avec Cosmebio et F.V.B.

Pour plus d'informations :

natexbiochallenge.com

Adocom RP – Service de Presse de NATEXBIO –
vous remercie de votre attention.

Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM

