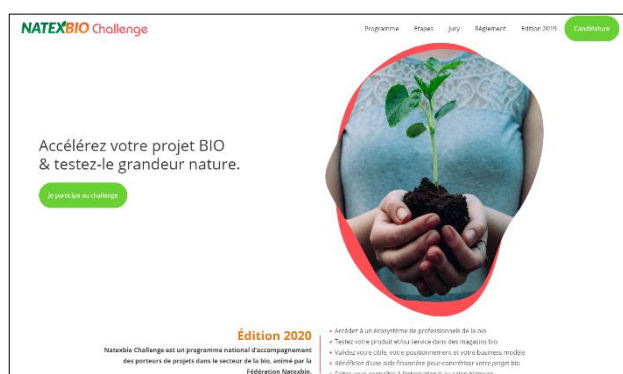


2^E ÉDITION DU NATEXBIO CHALLENGE : UN NOUVEAU COUP DE POUCE AUX PORTEURS DE PROJETS BIO

Le « Natexbio Challenge » est de retour pour une 2^e édition consécutive afin de donner un nouveau coup de pouce aux créateurs d'entreprises démarrant dans le domaine de la Bio, que ce soit en matière de produits ou de distribution. Organisé par NATEXBIO, la fédération des entreprises de transformation et de distribution de produits biologiques et écologiques, le concours a en effet remporté un franc succès lors de sa première édition et permis à trois lauréats de passer à la vitesse supérieure dans le développement de leurs activités. Pour bénéficier d'un accompagnement sur-mesure, les candidats à la nouvelle édition ont jusqu'au 15 mars 2020 pour déposer leur candidature sur le site internet du concours :

natexbiochallenge.com



+16 % d'entreprises bio à l'aval de la filière : des créateurs à soutenir

La bio connaît un succès sans précédent en France. Dans le seul domaine de l'agro-alimentaire bio, le nombre d'entreprises de transformation, de distribution et d'importation a fait un bond de +16% en 1 an, entre 2017 et 2018. Et, au-delà de l'alimentation, la croissance de la bio concerne d'autres secteurs : cosmétiques, compléments alimentaires, produits d'hygiène, textiles, ...



C'est pour accompagner cet essor que la fédération professionnelle NATEXBIO a pris l'initiative de se positionner comme accélérateur de projets bio et de se mobiliser pour favoriser et développer l'entrepreneuriat dans son secteur.

Le « Natexbio Challenge » constitue une véritable opportunité pour les créateurs d'entreprise qui vont bénéficier d'une aide concrète pour passer à la vitesse supérieure dans le développement de leur activité, notamment grâce à des conseils d'experts, une visibilité

privilegiée ou encore la possibilité de tester grandeur nature leurs produits ou concepts.

Les professionnels mobilisés pour soutenir les nouveaux projets bio

« Natexbio Challenge » est une initiative soutenue par les 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, BPIFrance, et Forébio.



Un accompagnement sur-mesure des créateurs d'entreprises bio

« Natexbio Challenge » est un moyen concret d'encourager et de soutenir les initiatives entrepreneuriales dans le domaine de la bio.

Ainsi, après un premier examen des candidatures le 31 mars 2020, les 10 nominés qui seront invités à pitcher le 7 mai devant le jury profiteront de nombreuses opportunités de développement. Ils auront notamment un accès privilégié au réseau de Natexbio, pourront présenter leur produit sur le stand Natexbio du prochain salon de référence des professionnels français et internationaux de la bio, « Natexpo » (les 21 et 22 septembre 2020 à Lyon), bénéficieront d'une communication nationale et seront cités sur le site Natexbio.

Quant aux trois lauréats, désignés après leur pitch le 7 mai, ils bénéficieront :

- 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 21 et 22 septembre 2020 à Lyon.

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

Le concours est 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 » doivent être en mesure de fournir des échantillons ou prototypes de leurs produits ou un descriptif détaillé de leurs concepts originaux de distribution.

Le jury des 12 experts, 6 hommes / 6 femmes, examinera 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.



Zoom sur les trois lauréats de « Natexbio Challenge » édition 2029

« Résurrection » : 1^{er} Prix 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 KEROUEDAN 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



Paroles de lauréat

Pourquoi avez-vous participé au « Natexbio Challenge » ?

De plus en plus de concours sur l'innovation alimentaire fleurissent ici et là depuis quelques années. C'est intéressant de voir autant de créativité dans le domaine. Toutefois, pour nous, innover n'a de sens que si cela s'inscrit dans une démarche de progrès en phase avec la protection de nos ressources. Nous avons choisi de participer au Natexbio Challenge car nous nous sentons en phase avec son engagement dans la bio, cohérente, exigeante et durable.

Que vous a apporté ce Prix ?

Gagner le 1^{er} prix Natexbio Challenge est une belle reconnaissance du travail que nous menons depuis 2 ans. Cela nous a donné de la visibilité au sein de l'écosystème Natexbio. Nous avons employé la dotation de 15 000€ à de la communication notamment pour le lancement de notre nouvelle gamme de crackers au marc de pomme, ainsi qu'à la R&D (nouveaux co-produits testés pour lancement de nouvelles gammes en 2020). Nous sommes aussi très heureuses d'avoir un stand sur le Salon Natexpo. Ce sera l'occasion de rencontrer des acheteurs, des clients, des partenaires et de faire découvrir nos produits.

Quelles sont vos prochaines étapes de développement ?

Nous sommes actuellement en recherche de partenaires investisseurs partageant nos valeurs avec l'envie de nous accompagner dans la durée. Nous espérons clôturer cette levée de fonds d'ici la fin de l'année. Cela nous permettra de nous déployer à plus grande échelle en 2020. Nos objectifs : déployer plus fortement la R&D, amplifier notre communication, renforcer notre force de vente.



2^e Prix

CoZie : cosmétique green, clean & engagée

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 entreprise émergente, 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



Paroles de lauréat

Pourquoi avez-vous participé au « Natexbio Challenge » ?

Nous avons souhaité participer au Natexbio Challenge pour que notre marque soit reconnue par les plus grands acteurs de la Bio.

Que vous a apporté ce Prix ?

Le prix que nous avons remporté lors de ce concours nous a apporté de la reconnaissance et des fonds pour bien mettre en valeur notre marque, à Natexpo notamment.

Quelles sont vos prochaines étapes de développement ?

Nos prochaines étapes de développement concernent le déploiement de notre solution vrac, unique au monde, dans un maximum de réseaux bio !



3^e Prix : Le Labo Dumoulin, brasseur de Kéfir bio

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 !



Paroles de lauréat

Pourquoi avez-vous participé au « Natexbio Challenge » ?

Nous étions persuadés que nous avions un produit d'avenir et nous sommes très fiers d'avoir reçu ce prix, preuve de l'adéquation de notre produit avec les tendances du marché.

Que vous a apporté ce Prix ?

Un très grand honneur, une très grande joie, une unité dans notre équipe, une volonté de transformer l'essai. Nous avons également fait de belles rencontres, le prix a permis d'élargir notre réseau, essentiel dans le cadre de la création d'entreprise. Ce prix est une très grande valeur ajoutée pour notre entreprise. Il a permis, lors des contacts avec les instances publiques régionales, de prouver le potentiel dans notre entreprise et de nous permettre de nous implanter en pépinière dans un nouveau local.

Quelles sont vos prochaines étapes de développement ?

Nous espérons que le salon Natexpo constituera pour nous un vrai tremplin et nous espérons y concrétiser de nombreux débouchés.

De plus, à court terme, notre objectif est d'embaucher deux personnes et 4 à moyen terme, voire encore davantage à long terme.

Une fois le kéfir bien implanté, nous préparerons d'autres produits innovants répondant à notre éthique, aux attentes et aux critères de l'alimentation positive : bio, bon, éthique, source de bien-être et limitant l'impact environnemental.

Nous espérons de nombreuses pages au livre de notre histoire, et un impact positif dans la société et l'environnement.

En savoir plus : NATEXBIO, 3 000 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 3 000 PME/TPE, 20 000 collaborateurs et un chiffre d'affaires annuel des entreprises de l'ordre de 5 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, F.V.B et FORÉBIO.

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

