

LES ALTERNATIVES VÉGÉTALES
DE FLORÈS

Un bon prétexte

Avec son lait, ses glaces, ses tartinades et ses solutions culinaires végétales, Florès répond aux besoins des intolérants et des allergiques mais aussi à la demande de plus en plus forte d'alternatives végétales. La PME belge a vu l'un de ses produits sélectionné au prestigieux Salon international de l'alimentation à Paris (Sial).

XAVIER BEGHIN

L'histoire commence en 2018 dans la région namuroise. La fille de Philippe Limbourg, lequel vient juste de quitter son poste de *content director* chez Gault & Millau Belgique, se voit diagnostiquer une perméabilité intestinale. La voilà contrainte d'éviter des allergisants comme le lactose ou le gluten. Fort de son expérience dans le monde culinaire et chef lui-même, Philippe Limbourg décide de prendre le taureau par les cornes.

“J'avais envie de créer des produits qui permettraient à ma fille de vivre dans un quotidien quasi normal. J'en ai parlé à René Mathieu, le chef du restaurant La Distillerie, au Luxembourg, mondialement

reconnu pour ses créations culinaires 100 % végétales. Il m'a mis sur la piste des noix de cajou et de macadamia et m'a confié quelques recettes. En revenant de ce repas chez lui avec Bernard de Burlin, nous étions persuadés qu'il y avait là matière à lancer une entreprise.” PhiCroBe (contraction originale de Philippe Limbourg, Jean-Christophe Duplat et Bernard de Burlin), une SRL, était née. Mais il fallait se mettre au travail et arriver à mettre au point des produits dignes d'être commercialisés.

Dans la cuisine

“Il m'a fallu des mois et des centaines d'essais dans ma cuisine pour arriver à deux trucs à la texture sympa, se souvient Philippe Limbourg. Une crème épaisse et une tartinade. J'étais tout fier jusqu'au moment où j'ai reçu les résultats du labo : trop de bactéries ! Je me suis alors tourné vers le Smart Gastronomy Lab d'ULiège. Leur collaboration nous a permis d'effectuer un sérieux bond en avant. Et nous avons fini par trouver la bonne formule, la bonne texture et la bonne méthode.” Pendant un an, Philippe Limbourg va produire tout seul (parfois avec l'aide de ses deux associés quand même !) et à la main les deux produits lancés sous la marque Prétexte dans l'Atelier de Bossimé, restaurant “durable” installé à Namur.

“C'était fastidieux mais en même temps excitant. L'enseigne Rob fut ensuite la première à nous faire confiance. Des chaînes de magasins bios comme Biostory, en Brabant wallon, ont aussi commencé à nous suivre. Parallèlement, les chefs, très

intéressés par la base végétale, m'ont demandé d'imaginer une crème plus liquide qu'ils pourraient travailler. Cela a mis encore des mois avant d'arriver à la crème culinaire, notre troisième produit. Elle nous a permis d'exploser nos ventes et nous ouvrir les portes de l'enseigne Barn.”

Travail adapté

Les volumes devenant trop imposants, les trois associés décident alors de confier la production des produits Prétexte à une ETA, en l'occurrence Travie à Anderlecht. “Nous avons toujours eu la volonté de travailler avec des entreprises de travail adapté, confie Jean-Christophe Duplat. Cela fait partie de nos valeurs. Malheureusement, aucune ne travaille le surgelé ou le Tetra Brik. Pour nos autres produits, nous sommes donc allés chercher les compétences là où elles se trouvaient. Rencontrer de nouveaux partenaires crée des dynamiques différentes et, parfois, des synergies.” Car après les trois produits Prétexte, l'entreprise ne s'est pas arrêtée en si bon chemin. Elle a fini par reprendre les glaces et sorbets Florès, des produits 100 % végétaux et aux goûts détonants : argousier, abricot & lavande, poivron doux & framboise, quinoa citron basilic, etc. “Au cours des mois passés à l'Atelier de Bossimé, je n'ai pas arrêté de croiser Jesus Florès qui venait y produire ses glaces, poursuit Philippe Limbourg. C'est un agriculteur qui faisait tout lui-même et, évidemment, à la longue, c'est devenu ingérable. Nous avons conclu un accord financier et avons repris la marque. Depuis, Jesus travaille avec nous comme indépendant.”

Changement de nom

Les glaces Florès sont désormais produites dans l'entreprise spécialisée Gilfi à Francorchamps, les emballages étant confiés au Perron,



Si nous voulons être qualitatifs et rester accessibles, il faut travailler en partenariat et privilégier le 'sourcing' local.” BERNARD DE BURLIN (FLORES)



une ETA de la région liégeoise. La reprise de la marque Florès va engendrer la disparition de Prétexte, le temps que toutes les étiquettes des bocaux consignés soient épuisées. Un changement de nom qui va de soi. “Prétexte était un clin d’œil à la maman de Philippe, confie Bernard de Burlin. Mais les méandres de la langue française donnent une connotation péjorative à ce terme. Comme quand on a quelque chose à cacher. Or, notre valeur cardinale est la transparence. Tous nos produits sont bios et contiennent maximum cinq ingrédients et aucun produit chimique. Et le *sourcing* est suivi à la trace.”

Sous peu, l’ensemble des produits de PhiCroBe porteront donc le nom de Florès (le site internet a déjà migré: www.floresfood.bio). A l’exception du petit dernier sorti juste avant l’été, le lait Quinoa, à base de quinoa et d’avoine, produit en partenariat avec la marque hesbignonne Graines de Curieux et la laiterie Olympia d’Hérinnes, dans le Pajottenland. Un produit remarquable que s’arrache déjà l’ensemble des enseignes bios belges et qui fut finaliste (parmi 20.000 autres produits!) dans la catégorie innovations de l’année lors du dernier Sial à Paris. “Si nous voulons être qualitatifs, et l’image de Philippe nous

► L’ÉQUIPE DE FLORES
Bernard de Burlin, Jean-Christophe Dupla, Philippe Limbourg et Jesus Florès, entourant Léa de Pauw, la première employée.

l’impose, et rester accessibles au niveau du prix pour proposer une alternative végétale au plus grand nombre, il faut travailler en partenariat et privilégier le *sourcing* local, souligne Bernard de Burlin. Travailler avec Graines de Curieux y participe, d’autant nos filières de distribution étaient complémentaires. L’idée est de poursuivre le développement d’alternatives végétales aux produits lactés sur base de ce lait de quinoa et d’avoine. Un yaourt, par exemple. On veut aussi sensibiliser les agriculteurs pour qu’ils augmentent la production de quinoa belge. Enfin, d’ici à la fin de l’année, Florès sortira de nouvelles glaces à base de ce lait: vanille, chocolat & agrumes, poire,



etc. J’ajouterais, à propos du lait, que notre packaging est très poussé au niveau de la durabilité: 95% provient de matières recyclées et le bouchon est d’origine végétale. Et l’emballage ne contient qu’une feuille d’alu là où les Tetra Brik habituels en comptent 10. C’est Sig, une société suisse à la pointe des emballages durables, qui l’a conçu.”

► Expansion

Les trois associés ont constitué un capital de départ de 112.000 euros. Auquel est venu s’ajouter un prêt de BNP Paribas Fortis qui a cru en leur projet entrepreneurial. Soit quasiment une mise de départ de 300.000 euros. Par la suite, au cours du temps, l’entreprise a fait appel à des investisseurs qui, comme eux, apprécient le temps long, à l’instar de Namur Invest ou de Côme de Cherisey, l’ancien CEO de Gault & Millau International aujourd’hui très actif dans le soutien des start-up liées à l’alimentation et à la food-tech. Quant au partenariat avec Graines de Curieux, il est basé sur l’établissement d’un centre de frais commun et un partage identique des marges bénéficiaires. “Développer les produits va impliquer que nous augmentions les compétences de l’entreprise, conclut Bernard de Burlin. Nous venons d’engager notre première employée. Ce n’est sans doute qu’un début puisque l’idée est de grandir aux Pays-Bas où nos glaces marchent bien ainsi qu’en France. Ce qui va demander des moyens additionnels vu la grandeur du marché.” “Nous sommes en train d’établir un plan stratégique, renchérit Jean-Christophe Dupla. Quand il sera prêt, il n’est pas impossible que nous retournions vers nos partenaires actuels et en sollicitons d’autres.”