



Ouest-France  
Vendredi 8 novembre 2019

## Bretagne / Finistère

# Babelicot concocte du bio gourmand qui a du sens

Derrière les produits bios de Babelicot, on trouve des artisans engagés, militants, dont le leitmotiv est de « prouver par l'exemple ».

### L'entreprise

Babelicot est une conserverie artisanale de légumes bio engagée. En 2016, à Brest, Benjamin et Éléonore Faucher, tous deux ingénieurs agronomes, veulent tourner la page de l'agriculture traditionnelle, à laquelle ils collaborent dans le Finistère nord depuis des années.

Mais derrière leurs petits pots pour bébé, leurs tartinables veggies, leurs soupes ou leurs sauces et condiments, tous 100 % végétariens, ce sont surtout des militants intransigeants du bon sens.

« Nous nous sommes rendu compte que chez les « petits » producteurs de légumes bios locaux, nous étions face à un problème de surplus de production, analyse Benjamin Faucher. Soit parce que la production arrive en même temps et que le marché n'est pas capable de l'absorber. Soit parce que les produits hors calibre et déclassés. »

### Que du bio, que du bio, que du bio

Des légumes parfaitement consommables, représentant quasi 20 % de la production, qui restaient aux champs ou partaient au compost. Un gaspillage alimentaire proche de l'absurdité qui pousse le couple à claquer la porte de la production légumière intensive et à monter un outil au service des maraîchers locaux pour valoriser leurs productions toute l'année et augmenter leurs revenus.

Le concept plaît et surtout fonctionne.

Trois ans plus tard, ce sont les

maraîchers qui démarchent Babelicot. « Nous ne faisons aucun démarchage et non seulement, on y arrive, mais, en plus, on ne parvient pas avec notre structure actuelle à tout valoriser. »

Dans la fabrication, le légume représente entre 40 % et 60 % du produit, l'ensemble des autres ingrédients sont des céréales, des légumineuses et des épices, et tous sourcés bio, avec de l'approvisionnement au plus proche.

« On ne triche pas sur les recettes ! », promet l'ingénieur-artisan-cuisinier.

Chez Babelicot, qui vient d'embaucher son premier salarié, tout est fait main. Y compris justement les recettes – délicieuses – supervisées à distance par la famille de restaurateurs de Benjamin.

La seule conserverie française à avoir adopté ce type de modèle se porte bien.

### « Un non catégorique » à Amazone et Carrefour

Cette éthique, que l'on retrouve dans la production est aussi présente dans le modèle de distribution. Pas de valeurs de façade, mais de la conviction pour ces artisans militants dont on retrouve les 60 000 pots annuels distribués dans les magasins bios bretons et parisiens.

« Nous sommes toujours vivants, sourit le chef d'entreprise. Nous avons de la demande et entamons notre phase de développement. Notre projet est de doubler notre capacité de production et d'embaucher trois personnes d'ici trois



Benjamin Faucher et sa femme Éléonore, ingénieurs agronomes, ont créé par conviction une conserverie artisanale de légumes bios qui prend de l'ampleur dans les circuits de distribution qu'ils choisissent. Ils seront présents ce week-end au salon Vin et Gastronomie de Brest.

PHOTO : OUEST-FRANCE

### mois. »

Mais pas pour inonder le marché porteur du bio n'importe comment. Babelicot choisit ses partenaires. Benjamin et Éléonore n'ont pas donné suite aux propositions de distribution du célèbre site de vente en ligne Amazone.

De même, après réflexion, ils ont refusé la proposition de la chaîne de distribution Carrefour qui souhaitait leur faire parvenir leurs invendus de

légumes bios. Par conviction.

Philippe GUEGAN.

Babelicot sera présent dans le Village des produits locaux du salon Vins et Gastronomie au Parc de Penfeld, à Brest, du 8 au 11 novembre. Vendredi de 10 h à 18 h, samedi et dimanche de 10 h à 19 h. Tarifs : 5 € sur place, 4 € sur Internet, gratuit pour les moins de 16 ans.