

Une pépinière d'entreprises engagées

Avec l'arrivée de Delicorner, start-up experte en snacking d'entreprise, une pépinière d'entreprises engagées est née il y a deux ans dans le Vieux Saint-Ouen, dans un entrepôt où furent fabriqués des bijoux fantaisie. Aujourd'hui, un écosystème particulièrement riche et dynamique prend le relais, alliant inventivité et écoresponsabilité, avec bientôt, c'est certain, plus de parité!



Dans la rue Soubise, une fresque paysage aux couleurs vives donne le ton, elle guide les regards vers un entrepôt abritant un écosystème unique et engagé dans les problématiques solidaires et environnementales. Cet écosystème a été créé à l'initiative de Delicorner, dont les camionnettes de livraison, d'anciens véhicules électriques de La Poste customisés avec des fruits et légumes, sont alignées sagement devant l'entrepôt. Ici, les commandes sont livrées avec zéro émission de CO₂, à vélo ou en véhicule électrique. À l'intérieur, des centaines de rayonnages regorgent de produits bio, sur 3 000 m². Six ans après sa création, Delicorner est deve-

nue une référence dans son domaine en livrant des caquettes de fruits frais et bio ou en implantant des « corners » de produits sains et gourmands dans les entreprises.

Travail solidaire

« Nous partageons l'espace avec plusieurs entreprises que nous avons fait venir, raconte Julie Pommellet, l'une des deux fondatrices-rices de Delicorner. Elles partagent les mêmes valeurs que nous autour de l'antigaspi et de l'alimentation, notamment Jomo, l'un de nos fournisseurs de boissons bio. Au rez-de-chaussée est entreposée toute l'offre "épicerie sec" qui part chez nos clients.

Nous proposons des offres de vrac pour réduire les emballages, notamment des bocaux et des sachets de fruits secs (pistaches, chips de bananes, etc.) qui sont sourcés par nos soins puis entièrement conditionnés par un établissement et service d'aide par le travail (Esat) de Saint-Denis, où travaillent des personnes en situation de handicap. Les contenants sont ensuite nettoyés et réutilisés. En plus des fruits secs, on propose aux entreprises 1 000 références de bons produits ajoutés Julie, on veut aussi avoir un impact social et écologique: cela fait partie de notre ADN, depuis le tout premier jour. Nous souhaiterions notamment faire le conditionnement des caquettes de fruits par une entreprise de réinsertion. »

actuellement 3 tonnes de fruits et quelques 10 000 snacks par semaine à 800 clients. Particulièrement solidaire, la start-up n'est pas avare en projets: « Notre objectif n'est pas de vendre de bons produits ajoutés Julie, on veut aussi avoir un impact social et écologique: cela fait partie de notre ADN, depuis le tout premier jour. Nous souhaiterions notamment faire le conditionnement des caquettes de fruits par une entreprise de réinsertion. »

en savoir +
<https://delicorner.co/>

Jomo, des thés glacés bons et bio

Au 1^{er} étage de l'entrepôt, un petit stand de boissons acidulées annonce la couleur. Ce sont les boissons Jomo, des thés glacés tout à la fois healthy et responsables, déclinés pour l'instant en trois parfums: pêche-hibiscus, passion-citron vert et menthe-citron-gingembre. Aux manettes, une petite équipe de jeunes trentenaires dont l'ambition est de créer une (vraie) bonne alternative aux sodas: « Cela fait deux ans et demi que nous avons lancé la commercialisation et déjà cinq ans que nous avons monté notre laboratoire de recettes, développe Max Pié, l'un des fondateurs de la société. Nous avons eu envie de créer

une marque de boisson innovante. Mais aussi proposer du bio, du 100 % français, sans produits chimiques et sans conservateurs. L'objectif, c'est également de faire du zéro déchet avec des bouteilles fabriquées à partir de plastique recyclé. Et le succès est au rendez-vous: « Aujourd'hui, nos produits sont distribués dans 1 000 points de vente en France et nous venons d'intégrer la grande distribution. Nous avons plein de projets! On a envie de travailler sur de nouvelles matières premières, comme les algues, pour créer la boisson de demain », ajoute Max Pié.



+ Produits disponibles dans les Monoprix et dans plusieurs restaurants de Saint-Ouen.
<https://drinkjomo.com>

Good marché, good pour la santé



Au sous-sol de l'entrepôt, Clément Mery et Jonathan Negrin remplissent les dizaines de rayonnages de sacs de lentilles de 3 kg et de farines sans gluten, les nouveautés de la semaine. Il y a quelques mois à peine, ils ont créé une épicerie en ligne bio dont ils proposent les produits jusqu'à 50 % moins cher que les enseignes connues du

grand public: « Depuis que nous sommes jeunes papas, on a eu envie de rendre le bio accessible à tous, et donc moins cher, en réduisant nos marges. Nous proposons 1 000 références qui couvrent 95 % des besoins en épicerie, ainsi que des produits d'hygiène et de puériculture », détaille Clément. Les deux coéquipiers, qui misent à fond sur le zéro déchet, avec leur shampoing solide et leurs bee wraps nouvelle génération, s'inscrivent dans une démarche de bio-cohérence en appliquant le zéro déchet à leur entreprise: « On ne produit quasiment aucun déchet, nous transformons les cartons en carton matelassé: une matière qui nous permet de caler au mieux les bocaux ou les bouteilles dans les cartons », ajoute Jonathan. Un autre impact positif sur la planète.

+ Livraison gratuite (s'ils le souhaitent, les Audonien ne peuvent récupérer leur commande sur place); adhésion: 8,99 euros/mois, sans engagement, <https://goodmarche.fr>

La Fédération française de l'apéritif, la supérette apéritive

Toujours au 1^{er} étage de l'entrepôt, l'heure de l'apéritif a sonné. Terrines végé et pastis sont de sortie, sous l'œil attendri d'un cochon rose en taille réelle. Depuis cinq ans, la Fédération française de l'apéritif - FFA pour les intimes - propose le meilleur des produits français pour l'apéro dans ses épiceries bars parisiens,



illois, lyonnais et en ligne. Au menu, 400 références artisanales (saucissons ardéchois, fromages fermiers normands, bières d'Île-de-France, etc.) sélectionnés avec soin et achetés directement auprès des producteurs afin de privilégier le circuit court. « Nous venons aussi de développer notre propre marque de produits déclinant des houmous végé, des bières artisanales fabriquées en Seine-et-Marne, des vins bio de vigneron indépendants, plus un pastis dont la recette originale a été élaborée avec les distilleries de Provence », précise Amaud de Broves, l'un des trois fondateurs de la FFA. Le plus: livraison à vélo pour les apéros entre amis ou même à vélo cargo pour les pots de départ et autres événements d'entreprise.

+ www.ffaperitif.com

Panopli, des goodies vraiment pas gadgets

Également installé au sous-sol de l'entrepôt depuis un an, c'est l'effervescence chez Panopli, qui organise un shooting photo des derniers goodies à mettre au catalogue. Partant du constat édifiant que 30 % des objets personnalisés d'entreprise sont jetés à la poubelle, Maxime Delmotte et Adrien Salamon ont créé une boutique interne de cadeaux d'entreprise fabriqués dans le respect de l'environnement: « C'est un marché qui existe depuis très longtemps, mais ces dernières années, tous les produits sont fabriqués en Chine et sont de mauvaise qualité. Nous avons voulu au contraire proposer des produits de qualité, faits en France, que les employés ont vraiment envie de garder. C'est la meilleure façon de lutter contre le gaspillage », explique Adrien Salamon. Aujourd'hui, Panopli dispose d'un catalogue de plusieurs milliers de produits, entre les incontournables gourdes made in France et les pulls fabriqués à partir de plastique upcyclé.

+ www.panopli.co



BON PLAN

Leader ménager, de l'électroménager antigaspi



Des dizaines et des dizaines de modèles d'électroménager (lave-vaisselle, fours, caves à vin...) sont rangés les uns près des autres, sur 300 m². À l'entrée, Sabri Benadjoub, gérant de Leader ménager, accueille ses premiers clients de la journée, très intéressés par un modèle de lave-linge flamant neuf... à prix cassé: « Ici, les produits sont vendus à 50 % du prix initial, mais ils sont quasiment neuf et disposent de la garantie constructeur. Ils présentent juste ce qu'on appelle des défauts d'aspect, c'est-à-dire quelques légères bosses. » Le grossiste, qui travaille directement auprès des marques, répare tout sur place, évitant à ses produits de passer par la case déchetterie. Une alternative antigaspillage bienvenue dans un milieu très polluant.

+ 24 rue Soubise, Ouvert lundi-samedi 10h-19h; livraison et installation possible en Île-de-France. www.leadermenager.fr