

Comment des pickles nous ont permis de nous lancer

En quatre ans, Delphine et Elodie sont passées de belles-soeurs à associées et contribuent, à leur niveau, à changer les habitudes alimentaires des Français. Leur marque de pickles bio, Les Trois Chouettes, devrait bientôt arriver dans les épiceries de trois nouvelles régions françaises.

Nous sommes Delphine et Elodie, amies, belles-soeurs et... associées. En 2012, quand nous avons fait connaissance, nous ne nous doutions pas que 4 ans plus tard, nous allions quitter nos jobs pour embrasser ensemble le quotidien d'entrepreneures. Nous n'imaginions pas que nous allions en quelques mois passer de l'idée - « *Marre des chips et des cacahuètes à l'apéro, et si on se lançait ?* » - à la concrétisation, en concevant et produisant des bocaux de pickles colorés en vente dans nos magasins préférés sous la marque Les Trois Chouettes.

Certains nous disaient : « *Attention, pas d'affaire en famille, c'est dangereux...* » D'autres nous prévenaient : « *Impossible de changer les choses dans l'agro, avec les mastodontes présents sur le marché, vous allez droit dans le mur...* ». En réalité, ce virage dans nos vies professionnelles, cette prise de risque est la meilleure décision que nous ayons prise.

*Nous avons donné un nouveau sens à notre vie
en faisant quelque chose qui nous ressemble*

Nos expériences professionnelles étaient enrichissantes mais nous n'avions plus le sentiment d'être à notre place. Il y avait cette passion pour le bien-manger que nous partagions et le constat que nous faisons d'un modèle agricole et agro-alimentaire dépassé. Nous avons vu le film *Demain* et nous nous sommes dit : « *Pourquoi ne serions-nous pas, nous aussi, actrices du changement en faisant de notre passion et de nos convictions notre chemin professionnel ?* » Nous nous sommes autorisées à croire au changement, à la possibilité de bouger les lignes. Et nous avons bien fait ! Car les consommateurs ont un réel besoin de se reconnecter à leur assiette avec des produits dont ils connaissent l'origine.

Alors, comment l'idée des pickles nous est-elle venue ? Il y a l'histoire des chips et des cacahuètes trop grasses pour l'apéro. Nous trouvions également l'offre de condiments proposée en France assez monotone. Nous voulions apporter un peu de couleur au rayon cornichons, ce légume typiquement français qui vient pourtant aujourd'hui en majeure partie d'Inde où il est cultivé dans des conditions calamiteuses. C'est ainsi que sont nés nos pickles bio et locaux très colorés, de bons légumes qui marinent dans un vinaigre doux parfumé aux épices et aux aromates.

Nous ne venons pas du monde de l'agro ! Il a fallu tout apprendre. Cela a rendu l'aventure passionnante : créer nos produits de A à Z, aller dénicher nos chouettes producteurs en bio et visiter leurs exploitations, tester des recettes, les ajuster au millimètre près avec l'aide d'un ingénieur agronome, nouer des partenariats avec des ateliers de transformation, mettre en production nos pickles afin de proposer le meilleur à nos consommateurs... Et quelle récompense de voir nos pots de pickles quelques mois plus tard en vente dans nos magasins préférés !

Evidemment, il y a eu des galères. Comme la fois où il a fallu faire rentrer 200 kilos de légumes dans la voiture de Delphine. Aujourd'hui ? Il y a toujours des galères. Mais nous transformons les légumes bio et locaux de nos agriculteurs partenaires en pickles qui mettent du pep's dans vos assiettes. Une nouvelle manière de déguster les légumes. Nous avons d'ailleurs plein d'autres idées pour réveiller les assiettes des consommateurs : à terme nous voulons être l'acteur incontournable du condiment bio et local !

*Nous ne voulons pas être moralisatrices
mais véhiculer de bonnes ondes*

Nous nous inscrivons dans une démarche engagée mais l'idée n'est pas d'être moralisatrices : nous voulons juste être les messagères d'une vie chouette, véhiculer de bonnes ondes et faire réaliser que l'on peut changer le monde à peu de frais en commençant par le contenu de assiette. Nos agriculteurs sont en bio et installés à moins de 250 km de Paris. A l'heure où les tarifs sont sans cesse tirés vers le bas du fait de la multiplication des intermédiaires et la course au volume, nous achetons les légumes à un juste prix, en direct aux femmes et aux hommes qui les cultivent. Les industriels utilisent la triste image de « minerai ». Comme si on mangeait du charbon à la pelle ! Non il s'agit de matière vivante, à respecter.

Nous voulons par là-même contribuer à la revalorisation des produits de la terre cultivés dans le respect de la planète et des hommes et participer au développement des emplois locaux. Car nos produits sont transformés dans des ateliers à taille humaine où l'homme n'est pas au service de la machine : la machine lui facilite simplement le travail. Le premier est un chantier d'insertion qui aide des hommes et des femmes à retrouver l'accès à l'emploi. Le deuxième est un ESAT qui fait travailler des personnes en situation de handicap.

Au delà de l'impact positif sur l'environnement et la société, le sens que nous mettons dans notre démarche nous guide au quotidien, c'est un véritable moteur. Cela nous aide aussi à prendre des décisions rapides. Est ce que cette opportunité est en ligne avec nos valeurs ? Non, on n'y va pas. Oui, on fonce !

Notre ambition ? d'ici à 3 ans ?? Faire essaimer ce modèle dans les 3 autres grandes régions de France afin de maximiser notre impact et continuer à fédérer autour de notre projet. Avec à chaque fois l'idée de partenariats directs avec des producteurs bio et locaux, la création d'ateliers de transformation pour créer une dynamique territoriale, tout en s'appuyant sur des réseaux de distribution locaux. Nous réfléchissons actuellement à la forme que cela pourrait prendre mais nous imaginons bien un nouveau modèle de franchise dans lequel nous mettrions une boîte à outils à la disposition de nos chouettes porteurs de projet. Pourquoi pas ? Du moment que cela nous permette de concrétiser notre petite révolution du modèle agro-alimentaire tel qu'il existe aujourd'hui, tous les rêves sont permis.