

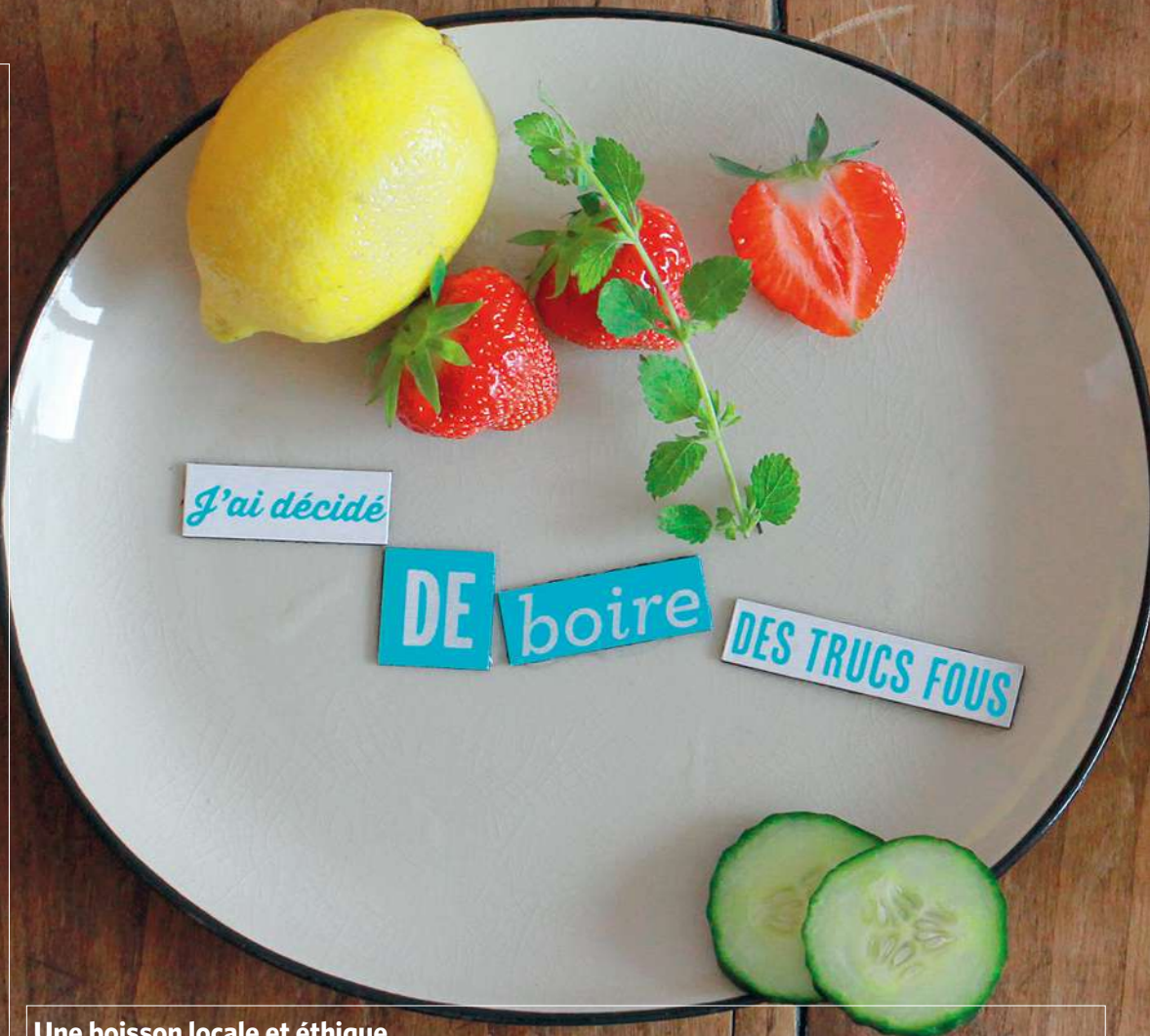
UNE SCHAERBEEKOISE QUI RAFRAÎ

MARIE D'OTREPPE

« Fruit, plants & no bullshit »

Pomme-géranium, concombre-menthe, fraise-mélisse. Voilà les trois associations qui composent actuellement la gamme des boissons naturelles Simone a Soif. Cette « hydrolade » n'est pas une boisson comme les autres. Sans sucre, sans conservateurs ni additifs, elle n'offre que de l'eau, des fruits ou des légumes et de l'hydrolat de plantes (le coproduit de l'huile essentielle obtenu par distillation, appelé aussi eau florale). Ici, comme dans la brouette du maraîcher, ce sont les saisons qui dictent les ingrédients qui composeront les recettes. Ainsi, en juin on produit - de quoi tenir toute l'année - fraise-mélisse, en septembre pomme-géranium et en octobre pomme-carotte.

Logique. A l'image de l'élaboration d'un grand cru, chaque mélange est goûté, ajusté et modifié pour respecter, par exemple, l'acidité d'un lot de pommes ou la teneur en sucre de la récolte de fraises.



Une boisson locale et éthique

La technique de production de Simone est pour le moins artisanale. Elaborée au début dans les bureaux qu'occupait la start-up aux Ateliers des Tanneurs, Simone a Soif s'est professionnalisée: elle se fournit en fruits et légumes auprès de quelques grossistes locaux et les achemine dans un atelier qui se charge de la réalisation de la recette, de la pasteurisation et du conditionnement (bag-in-box de 5 l, bouteilles de 1 l et de 33 cl). « Actuellement nous sous-traitons notre production à deux ateliers, un à Incourt et l'autre à la frontière néerlandaise. A moyen terme, nous envisageons d'avoir notre propre atelier, près de Bruxelles si possible. » Travailler avec des produits locaux permet à la start-up de surveiller de près la traçabilité de ses ingrédients mais aussi de modérer son empreinte carbone. Parallèlement, la start-up commence à nouer des partenariats avec des producteurs en vue de récupérer leurs invendus, leurs « légumes moches » mais aussi leurs déchets pour les valoriser et les intégrer dans ses recettes (par exemple, des feuilles de cassis, qui sont des déchets de taille destinés à être jetés, peuvent être distillées et devenir de l'hydrolat). En outre, parce que c'est encore meilleur quand ça fait du bien autour de soi, les stocks et la logistique sont assurés par l'entreprise de travail adapté schaarbeekoise Citeco.

CHIT LOCAL



Une boisson pour ceux qui veulent du changement

Simone a Soif est née de ce constat fait par Agnès Bonfond : trouver une boisson à la fois rafraîchissante, pas sucrée et non alcoolisée s'apparente au parcours du combattant. Elle s'inspire alors de sa voisine en Corrèze, une agricultrice de 80 ans dont la joie de vivre n'a d'égal que son respect du produit (et prénommée... Simone, bien entendu!) et invente alors sa boisson composée d'eau, de jus de fruits, de légumes et de plantes. Depuis deux ans, l'équipe formée par Agnès Bonfond, Antoine de Menten et Alexandre van der Vaeren ainsi que d'une joyeuse troupe de stagiaires, avance en mode *lean start-up*, s'aventurant au rythme des essais-erreurs dans des mélanges audacieux (un petit verre de pomme-fenouil?), testant rigoureusement les résultats et s'infiltrant doucement dans les milieux des consommateurs « qui veulent du changement ». Cette année, le passage au bio et l'élargissement de la zone de distribution ont ouvert les portes de la cour des grands à Simone. La gamme est présente dans 125 points de vente (épiceries bio grande distribution et établissements horeca « alternatifs ») et l'équipe cherche à s'étendre encore à Bruxelles, en Wallonie, mais aussi en Flandre.

En voiture Simone!

Simone envisage de mener la croisade de la boisson saine en Europe. « Le bien manger est à la mode. Répondons maintenant le mieux boire! », s'enthousiasme Antoine de Menten. Même les grands acteurs industriels se sont lancés dans ce créneau des eaux aromatisées. Face à eux, notre atout c'est la force du local: dans chaque commune que nous pénétrons, nous cherchons les endroits alternatifs où vont les consommateurs qui cherchent quelque chose de différent. Simone a Soif n'est pas qu'une boisson de 'bios-bobos-écologues'! Nous misons simplement sur les gens qui sont ouverts au changement. A terme, nous pourrions dupliquer notre méthode et la développer en dehors de la Belgique en créant des réseaux de production et de distribution locaux: pourquoi pas en France, au Royaume-Uni, en Espagne? » Pour s'aider dans sa « croisade », la petite entreprise compte lever des fonds pour financer son fonds de roulement dans un premier temps ainsi qu'un atelier à moyen terme. La start-up est suivie par *impulse.brussels*, par Réseau Entreprendre Bruxelles et s'est récemment entourée d'un conseil d'administration.

L'ÉQUIPE DE SIMONE A SOIF
Alexandre van der Vaeren,
Agnès Bonfond et
Antoine de Menten.

125

POINTS DE VENTE
distribuent Simone a Soif
actuellement.

10.000

LITRES
ont été produits
par Simone a Soif
la semaine dernière.

3

SAVEURS
composent la gamme
actuellement.

10 à 15

CYCLES DE PRODUCTION
par an, soit trois à cinq
fois par recette.