

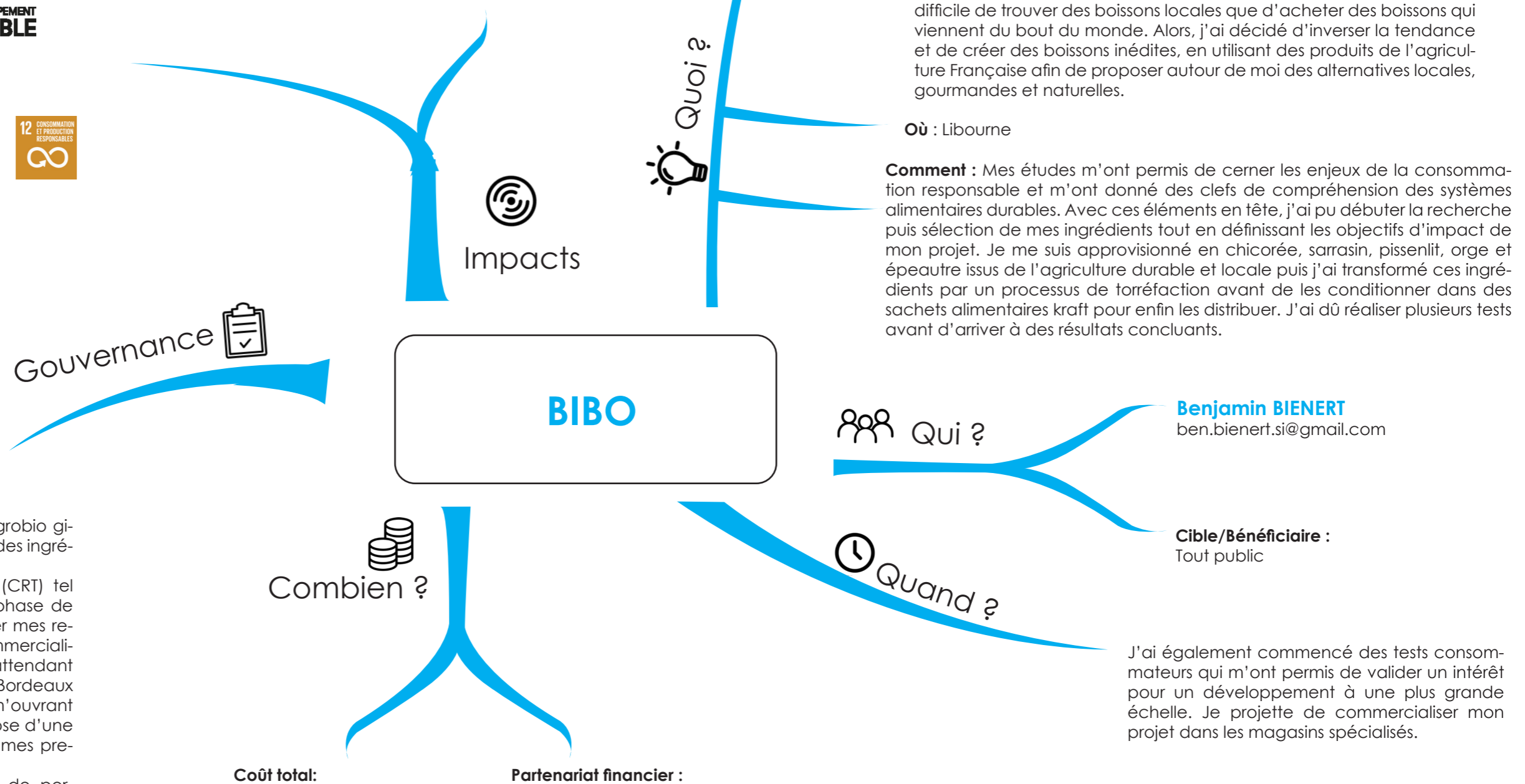
Résultats : La création de la gamme BIBO permettra le développement de choix supplémentaires de boissons et donc d'une alternative au café. Alors, BIBO répondra à des attentes sociétales fortes, 96% des français annonçant faire attention au caractère responsable des produits qu'ils consomment. Par ailleurs, le nombre de consommateurs sera l'indicateur d'impact de mon projet. Aussi, une étude d'impact environnemental comparatif des habitudes des consommateurs des produits BIBO vs. consommateurs de café pourra être envisagée. Celle-ci pourrait permettre de montrer l'impact positif de BIBO en faveur d'une consommation responsable.

Quoi : BIBO est un projet qui vise à révolutionner la pause-café par la création de boissons à base de céréales, graines et racines torréfiées. L'ambition de mon projet est de développer une gamme de mélanges de céréales, graines et racines torréfiées destiné à être infusé par l'utilisateur final pour obtenir une boisson 100% française qui se consomme chaude ou glacé, pure ou latte et ou sucrée selon les goûts.

Pour quoi : Le marché du café achève sa mondialisation et à doublé en volume ces 20 dernières années. En France, ce sont plus de 2,3 millions de tasses de café qui sont bues chaque jour. Pendant ce temps-là, les caféiers sont affectés par le réchauffement climatique et leur environnement naturel, loin de chez nous, est menacé. À ce rythme, le café arabica dans son état sauvage n'existera plus d'ici 2080. Il existe peu d'offres alternatives au café et aujourd'hui, il est plus difficile de trouver des boissons locales que d'acheter des boissons qui viennent du bout du monde. Alors, j'ai décidé d'inverser la tendance et de créer des boissons inédites, en utilisant des produits de l'agriculture Française afin de proposer autour de moi des alternatives locales, gourmandes et naturelles.

Où : Libourne

Comment : Mes études m'ont permis de cerner les enjeux de la consommation responsable et m'ont donné des clefs de compréhension des systèmes alimentaires durables. Avec ces éléments en tête, j'ai pu débiter la recherche puis sélection de mes ingrédients tout en définissant les objectifs d'impact de mon projet. Je me suis approvisionné en chicorée, sarrasin, pissenlit, orge et épeautre issus de l'agriculture durable et locale puis j'ai transformé ces ingrédients par un processus de torréfaction avant de les conditionner dans des sachets alimentaires kraft pour enfin les distribuer. J'ai dû réaliser plusieurs tests avant d'arriver à des résultats concluants.



Les partenaires :

Les producteurs, et notamment ceux d'Agrobio gironde qui me permettent d'avoir accès à des ingrédients de qualité.

Un centre de recherche technologique (CRT) tel qu'AGIR, basé à Bordeaux, qui par une phase de R&D pourrait me permettre de développer mes recettes à grande échelle et donc de commercialiser mes produits (devis déjà réalisés). En attendant cette étape, c'est l'incubateur de start-up Bordeaux Technowest qui m'est venu en aide en m'ouvrant les portes de leur site de Libourne qui dispose d'une cuisine professionnelle où je peux réaliser mes premières productions.

Enfin, les consommateurs : bon nombre de personnes sont à la recherche de produits responsables à intégrer à leur mode de consommation et bon nombre d'amateurs de boissons chaudes et/ou rafraîchissantes sont à la recherche de nouvelles découvertes. C'est en écoutant leurs retours que je peux façonner les recettes de mes boissons.

Coût total:
16 000€

Partenariat financier :
Investissement personnel: 1000€
Subventions publiques: 8000€
Partenariats privés: 7000€

Benjamin BIENERT
ben.bienert.si@gmail.com

Cible/Bénéficiaire :
Tout public

J'ai également commencé des tests consommateurs qui m'ont permis de valider un intérêt pour un développement à une plus grande échelle. Je projette de commercialiser mon projet dans les magasins spécialisés.

Remarques :