

Quand le pain redevient farine : c'est TADAAM!

Kolectou, 3 Avenue Germaine Tillion, 35136 Saint-Jacques-de-la-Lande | 06 58 04 67 53 |
Noémie Gourtay et Emma Mairel, co-fondatrices.
<http://www.kolectou.com/> - https://www.facebook.com/kolectou/?ref=br_rs

Cette fiche complète les informations de la fiche de présentation n°7 faite par l'ADESS du pays Morlaix (octobre 2018).

Cf. pour toutes les informations ; "Étude initiatives de valorisation des surplus alimentaires. Janvier 2019". Commandité par la CRESS Bretagne. Réalisée par le PTCE Les Éconautes avec l'ADESS Morlaix. Disponible sur internet.

Historique et contexte

Kolectou est une start-up rennaise. Le projet a été créé lors de la formation en école d'ingénieur des deux fondatrices.

Pour plus d'informations, cf. la fiche détaillée n°7 des Éconautes.

Objectifs

L'enjeu principal est de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, spécifiquement sur les pertes de pain. Ces pains dits « moches » ou les invendus sont broyés et utilisés pour la composition de préparation à gâteau pour la restauration collective.

Étapes importantes

APPROVISIONNEMENT

" Actuellement le gisement principal est la société Boulangerie Pâtisserie Associées (BPA) dont les sites de productions sont situés sur le grand ouest. Cette société fabrique du pain frais tous les jours pour les cantines et restaurants. Les volumes de pains collectés pour l'activité Tadaam sont très variables, exemple sur un mois : de 100 kg à une tonne. Les pains peuvent être bio ou non bio. Les co-fondatrices sont en recherche d'autres partenaires de collecte. " Éconautes - ADESS Morlaix.

EN AMONT

- Sur la coordination entre différents partenaires sous-traitants : en amont par le sourcing pour la collecte et la récupération de pain, puis sur les étapes de la chaîne de fabrication et de transformation.
- Sur la R&D pour l'élaboration des recettes,
- Sur la partie, développement commerciale.

STOCKAGE

Stockage réalisé par l'industrie partenaire, la Boulangerie Pâtisserie Associées (BPA).

TRANSFORMATION

Tadaam récupère du pain pour le transformer en poudres alimentaires utilisables en pâtisserie.

Actuellement, 3 gammes de produits sont créées et commercialisées :

- la poudre « cakes et muffins salés »,
- la poudre « cookies pépites »,

- la poudre « moelleux vanillé ».

Ce sont des produits savoureux, simples et rapides d'utilisation. Il suffit de rajouter des ingrédients simples à trouver : matière grasse, sucre, lait ; et la recette est prête à cuire.

LOGISTIQUE

3 étapes :

1. Collecte auprès de BPA (Boulangerie Pâtisserie Associées) à Angers.
2. Transport vers un partenaire situé dans le centre, qui réduit le pain pour le transformer en produit semi-fini.
3. un troisième partenaire dans la région centre fait les mélanges, sur la base de la recette et fait le conditionnement.

La start-up recherche avant de développer sa production une cohérence au niveau du transport et projette de calculer l'impact environnemental de ses produits.

DISTRIBUTION

Sur ces 3 premiers mois d'activité, les produits sont vendus à des grossistes qui eux, revendent aux cantines. À moyen terme, l'objectif est d'avoir un stock pour vendre en direct et élargir le réseau de vente. Les co-fondatrices veulent développer les ventes en vrac aux épiceries, et par internet.

Retours d'expérience

(Voir fiche présentation n°7 de l'ADESS Morlaix)

Un accompagnement financier et administratif sur mesure :

Financiers :

- Banque Crédit Mutuel (prêt),
- Bretagne Active (caution),
- Rennes initiatives (prêt d'honneur),
- Crédit Agricole (levée de fonds).

Structures d'incubation (accompagnement complet des jeunes entreprises porté par le réseau de l'ESS) :

- Food val de Loire,
- Dispositif « Pépites »,
- Chefs d'entreprises coach (accompagnement étudiantes),
- Dispositif Emergy via le Pool,
- Valorial Le Village,
- By CA,
- Yoplait : Trophée des perles (entreprenariat féminin),
- Even coopérative agroalimentaire : concours Even'Up.

