

DES PORTRAITS D'ENTREPRENEURS D'AVENIR

Juillet 2011

Entrepreneurs  d'avenir
Les germes
d'une économie
plus humaine



Découvrez chaque semaine le portrait d'un Entrepreneur d'avenir sur www.entrepreneursdavenir.com

Sélection de portraits

1. Xavier Ringeard

dirige Fast Concept Car et est intervenu lors du Parlement 2011.

Fast Concept Car

2. Fabienne Le Henaff

dirige Pockus Biolap, une entreprise qui fabrique de la bagagerie éco-design.

Pockus Biolap

4. Benjamin Bonnell

a créé Hotaï un projet d'hôtel écologique et citoyen.

Hotaï

3. Laurent Bouffanet

gère Zone Verte, restaurant 100 % bio et 100 % frais situé en plein centre ville de Lyon.

Zone Verte



Xavier RINGEARD - FAST CONCEPT CAR



Xavier RINGEARD préside Fast Concept Car, une entreprise qui fabrique et commercialise des autocars. Il a participé à la commission 5 du Parlement des Entrepreneurs d'avenir 2011 : « La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dans les marchés publics » le vendredi 13 mai 2011.

Comment selon vous favoriser la prise en compte de la RSE dans les marchés publics?

En donnant moins d'importance au sacré « Moins Disant ».

Comment se matérialise au quotidien votre engagement en matière de RSE et de développement durable ?

Respect scrupuleux des normes sociales et de sécurité inscrit dans les lois françaises ; investir toujours et encore dans un outil industriel en France malgré des règles du jeu non équilibrées entre les acteurs présents ; orienter nos actions sur le respect de l'eau (90 % des eaux retraitées en interne) et du bilan carbone (downsizing de nos structures par utilisation d'aluminium, approvisionnements nationaux voire régionaux . . .) ; partenariat avec la Fondation Océan Vital (Autocar Hybride solaire), etc.

Qu'avez-vous pensé du Parlement des Entrepreneurs d'avenir 2011 ?

Un lieu d'échange de grande qualité avec des personnes maîtrisant bien leur sujet ! Cela me fait relativiser certaines de mes positions et me donne un peu d'espoir quant à la reconnaissance pour un entrepreneur de ses investissements en développement durable par les acheteurs publics.

www.fast-conceptcar.com

Fabienne LE HENAFF - POCKUS BIOLAP

Fabienne Le Henaff dirige Pockus Biolap, une entreprise qui fabrique de la bagagerie éco-design. Elle fait partie des lauréats des derniers Trophées Développement Durable organisés par Le Progrès. www.biolap.fr



D'où vous est venue l'idée de créer Pockus Biolap ?

Notre rencontre avec Jean-Michel Duivon et Meda Claesen nous a amené à concevoir des produits qui font rimer écologie et technologie, au croisement de nos trois univers industriel, design et Développement Durable. C'est aussi la volonté d'une économie plus verte et plus locale avec l'ambition de démocratiser les éco-produits qui nous a réunis.

Comment procédez-vous pour garantir l'éco-conception de vos produits aux consommateurs ?

Nous communiquons sur la traçabilité des matériaux, de la fabrication et même de la création puisque depuis juin 2010 nous associons au processus créatif des volontaires recrutés dans notre club iQ innovation Qualité. Nous fonctionnons toujours par amélioration continue et apport transversal. Le label "Made in Respect" nous aide à prendre du recul et à ne pas perdre de vue notre exigence.

Quels sont vos projets de développement pour 2011-2012 ?

Nous souhaitons être plus présent sur le marché grand public avec l'ouverture de notre site e-marchand et la recherche de distributeurs. Nous sommes en cours de création d'une nouvelle gamme centrée sur les loisirs nomades avec des trousse de toilette, des sacs de voyage, des besaces à vélo. Nous espérons trouver de nouveaux éco-matériaux innovants pour ces créations.

Vous faites partie du réseau Entrepreneurs d'avenir depuis peu. Quelles sont vos attentes et comment comptez vous vous investir dans la dynamique ?

Je cherche à rencontrer d'autres entrepreneurs pour nouer des partenariats ou échanger sur les bonnes pratiques. Je pense m'investir dans la dynamique locale grâce au chaleureux accompagnement de Coryne Nicq.

Laurent BOUFFANET - ZONE VERTE



Laurent Bouffanet gère Zone Verte, restaurant 100% bio & 100 % produits frais, situé en plein centre ville de Lyon et est lauréat des derniers Trophées Développement Durable organisés par Le Progrès.

Comment est né le projet de restaurant Zone Verte ?

Nous consommons des produits bio à la maison, et ne trouvons pas d'offre satisfaisante en bio lorsque nous allons au restaurant en centre-ville de Lyon ; nous voulions par ailleurs contribuer au développement de l'agriculture biologique en France, car nous sommes convaincus de ses bienfaits à la fois pour la santé (des consommateurs comme des producteurs), et pour l'environnement ; enfin, après une carrière de 17 années dans la logistique internationale, nous voulions faire un virage professionnel, pour adopter un métier qui soit pleinement en phase avec nos motivations fondamentales : être utile à la protection de la Planète. C'est ainsi que nous avons imaginé Zone Verte, Le Restaurant Ecologique.

Comment gérez-vous votre offre de produits frais et bio ? Trouvez-vous facilement vos fournisseurs ?

Pendant 2 années, nous sommes allés à la rencontre des agriculteurs bio de la région (essentiellement dans les Monts et Coteaux du Lyonnais), et avons construit notre offre en partant de leurs contraintes de production ; notre objectif était triple : des produits 100% certifiés AB, des produits 100% frais (zéro surgelé, zéro micro-ondes), et des approvisionnements les plus locaux possibles ; ceci nous a amené à concevoir une offre de restauration dans laquelle il n'y a pas de carte permanente, mais des entrées du jour, plats du jour et desserts du jour. Nous avons désormais une dizaine de producteurs qui suivent notre projet, et sont devenus de vrais partenaires.



Quel bilan dressez-vous depuis l'ouverture du restaurant en novembre dernier ?

L'offre Zone Verte est très innovante dans le métier, et comme toute innovation, il faudra un peu de temps pour que tout un chacun se l'approprié, d'autant qu'en matière d'habitudes alimentaires, l'inertie est forte ; après seulement 6 mois, nous avons déjà servis plus de 8000 repas, et le nombre de clients réguliers nous rendant plusieurs visites par semaine, est en croissance constante ; nous travaillons beaucoup, le métier l'exige, et recevons tous les jours des compliments et remerciements, ce qui est évidemment très gratifiant. Et si finalement, c'était à Lyon, capital de la gastronomie traditionnelle, au pays de Paul Bocuse, des Bouchons Lyonnais et de la cochonnaille, que naissait l'alimentation de demain, saine et naturelle ? Ce serait pour nous Lyonnais, un joli clin d'œil de l'histoire.

Vous faites partie du réseau Entrepreneurs d'avenir depuis peu. Quelles sont vos attentes et comment comptez vous vous investir dans la dynamique ?

Nous sommes entrepreneurs avec des motivations et valeurs qui ne sont pas financières, nos entreprises Zone Verte et Vélonaute démontrent que cela est possible tout en trouvant un équilibre économique ; notre approche est ainsi à contre-courant de la pensée dominante, et nous avons envie de partager cela avec d'autres entrepreneurs partageant ces motivations.

Benjamin BONNELL - HOTAÏ

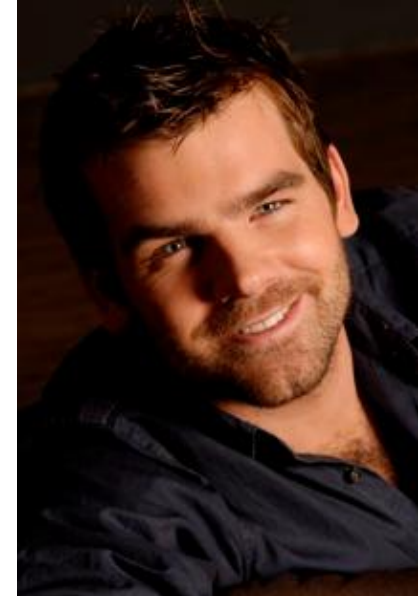
Porté par Benjamin Bonnell et Racine Ba, **Hotaï** est un projet d'hôtel écologique et citoyen dont la mission première est de financer une ONG locale Afrikavenir. En effet, une partie des bénéfices sera directement utilisée pour financer le développement d'une école qui a vu le jour en 2004. Actuellement en recherche de fonds, le projet verra le jour en 2012 et pourrait accueillir ses premiers éco touristes dans moins d'une année.

Comment est né le projet d'éco village Hotaï ?

Après avoir relevé un premier défi en 2004, en construisant un complexe scolaire au Sénégal comprenant une école primaire, une ferme et un centre de santé pour les enfants démunis (plus d'info sur www.afrikavenir.com), nous avons décidé aujourd'hui d'aller plus loin et de relever un second challenge : créer une entreprise sociale, dont une partie des bénéfices sera utilisée pour financer le développement local. Grâce à notre principe de chambre container contemporaine et expérimental, nous rencontrons un fort succès et nous pensons déjà à construire deux nouveaux éco-lodge pour soutenir un dispensaire au Brésil (2013) et un orphelinat au Vietnam (2014). L'aventure ne fait que commencer...

Pouvez-vous brièvement nous présenter votre concept et votre démarche ?

Hotaï est un projet qui a pour but de financer, construire, gérer et commercialiser des Eco villages solidaires, atypiques et innovants s'adressant aux voyageurs respectueux de l'environnement qui apprécient des vacances épanouissantes, à la recherche de sérénité et de confort tout en préservant et améliorant la communauté locale à travers l'échange de savoir faire. A l'écart des sites surpeuplés classiques, loin du tourisme formaté à consommer sur place sans rien emporter, le Lodge Hotaï propose une expérience alternative où les valeurs d'authenticité, d'éthique et d'écologie prennent tout leur sens puisque l'hôtel finance une ONG locale. Un voyage initiatique à la découverte d'une culture et de soi-même. Une approche différente, dédiée à tous ceux qui rêvent de nature préservée, d'émotions partagées et de vacances atypiques. Le projet pilote, au Sénégal sera situé au bord de plages paradisiaque de Palmarin, en tête-à-tête avec l'océan, l'écovillage Lodge Hotaï a été dessiné par Matali Crasset, designer réputée pour son approche sensible et généreuse de la création. En fusion totale avec leur environnement, invisibles de l'extérieur, 25 containers maritimes se sont métamorphosés pour devenir des espaces de vie contemporains complètement ouverts sur la nature. Dans ce refuge merveilleusement protégé, tout invite à la détente et au bonheur de paresser ! Pourtant, rien ne manque pour occuper sa tête, son corps ou son esprit. Sports, découvertes culturelles, participation à des actions humanitaires pour les volontaires ou échanges de savoir-faire. C'est un concept de vacances solidaires différentes, à vivre cœur et âme.





Qui sont vos partenaires et comment s'engagent-ils ?

De près ou de loin, Hotaï Village s'est entouré de partenaires de choix pour mutualiser les savoir-faire et valoriser l'expérience de chacun. C'est le principe de l'intelligence collective : utiliser la créativité et le savoir-faire d'un grand nombre de partenaires vers un but commun. Ce processus consiste à canaliser les besoins ou désirs d'experts pour résoudre un problème et ensuite partager librement la réponse avec tout le monde. Nous pensons que la valorisation de l'expérience de chacun constitue un élément essentiel pour assurer la réussite des échanges entre individus.. Nous avons des partenariats stratégiques établis dans nos 5 domaines : construction (ex : la fabrique), gestion (ex : Vatel), commercialisation (ex : empreinte marketing), communication (ex : plus de sens), développement durable (ex : j'habite la terre).

Vous faites partie du réseau Entrepreneurs d'avenir depuis peu. Quelles sont vos attentes et comment comptez vous vous investir dans la dynamique ?

Il est extrêmement important pour nous (entrepreneurs) de s'impliquer dans des groupes d'influences comme Entrepreneurs d'avenir afin de mieux faire entendre nos voix, mais aussi pour nous encourager et nous inspirer. Les projets d'économie sociale et solidaires doivent encore gagner en visibilité et en crédibilité, et c'est à travers des initiatives telles que Entrepreneurs d'avenir que nous y arriverons. J'utilise EA pour me tenir informé des différentes initiatives, des conférences et aussi de nouvelles idées qui circulent. Je vais m'investir sur le réseau EA en actualisant sur ma page le plus souvent que possible, je n'hésiterai à rentrer en contact avec les autres membres et pourquoi pas un jour organiser une rencontre des membres lyonnais ?



Retrouvez ces entrepreneurs sur le site

www.entrepreneursdavenir.com