



TROPHÉES de l'entreprise

PRÉSENTATION DU PROJET



CATEGORIE 3 : TROPHEE BLEU, BLANC, VERT

ENTREPRISE : JETHICA

Activité principale :

Conserverie bio, locale et équitable de fruits et légumes de saison de - de 100km

Adresse :

1389 Chemin des Préaux - Atelier H, 26120 MONTMEYRAN

PROJET : JETHICA

Description du projet

Camille est ingénieure agro depuis quelques années déjà, elle a travaillé pendant 10 ans dans l'industrie agroalimentaire. Le bilan matière mettait en avant qu'elle transformait plus de plastique de matières premières. L'envie d'être au plus proche de la terre et de travailler en local proprement l'a poussé à lancer Jethica.

Jérémy est responsable maintenance dans l'agroalimentaire depuis 10 ans également et a une très bonne connaissance technique sur de nombreux process. Il participe au projet et aime à rendre plus vertes les industries d'aujourd'hui.

De mon côté, j'étais directeur d'un magasin de grande distribution sportive et avais envie de retrouver un lien naturel à la vie sans mondialisation et sans plastique. J'apporte mes compétences commerciales et RH au projet.

Notre complémentarité est une force afin de combler le trou dans la raquette sur la conservation de légumes en Drôme. (étude Agribiodrôme).

Détail de la démarche de projet

Nous nous sommes entourés de toute part afin de réaliser un projet qui soit territorialement, environnementalement, socialement et économiquement utile. Agribiodrôme, la Fab-T, Valence Romans Agglo, Drôme c'est ma nature, la Ceinture Verte, le Cluster Bio, la Région Auvergne Rhône Alpes, les maraîchers, nos confrères...

Nous avons consulté un maximum de personnes motivées et compétentes afin de positionner JETHICA en Drôme. Nous avons mis 4 mois à réaliser l'étude de marché et 4 mois à écrire la vision, le business model et la présentation du projet aux partenaires institutionnels. Nous avons rencontré des freins techniques, administratifs, financiers...

Mais rendre accessible le plaisir de bien manger de façon locale, saine et durable l'a emporté.

PLUS-VALUE DU PROJET

Les évolutions internes

Nous souhaitons jouer dans la cour des grands en restant des petits. Pour faire en sorte que 100% des légumes en France parcourent partout moins de 100km, nous envisageons de dupliquer notre modèle en Drôme.

Nous avons découpé la France en cercles de 100km. Ces cercles ont pour vocation de nourrir les foyers urbains. De cette façon, le monde de la conserverie en France sera socialement, environnementalement, économiquement et territorialement optimisé.

On observe une croissance annuelle à deux chiffres du secteur de la Conserverie en France. Et nous trouvons important et urgent de revoir son business model afin qu'il soit plus vertueux.

Il s'agit de créer des antennes de 6 CDI au service de l'anti gaspillage alimentaire et de la valorisation des productions agricoles locales et responsables.

Les évolutions externes

100% de nos légumes viennent de - de 100 km. Nous travaillons actuellement essentiellement avec les fermes voisines. Les légumes voyagent en moyenne 20 km. 100% de notre huile d'olive vient de Nyons. Nous connaissons 100% des prénoms de nos fournisseurs. Nous les mettons en avant sur notre site et nos bocaux. Notre démarche avec eux est équitable, nous ne négocions pas les prix avec ceux qui travaillent jour et nuit.

Notre offre est biologique. Nous participons à l'anti gaspillage en proposant la transformation à façon aux maraîchers locaux. 30% en moyenne des surfaces maraîchères sont sauvées et leur rentabilité améliorée.

Nous travaillons sans plastique jetable et également à la consigne avec Ma Bouteille s'Appelle Reviens. Nous avons obtenu les meilleurs scores du très exigeant Planet-Score. Nous commençons la commercialisation dès ce mois d'Octobre après l'obtention de la certification Biologique.

Deux marques - JETHICA - et - Le Bocal Français - sont créées afin de s'adapter aux réseaux de distributions locaux (épicerie locales, enseignes bio et GMS). Afin de satisfaire le plus grand nombre de clients nouveaux et fidèles, nous avons un panel de 48 dégustateurs qui évaluent nos produits. Nous ne les conseillons dès lors que la note dépasse 75% de satisfaction. En dessous, nous nous remettons en questions et retravaillons les recettes. La vérité sort de la

bouche des clients. Pour atteindre ce niveau de notation, nous nous sommes entourés du Chef étoilé retraité André-Pierre MAGNARD et de Marine BELLO - Diététicienne nutritionniste.

RÉSULTATS ATTENDUS

Les résultats

Nous avons dépassé les 300% d'objectif sur la plateforme de cofinancement MiiMosa. Le groupe Carrefour nous a élu lauréat du mois d'Août et nous travaillons à un référencement local avec eux. Nous espérons atteindre 150 000 € de CA la première année et prévoyons d'évoluer avec 2 CDI supplémentaires dès 2023 ainsi que 3 alternants en plus de Camille et moi.

Nous avons écrit une marque employeur qui provoque la rupture avec le monde agro actuel afin de recruter et fidéliser plus facilement. Il est important socialement de faire évoluer les conditions de travail dans le monde agroalimentaire. Nous proposons alors la semaine de 4 jours et l'annualisation des heures afin d'accompagner les saisons naturelles. Notre démarche consiste à faire en sorte que socialement, environnementalement et économiquement nous soyons exemplaire et au service du territoire.

Les prochaines étapes

Nous rêvons que 100% des légumes voyagent - de 100 km en France. Alors nous travaillons avec Céline RAISS et son équipe de franchiseurs solidaires afin d'imaginer des pistes de développement. Notre activité est la conserverie des aliments. Des pistes de réflexion peuvent être menées sur la lactofermentation et la déshydratation.

En 2030, JETHICA proposera une gamme de produits goûtus, locaux, équitables et sains qui couvrent l'ensemble des repas.

En 2030, JETHICA sera implantée sur l'ensemble du territoire français, au sein de lieux de production et de rencontres.

JETHICA Drôme inspirera la création et le développement économique des autres entités ; chaque atelier JETHICA incarnera l'éco responsabilité et mettra en valeur son territoire & ses richesses, culturelles et gastronomiques.

POUR ALLER PLUS LOIN

[Caviar d'aubergine](#)

[Soupe au pistou](#)

[Les créateurs de Jethica](#)

CONTACT

Thibaud FEUGERE, Président

06 82 61 27 54

thibaud@jethica.fr

jethica.fr