

LE PETIT BERET start-up proposant du vin 100% sans alcool ni fermentation

www.lepetitberet.com



1- IL ETAIT UNE FOIS

Il était une fois une start-up fondée par un trio d'ingénieurs de Sup'Agro et de l'Ecole des Mines d'Alès qui se sont mis en tête un pari fou : recréer le goût des grands vins dans une boisson naturelle 100% sans alcool et sans fermentation !

Leur idée : offrir à des consommateurs qui, pour diverses raisons (religieuses, diététiques, de santé), ne peuvent ou ne veulent pas consommer d'alcool la possibilité d'accompagner les amateurs de vin lors d'expériences gastronomiques ou pendant des moments conviviaux. La cible est large : diabétiques, sportifs, musulmans, seniors, femmes enceintes...

L'équipe commence ses recherches en 2012, accompagnée par l'INRA de Pech Rouge et le CTPA (centre technique agroalimentaire) d'Avignon pour arriver à un produit issu des vignes du Languedoc qui se rapproche le plus possible du vin. Pour cette expertise, ils ont le concours de Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2014, installé en région.

Ensemble, ils mettent en place une nouvelle technologie qui respecte le caractère naturel du raisin. Ils travaillent à partir des moûts dont ils extraient le sucre pour arriver à des teneurs d'environ 1,7g/ml.

Il s'agit d'un procédé 100% « sans » : sans alcool, sans fermentation, sans conservateur, sans sulfites, sans étapes de dés-alcoolisation mais « avec » une très faible teneur en sucre et calories (17 Kcal au verre). Pourtant, le résultat est une boisson qui exprime parfaitement les arômes des cépages, notamment la syrah en rouge, le grenache et le cinsault en rosé et le sauvignon en blanc.

C'est ainsi que naît « Le petit béret » au bout de quatre ans de recherche. Lauréate en 2015 du concours national des entreprises agroalimentaires et du concours Coup de Pousse à l'innovation et, un an plus tard, du concours agropole organisé par le Sénat, la petite start-up part à la conquête du marché.

2. LE CHEMIN VERS LE SUCCES

De concours en concours et de prix en prix, « Le petit béret » se fraie un chemin et peut, dès sa création, compter sur le soutien de l'équipe EEN de la CCI Occitanie.

Les premiers conseils portent sur la construction d'une vraie stratégie en matière de propriété intellectuelle : accompagnement pour la protection de sa marque et étude de brevetabilité de son procédé innovant.

Forte de ces armes, l'entreprise bâtit son réseau en France. Ses bouteilles sont vendues en circuit CHR (cavistes, hôtels, restaurants) mais aussi dans la grande distribution avec une diffusion nationale chez Carrefour et, pour le moment, partielle chez Système U et Auchan.

L'export est la prochaine étape qui s'impose comme une évidence et Le petit béret bénéficie à nouveau des services d'EEN pour développer ses ventes en Europe et au-delà.

Membre du groupe sectoriel Agrofood d'EEN, la CCI Occitanie fait profiter l'entreprise de son expertise et l'inscrit aux rencontres d'acheteurs organisées par le réseau. De nombreux contacts sont noués et Le petit béret peut, une fois de plus, s'appuyer sur l'équipe EEN pour le suivi jusqu'à la concrétisation.

3. LE HAPPY-ENDING

Parmi les partenaires potentiels identifiés grâce à EEN, l'entreprise belge « Wijnhandel Christiaens » est un distributeur de vin sur les marchés de la Belgique, des Pays-Bas et du Luxembourg depuis 1985. A l'affût des nouvelles tendances de consommation, l'entreprise est à la recherche de vins sans alcool et publie un profil dans la base de données du réseau.

La suite, assez rapide, vient naturellement à l'aide du binôme de collègues EEN franco-belge : mise en relation en octobre 2017, visite de Wijnhandel Chistianes chez Le petit béret en novembre et première commande. S'ensuit un nouveau rendez-vous pour discuter de droits d'exclusivité et d'actions de promotion à mettre en place et la conclusion d'un accord de partenariat est chose faite ! Pour Le petit béret, cette coopération représente une augmentation de 5% de son chiffre d'affaires, la pénétration de nouveaux marchés (BE NELUX) et la création d'un emploi.

« Happy » ? Sûrement. « Ending » ? Pas vraiment...Bien au contraire étant donné que l'équipe EEN continue à accompagner l'entreprise dans son aventure internationale. Cap très prochainement sur les pays scandinaves avec les rencontres d'affaires EEN organisées lors du salon « Free From » Food le 16 mai à Stockholm. Vu la thématique, Le Petit Béret n'aura aucun mal à y trouver sa place !

