

PORTRAIT



Labelge, un distributeur de produits 100 % belges et bio

Ariane Beudelot, Biowallonie

Mailly Staveaux a grandi dans le bio avec une maman gérante de deux magasins bio dans la province de Liège. En travaillant dans le magasin familial, elle s'est rendu compte de la problématique suivante : soit les petits artisans locaux n'étaient pas référencés par les distributeurs bio classiques, soit ils étaient noyés dans la large gamme de produits distribués et donc pas assez mis en avant. Certains artisans voulaient alors livrer le magasin en direct entraînant d'autres problèmes : rupture d'approvisionnement, commandes multiples, livraisons compliquées... Un intermédiaire, à taille humaine, entre artisans et magasins manquait. L'idée a fait son chemin et a germé en avril 2018. « Labelge » était née ! Des produits bio et belges distribués par une structure à taille humaine, avec une vraie collaboration entre l'artisan et le distributeur.

Mère de trois enfants, Mailly a travaillé de très nombreuses heures pendant deux ans pour lancer son projet ambitieux ! « Au début, je livrais et gérais les artisans et les clients seule. Aujourd'hui, on est trois dans l'entreprise avec des livreurs indépendants ! »

Des clients nombreux et une petite taille

Labelge livre plus de 250 clients partout en Belgique mais également au Grand-Duché de Luxembourg et dans le Nord de la France. « Le Nord de la France raffole de produits locaux, et les produits belges sont géographiquement plus proches que des produits provenant de Marseille. » Sa clientèle est surtout composée de magasins en vrac mais également de magasins bio de petite et moyenne tailles, de magasins à la ferme et d'épicerie fines. « Ma clientèle, dont je suis proche, doit accepter les aléas de l'artisan : parfois le stock est vide, les produits changent selon les saisons... »

Au niveau de son évolution, son chiffre d'affaires progresse chaque mois. « J'ai juste observé une stabilisation pendant le confinement strict de mars à mai 2020, où les consommateurs achetaient davantage de produits de base. Ensuite, la situation est revenue à la normale et en hausse. Actuellement, les gens veulent se faire plaisir avec leur alimentation ! »

Une gamme 100 % belge

Mailly s'est fixée des balises au niveau de sa gamme : que du Belge, qualitatif, éthique et bio. « Je me suis fixée une ligne de conduite et je tiens à tenir mes engagements. Introduire des produits français, même très qualitatifs, ne serait pas cohérent. »

Les produits distribués par Labelge sont :

- **Belges** : le plus local possible. La fabrication des produits doit être belge mais les ingrédients

aussi, quand ceux-ci existent évidemment. Mailly remarque une évolution positive ces dernières années : les clients veulent davantage de produits belges et l'artisanat se développe de plus en plus en Belgique.

- **Bio** : au début, elle a accepté des artisans non bio, mais leurs produits se vendaient moins bien que les produits bio, donc elle a arrêté. En revanche, elle accepte toujours des artisans en cours de certification. Et du miel belge de qualité [le miel bio est quasi introuvable sur notre territoire].

- **Secs** : elle a choisi de ne distribuer que des produits alimentaires secs et du non alimentaire. « Le frais, j'ai bien connu la rigueur qu'il faut avoir en travaillant en magasin bio, c'est un autre métier, chacun son créneau. Si on me contacte avec un produit frais, je renvoie à des collègues en qui j'ai confiance. »

- **Simple**s : au niveau des ingrédients, elle choisit des produits non industriels. « Je recherche des produits, comme à la maison, avec des ingrédients qu'on pourra avoir chez soi. »

- **Majoritairement en vrac** : Mailly amène ses artisans vers le zéro déchet, pas à pas, en fonction de leurs moyens. 70 % de la gamme est distribuée en vrac. « Antonio Meneghin, avec qui j'ai commencé l'aventure, un de mes artisans pionniers, avait d'abord un emballage en plastique, puis compostable. Son emballage est maintenant consigné. Le zéro déchet n'a de sens que si les emballages diminuent autant chez les clients finaux qu'au niveau du magasin. Pour certains produits, c'est impossible. »

Un nouvel artisan chaque mois

De bouche à oreille, l'entreprise fait sa place tant au niveau des clients que des artisans. « J'ai maintenant une liste d'attente au niveau

des artisans. Je rentre un artisan par mois dans mon catalogue pour pouvoir le rencontrer et le mettre en avant le mieux possible. Je fonctionne dans mes choix par coup de cœur, par passion ou par cohérence avec ma philosophie. Mes artisans peuvent être référencés par d'autres grossistes mais jamais dans la grande distribution. »

Des produits manquants ?

Actuellement, son catalogue est composé de 30 artisans et plus de 400 références de biscuits, chocolats, confitures, céréales et légumineuses, pâtes [de la ferme des Eaux Bonnes], crackers, boissons alcoolisées et non alcoolisées, mais également des cosmétiques, produits d'entretien et tissus zéro déchet. « Je suis une gourmande, donc ma gamme est très sucrée. Mais ma gamme se diversifie avec des tapenades, des crackers et des boissons fermentées comme celles proposées par L'Annexe Brasserie Fermenterie de Bruxelles ou le Kéfir Eau vertueuse fabriquée à Lasne. »

Sur base de sa connaissance du marché et des retours de ses clients, elle serait intéressée d'ajouter à sa gamme des chips, du lait végétal, des bonbons et des céréales petit-déjeuner, entre autres. Tout « Made in Belgium », bien entendu !

Des projets, Mailly en a plein la tête : une cuisine partagée, des ateliers de coworking pour ses artisans et se lancer dans la livraison de l'Horeca et des boulangeries. Nous suivrons son projet de près, tant son enthousiasme est communicatif et son projet cohérent.



Contact

Labelge - Mailly Staveaux
info@labelge.bio