

# Trois entreprises péi labellisées "Initiative Remarquable"

**DISTINCTION.** Trois entreprises locales, financées par Initiative Réunion, ont reçu le label "Initiative Remarquable", hier matin. Un tremplin énorme pour les start-up péi.

Le point de départ d'une nouvelle aventure. Hier matin, dans l'une des salles du Village by CA, trois entrepreneurs réunionnais ont eu la charmante surprise de se voir distingués du label "Initiative Remarquable". Un pas de géant pour ces start-up péi qui s'inscrivent notamment dans une démarche éco-responsable.

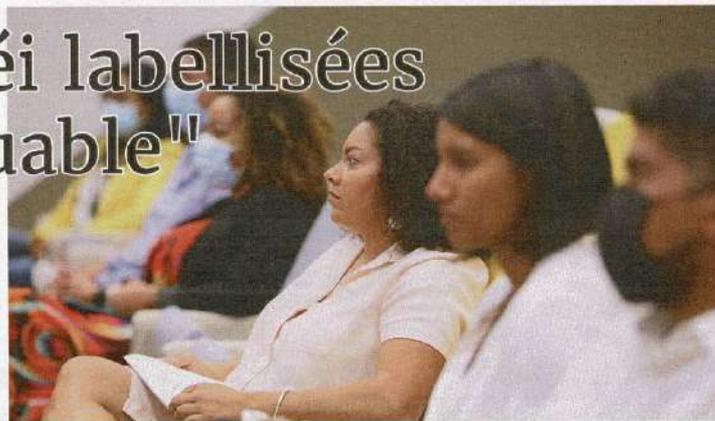
Mais surtout "un honneur, une fierté, une reconnais-

sance." Autant de noms pour définir un sentiment unanime. Car grâce à ce label, "c'est une nouvelle porte qui s'ouvre", avance Jérémie Chapman, directeur d'Agonov, entreprise spécialisée dans la conception et la réalisation des travaux de métallerie et de chaudronnerie.

## DÉCOUVRIR LES TALENTS CACHÉS

C'est suite à un appel à projets auprès des entreprises accompagnées par

les plateformes du réseau Initiative France que ces trois start-up réunionnaises, financées par l'antenne départementale Initiative Réunion, ont obtenu ce label. L'objectif de ce dernier : faire émerger et valoriser les pratiques innovantes et responsables des entreprises. "Il s'agit vraiment d'une démocratisation de l'impact positif environnemental, territorial et social", explique Olivier Kersalé, responsable du pôle innova-



Hier se tenait la remise du label "Initiative Remarquable" par Initiative France (photo Ludovic Lai-Yu).

tion et d'Initiative Remarquable, ce label a permis de découvrir les talents cachés des entrepreneurs."

À l'échelle nationale, pas moins de 193 projets ont candidaté à l'appel à projets "Savoir-faire demain". Parmi eux, donc, Mamilafé, Pépé José et Agonov. Pour

Olivier Kersalé, "il faut qu'on soit capable d'aider davantage les porteurs de projets à La Réunion." Grâce à cette distinction, ce sont "les entreprises de demain que l'on valorise et que l'on cherche à faire ressortir, poursuit-il, c'est le moyen de monter en compétences des filières qui

façonnent le territoire." Et "que les entreprises n'hésitent pas à postuler au label pour se faire connaître, conclut Jacques Guillaumot, président d'Initiative Réunion, il faut montrer qu'à La Réunion, il se passe plein de choses."

P.B.

## "Pépé José", panier prêt-à-cuisiner



Anne-Laure Ringanadépoullé, cofondatrice de "Pépé José".

"Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?" L'histoire de Pépé José débute ainsi. "C'est vrai qu'on a été habitué à ce service de livraison de paniers-recettes en métropole, raconte Anne-Laure Ringanadépoullé, cela nous manquait à notre retour à La Réunion". Dans le même temps, "on arrivait tous les deux au bout de nos carrières respectives", poursuit la cofondatrice. Soit, le monde de la production cinéma et télé pour la jeune femme et celui du digital pour Mickaël Rivière, son acolyte. "Quand on a créé Pépé José, on a voulu s'ancre dans notre territoire, avance Anne-Laure Ringanadépoullé, on a voulu sensibiliser nos clients sur ce que peuvent produire nos producteurs locaux et la crise covid nous a montré qu'il était important de consommer local, en plus de nous rapprocher de nos valeurs. On s'inscrit dans une économie de fonctionnalité, là où on apporte un peu plus qu'un simple service, qu'un

simple produit." Pépé José est la première et seule entreprise de livraison de paniers-recettes locaux sur l'île. Concrètement, "chaque semaine, les clients commandent en ligne toutes les recettes, imaginées par nos chefs, qu'ils souhaiteraient cuisiner, reprend Anne-Laure Ringanadépoullé, et nous livrons les paniers avec tous les ingrédients frais, locaux et proportionnés pour deux ou quatre personnes."

Et Mickaël Rivière d'ajouter : "On est sur un service qui est innovant sur le territoire, on sait que c'est difficile, lorsqu'on touche le grand public, de faire changer les habitudes. Là, en proposant un service novateur à La Réunion, le label nous donne une nouvelle visibilité. Cela nous rassure aussi, on voit qu'on n'est pas seuls dans cette démarche éco responsable du développement durable. On fait partie des créateurs qui essaient d'agir et qui s'inscrivent sur leur territoire."

## "Mamilafé", les petits pots bio pour bébé

Diplômée d'un Master 2 en biologie, et après avoir été consultante à Paris, où elle faisait de la maîtrise d'ouvrage dans des grosses banques, Maïa Lainé, créatrice de Mamilafé, s'est lancée dans ce projet il y a environ trois ans, quand son fils commençait sa diversification alimentaire.

"À La Réunion, expliquait-elle, il n'y a pas d'offres locales dédiées aux tout petits. On connaît les grandes marques mais tout est importé. On a quand même un terroir magnifique, on a de quoi nourrir nos petits." Son point d'envol ? Le concours de création des entreprises innovantes de la Technopole de La Réunion, où elle a reçu trois prix : 2e prix du concours, celui du public et celui de la bio-économie tropicale. Trois récompenses qui l'ont conforté dans son projet.

"On est en train de finaliser nos pots, annonce la mère de famille, l'objectif du premier pot commercia-

lisable va être atteint d'ici quelques mois. Cela prend pas mal de temps, il y a toute une mise au point de barèmes, de recherche et développement pour assurer la sécurité alimentaire, qui est notre priorité. Il y a ensuite tout ce qui s'articule autour de l'affinage de goût, de texture, de couleur, etc. On n'est pas juste sur un service qu'on vend mais on est sur la conception d'un produit."

Le label "Initiative Remarquable" constitue à lui seul une "reconnaissance concrète de notre engagement", selon Maïa Lainé. "Nous sommes très heureux d'avoir reçu ce label, sourit-elle, on s'est tout de suite reconnu dans ses valeurs, notamment l'ancrage territorial. Le label nous permet d'avoir une visibilité au national, mais il est clair que des initiatives de la sorte existent beaucoup en métropole. Notre objectif est vraiment de se concentrer sur le territoire local... même si l'international fait rêver."



Maïa Lainé, créatrice de "Mamilafé".

## "Agonov" ou l'industrie 4.0



Jérémie Chapman, directeur d'Agonov.

Spécialisé dans la conception et la réalisation des travaux de métallerie et de chaudronnerie, Agonov a vu le jour en 2019. "Je travaille dans le monde industriel depuis 15 ans, raconte Jérémie Chapman, le directeur de l'entreprise, j'ai commencé par un bureau d'étude et, une fois arrivé à La Réunion, je suis devenu responsable d'une usine de production. J'avais envie de rassembler mes différentes compétences professionnelles avec cette volonté d'innover et créer soi-même les choses. Car il est vrai que je préfère adapter le produit à mes besoins que m'adapter aux produits."

Son dossier validé par le comité de crédit d'Initiative Réunion, Jérémie Chapman innove en proposant un nouvel outil de tri sélectif des déchets 100% made in Réunion. "C'est en effet un produit qui répond à notre esprit, notre ADN", poursuit Jérémie Chapman. Il s'agit donc des bornes d'apports volontaires à destination de la CINOR : ces poubelles métalliques qui permettent de faire du tri sélectif des

déchets. "Notre constat était que ces bennes en plastique étaient toutes importées, reprend Jérémie Chapman, on a donc proposé une alternative innovante qui remplacerait les anciennes bennes." Depuis deux ans, pas moins de 80 bornes ont été implantées sur le territoire. "On répond aux critères du label, que ce soit dans l'ancrage territorial, l'innovation, le savoir-faire de demain, le faire soi-même, le respect de l'environnement, liste le directeur d'Agonov, qui voit cette distinction comme un honneur. On travaille chaque jour en ayant cette envie d'être un acteur du territoire, que ce soit dans l'emploi, dans le respect de notre environnement, de la fabrication locale."

Pour la suite ? "On a de gros projets en cours, en plus de solidifier notre société, confie Jérémie Chapman, on essaie maintenant d'élargir notre projet de bornes de tri aux restaurants, aux cantines, aux laboratoires. Elles seront différentes, ce sera vraiment pour faire du tri à la source."