

Être

Bee Nature

Agnès FAYET

Photos : Marine André - Agnès FAYET



Marine André

Pleins feux sur une start-up de cosmétiques 100 % belge de dernière génération qui s'appuie sur les vertus du miel pour proposer des produits de qualité



bee nature

Située dans le Brabant wallon, Bee Nature est une toute jeune société belge, à l'image de sa directrice, Marine André, 23 ans, diplômée de la Louvain School of Management. L'entreprise a émergé naturellement d'un projet de fin d'études : la création d'une marque cosmétique destinée à être commercialisée en pharmacie. Si le marketing est la spécialité de Marine André, ses parents sont ingénieur chimiste et pharmacien, à la tête des Pharmacies Servais bien connues en Brabant wallon. La tradition familiale a fortement ancré le projet en lui fournissant l'envie de passer au stade de l'élaboration des produits et en lui proposant une partie des cinquante points de vente de la marque Bee Nature. Le réseau de distribution compte aussi de nombreux magasins vendant des produits bio et naturels ainsi qu'un e-shop qui devrait rapidement ouvrir le marché. On l'a compris, Marine André joue la carte « qualité » et s'appuie sur un produit à forte valeur ajoutée dans ce contexte : le miel.

Ce sont les Ruchers de Genval qui lui fournissent le miel nécessaire à l'élaboration des produits de la gamme cosmétique. Les produits à base de miel et d'extraits végétaux sont fabriqués à Gastuche. L'idée sous-jacente est de développer un réseau d'acteurs de proximité pour le plus grand bien de l'économie locale. Alain Denaeyer, l'apiculteur partenaire de l'entreprise, parle à juste titre « d'économie écologique locale ». A terme, gageons que la petite entreprise devra faire appel à d'autres api-

culteurs, travaillant dans le respect d'une charte de qualité, lorsque son marché se développera. Les cinq produits de la marque ne sont commercialisés que depuis juin 2012 et d'autres vont bientôt voir le jour. Tous les tests sont réalisés pour le marché européen (stabilité microbiologique des composants, antipoison). Marine mise sur l'éthique (pas de tests sur les animaux), sur l'écologie (pas de parabène, pas de phénoxyéthanol, pas d'huile minérale), sur des produits naturels (miel, extraits végétaux et hydrolats) et sur un look moderne dont elle est fière.

C'est aussi l'**esprit de réseau** que Marine André emprunte aux abeilles, une démarche qui lui a valu de provoquer la chance ! En digne représentante de la génération Facebook, elle utilise la communication virale à 300 % (www.facebook.com/beenature.be) et c'est une véritable campagne de marketing participatif qu'elle mène sur les réseaux sociaux, incitant les fans à tester ses produits pour les améliorer ou à devenir le futur « visage de Bee Nature » dans une campagne publicitaire. Le réseau, c'est littéralement ce qui a permis l'existence de la start-up. Lauréate de « Elle Business Awards 2012 », la passion et la créativité de Marine lui font gagner un gros lot : trois mois de coaching avec Ideali qui a initié NEST'up (<http://www.nestup.be>), un accélérateur de start-up organisé par Fostering Ideas asbl et financé par Creative Wallonia. Lauréate, elle a non seulement pu bénéficier d'un coaching marketing

et financier mais elle a également pu financer son projet via My First Company (<http://www.myfirstcompany.com/>), une plate-forme bruxelloise de crowdfunding. Le crowdfunding est un mode de financement participatif qui permet à tout un chacun d'investir de petites sommes dans un projet séduisant. Un fameux coup de pouce du réseau !

« Je ne peux pas tout réussir d'un coup. J'apprends », déclare Marine en toute sincérité. Et c'est ainsi que, à l'écoute des utilisateurs de ses produits et des personnes qu'elle rencontre, elle fait son chemin en améliorant peu à peu son projet.



Le miel, un produit cosméceutique

Les cosméceutiques sont des produits cosmétiques contenant des ingrédients biologiquement actifs dont on dit qu'ils ont des avantages médicaux. Les vertus bien connues du miel en font un des constituants phares des cosméceutiques. Ses propriétés antimicrobiennes, son PH bas et sa grande osmolarité en font un produit intéressant à cet égard. On pourrait ajouter ses propriétés antioxydantes, hydratantes, détoxifiantes pour comprendre pourquoi le miel est utilisé dans les savons, laits pour le corps et autres crèmes pour la peau. Les autres produits de la ruche, cire d'abeille, gelée royale, propolis et, plus récemment, venin d'abeille, ont aussi le vent en poupe dans l'industrie cosmétique. Ils répondent aux rêves de jeunesse des consommateurs.

M. Viuda-Martos, Y. Ruiz-Navajas, J. Fernandez-Lopez, J.A. Perez-Alarez, *Functional Properties of Honey, Propolis, and Royal Jelly, Journal of Food Science* Volume 73, Issue 9, pages R117-R124, November/December 2008.



Les Ruchers de Genvat

Alain Denaeyer est ostéopathe depuis 30 ans. Il équilibre ses activités professionnelles en pratiquant l'apiculture et relie profession et passion de bien des façons. Il fait de la fameuse phrase d'Hippocrate sa devise personnelle : « Que ton aliment soit ton médicament ». Cela passe par la promotion des « produits santé » que sont le miel, la propolis, le pain d'abeille et la gelée royale. Dans cette optique, Alain vante les mérites du miel, « seul sucre rapide acceptable dans l'alimentation », et propose trois miels de cure qui sont une manière de valoriser des produits de la ruche souvent méconnus du grand public. Si les vertus de la propolis sont appréciées du monde médical en particulier pour ses actions bénéfiques sur la sphère ORL et l'immunité, il est souvent difficile de la consommer, en particulier pour les enfants. Le Propomiel des Ruchers de Genvat est un mélange d'extrait mou de propolis (la teinture mère évaporée) mélangé à du miel (97 % de miel et 3 % d'extrait mou de propolis) qui a les atouts d'une gourmandise.

Si le pollen en pelotes pose des problèmes de conservation et de digestibilité, le pain d'abeille (pollen enrichi en enzymes par les abeilles qui a subi une fermentation lactique dans la ruche) est bien plus

digeste et possède de grandes qualités sur le plan nutritionnel. Il contient tous les acides aminés essentiels, est très riche en minéraux, contient très peu de cholestérol et possède des propriétés antioxydantes. Là encore, il est difficile de le consommer tel quel et Alain a mis au point une technique d'extraction mécanique du pain d'abeille suivi d'une filtration. Il mélange ensuite le produit obtenu à du miel (15 % de pain d'abeille et 85 % de miel) pour obtenir le Pan-Miel.

Alain Denaeyer complète ses activités d'élevage de reines en produisant de petites quantités de gelée royale. Comme la gelée royale est un produit très aqueux, il prend soin de ne la mélanger qu'avec du miel particulièrement sec, contenant au maximum 16 % d'humidité, ce qui assure une parfaite conservation à température ambiante. Si le troisième miel de cure ainsi obtenu (3 % de gelée royale et 97 % de miel) est plus anecdotique dans la production des Ruchers de Genvat, il remporte un vif succès dans les magasins diététiques où il est vendu. La gelée royale n'est en effet pas d'une saveur gustative recherchée et ce produit la rend nettement plus sympathique en bouche !



MOTS CLÉS :
économie, miel

RÉSUMÉ :
présentation d'une start-up 100 % wallonne qui valorise les qualités cosméceutiques du miel et enrichit l'économie locale

