

Elles font **bouger le monde**

Pour rendre le monde meilleur ou améliorer notre quotidien, elles donnent vie à leurs idées

Naomi Smith,

32 ANS, A LANCÉ **ENVIE**,
UNE ENTREPRISE SOCIALE QUI
EMPLOIE DES CHÔMEURS POUR
PRODUIRE DES SOUPES À PARTIR
DE SURPLUS DE LÉGUMES.

Du haut de ses 32 ans, Naomi semble avoir déjà vécu mille vies, entre ses années au Canada, en Angleterre et en Suède, et ses études de développement durable au Mexique et à Cuba. Il y a cinq ans, la jeune entrepreneuse a finalement décidé de poser ses valises chez nous, en Belgique, des idées plein la tête, convaincue de vouloir changer le monde. Rien que ça!

Du social rentable

“J’ai toujours été attentive aux différents projets de développement que je voyais dans les pays où j’ai vécu”, raconte-t-elle. “Mais très vite, j’ai réalisé que les ONG et les associations peinaient à mener à bien leurs projets par manque de subsides.” Elle tombe alors sur le concept de “social business”.

“Ça consiste à créer une entreprise rentable, viable, de vente de produits ou de services, tout en conservant des objectifs sociaux et/ou environnementaux”, explique-t-elle. Un social business, très bien, mais que faire?

La soupe populaire

Pragmatique, Naomi réfléchit alors à des problèmes majeurs auxquels la Belgique est confrontée: le gaspillage alimentaire - on parle de 435 kg d’aliments propres à la consommation jetés par personne chaque année - et le chômage de longue durée. Food addict,



elle pense alors aux soupes. “La nourriture, c’est ce qui rassemble tout le monde”, s’exclame-t-elle. Après avoir contacté plusieurs partenaires - McCain Belgique, Colruyt Group, Randstad Group et REO Veiling - elle crée EnVie, autour d’un concept simple, mais malin: employer des chômeurs de longue durée - via Randstad - pour fabriquer des soupes fraîches à partir de surplus de légumes produits en Belgique.

Plus de 40 tonnes de légumes

De nombreux producteurs ne savent que faire d’une partie de leurs légumes: un tiers des aliments ne sont pas sélectionnés pour être vendus en magasin parce qu’ils n’ont pas la forme standard requise pour figurer dans les rayons des supermarchés. Aujourd’hui, Naomi collabore avec plus de 1000 producteurs locaux. Avec un kilo de

légumes achetés directement chez le producteur, EnVie prépare deux litres de soupe 100 % naturelle, sans additifs ni colorants. Pour cette première année, Naomi compte bien sauver 40 tonnes de légumes du gaspillage alimentaire.

Un tremplin professionnel

Pour la réinsertion professionnelle, Naomi a opté pour un système de tremplin professionnel. “Chaque année, on va embaucher plusieurs personnes au chômage, sous contrat RPI, d’abord, puis sous CDD pendant 6 mois. Durant ces 12 mois, chacun reçoit les formations nécessaires pour maîtriser toutes les compétences professionnelles qu’un agent de fabrication du secteur alimentaire doit avoir. Ensuite, Randstad va continuer à suivre ces personnes, afin qu’elles trouvent un poste fixe avec leurs nouvelles qualifications”, explique Naomi. “On est vraiment une famille; j’ai de la chance de les avoir. Tout le monde est très engagé dans ce projet. Et puis, on forme un beau mélange: on a un employé du Maroc, un autre du Canada, de Belgique, du Togo...” Un beau bouillon de diversité!

Les soupes EnVie sont disponibles chez Okay et Okay Compact. 3 recettes: une crème de tomates au basilic, une soupe de carottes et une aux six légumes. Le prix d’une bouteille de soupe (730 ml) oscille entre 3 € et 3,50 €. Plus d’infos sur enviateelie.be.