



grassroots  
young entrepreneurs in eco-health tourism

## BiaSol, Irlande

Maximiser la nutrition tout en  
réduisant le gaspillage alimentaire  
grâce à un modèle d'entreprise  
alimentaire circulaire



[www.biasol.ie](http://www.biasol.ie)

# BiaSol



# BiaSol

## Irlande

**Domaine thématique :**  
Plats et snake "recycles"

BiaSol s'engage à produire des aliments nutritifs en mettant l'accent sur la durabilité.

## Quel type d'entreprise est BiaSol ?

Biasol est une entreprise irlandaise détenue par les frères et sœurs Ruairi et Niamh Dooley. Elle est connue pour la création de produits alimentaires de santé et de bien-être, axés sur des options alimentaires nutritives et durables. Elle propose actuellement trois gammes de produits créés à partir d'un modèle commercial d'alimentation circulaire.

La gamme "**Snacking sain**" comprend les barres d'avoine BiaSol, composées d'ingrédients qui favorisent la santé intestinale.

La gamme "**Healthy Home Baking**" comprend des produits à haute teneur en fibres, adaptés aux enfants.

Leur gamme "**High Protein Breakfast**" garantit un début de journée nutritif.

BiaSol étend sa mission en fournissant des ingrédients "recycles" en vrac aux fabricants de produits alimentaires, tels que les boulangeries, promouvant ainsi des pratiques durables au sein de l'industrie alimentaire au sens large.

## En quoi BiaSol est-il différent ?

Biasol se distingue des entreprises de produits alimentaires génériques en mettant l'accent sur l'importance d'utiliser des ingrédients naturels et sains, souvent en mettant l'accent sur la durabilité et le soutien à l'agriculture locale.

Leurs produits sont fabriqués dans le plus grand respect de la santé et de l'environnement, afin de contribuer à un mode de vie plus sain pour leurs clients, de protéger l'environnement et d'aider à lutter contre le changement climatique. Cette philosophie se retrouve dans l'ensemble de leurs valeurs, de leurs processus et de leurs offres de produits, y compris leurs nouveaux packs de bien-être au bureau, qui sont conçus pour favoriser le bien-être dans un cadre professionnel.

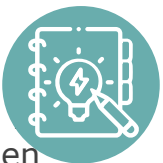


*BiaSol est une entreprise familiale située au cœur de l'Irlande qui crée une gamme de solutions alimentaires innovantes. Nous nous efforçons de rendre les produits alimentaires hautement nutritifs et sans déchets facilement accessibles en Irlande.*

**BiaSol, Irlande**



## Comment l'entreprise a-t-elle démarré ? x



BiaSol a été créé en 2020 pour lutter contre le gaspillage alimentaire, améliorer nutrition et travailler en famille. Vivant de part et d'autre du monde - Ruairi en Australie et Niamh en Irlande - nous voulions un moyen de rester en contact et de travailler sur une cause qui nous tenait à cœur. Notre point de départ a été la prise de conscience que la réutilisation des déchets alimentaires était un moyen viable d'être plus durable ET de créer des produits alimentaires sains. La croissance rapide de la brasserie artisanale en Irlande nous a conduits à notre premier ingrédient : les drêches de brasserie. Nous avons affiné notre gamme de produits et investi dans des locaux plus grands et davantage de ressources pour développer l'entreprise. Niamh étant une scientifique de l'alimentation, nous avons commencé dans la cuisine de nos parents, nous avons réfléchi à des idées de produits et nous avons contacté notre Local Enterprise Office pour qu'il réalise une étude de faisabilité, ce qui a été le début de ce que nous avons maintenant.

## Qui sont les propriétaires de BiaSol ?



Niamh **the Foodie (sœur)** ; Niamh gère les opérations commerciales quotidiennes. Forte d'une vaste expérience dans les domaines de l'hôtellerie, de la cuisine, de l'éducation nutritionnelle et des sciences de l'alimentation, cette entreprise est l'aboutissement d'un amour de longue date pour la nourriture.

Ruairi - **Notre "Business Nerd" (frère)** ; Ruairi gère les aspects financiers et administratifs de l'entreprise. Une solide formation en informatique et en finance l'a bien préparé aux défis de la création d'une start-up.





*Il y a une chose qui ne changera jamais : notre engagement pour des produits simples et nutritifs qui sont bons pour vous et pour notre planète.*

**BiaSol, Irlande**



## En quoi s'agit-il d'une initiative populaire ?

**Récolter les changements en matière de santé et d'environnement : Alimentation circulaire BiaSol**

En 2020, Ruairi et Niamh Dooley se sont lancés dans un voyage remarquable, animés par une vision et désireux de transformer le monde de la nutrition et de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ils ont donné vie à leur marque innovante, BiaSol. Leur entreprise se consacre à la production de produits alimentaires nutritifs en mettant l'accent sur la santé, la protection de l'environnement et le développement durable. BiaSol maximise la nutrition tout en minimisant le gaspillage alimentaire en transformant les restes de grains collectés dans les brasseries irlandaises en produits délicieux et durables.



**Une proposition simple - bonne pour vous et bonne pour notre planète.**

BiaSol est devenue une équipe de neuf personnes dévouées. Sa portée dépasse l'imagination, puisqu'elle approvisionne les rayons de plus de 200 magasins irlandais.



**La durabilité, c'est tout !** C'est notre modèle d'entreprise. Il est stupéfiant de constater que 30 à 40 % des aliments produits au niveau industriel n'arrivent pas dans nos assiettes. Notre mission consiste à transformer ces déchets alimentaires en ingrédients fonctionnels qui peuvent profiter à l'ensemble de l'industrie alimentaire".

Cette année, ils ont développé Circular Food Co. (CFCO), qui témoigne de leur évolution. Plus qu'une simple extension, CFCO est un nouveau champ de possibilités.

*Pour nous, le succès n'est pas basé sur le profit, mais sur le nombre de tonnes de déchets alimentaires que nous pouvons recycler. Jusqu'à présent, nous avons transformé plus de 70 tonnes de déchets alimentaires en savoureux produits riches en fibres. Notre objectif actuel est de contribuer au recyclage d'un million de tonnes d'excédents, de sous-produits ou de déchets".*

## Quels ont été les principaux défis et risques au cours du processus de démarrage, et comment ont-ils été surmontés ?



Le principal obstacle est le coût ! Les start-ups comme la nôtre peuvent donner la priorité à la durabilité dès le départ, mais les entreprises établies sont confrontées à de sérieux défis. Des infrastructures plus anciennes, des marges fixes et des chaînes de production héritées du passé rendent les transitions durables coûteuses et chronophages. Cela ne se fera pas du jour au lendemain, mais les entreprises devraient tout de même allouer un pourcentage de leurs dépenses pour permettre cette transition. Alors que le changement climatique s'intensifie, les consommateurs examinent leurs achats de plus près, de l'approvisionnement à l'emballage. À ce propos, l'emballage reste un défi de taille. Les options durables sont limitées et, à moins d'être un gros producteur, les quantités minimales de commande pour les nouvelles solutions durables peuvent être prohibitives. Malgré la formation en nutrition de Niamh, aucun des Dooleys n'a de formation culinaire, et le développement initial du produit les a obligés à expérimenter, en faisant le tour des brasseries locales pour collecter des céréales.

*"Il a fallu 18 mois pour lancer un véritable produit sur le marché, entre la recherche, l'expérimentation avec les grains, l'envoi aux laboratoires, la collecte de différents types de grains auprès de différentes brasseries et de nombreuses feuilles de calcul Excel."*

*"Il nous a fallu autant de temps pour travailler avec ce produit et comprendre comment il fonctionne. Au début, nous l'avons envoyé à différents chefs et boulangers pour voir ce qu'ils en pensaient : ils ont trouvé son goût fabuleux. Cela nous a confortés dans l'idée que nous étions vraiment sur la bonne voie !"*

## Quels sont les facteurs de réussite qui ont aidé votre entreprise ?



Dès le premier jour, nous avons décidé de laisser le développement durable guider nos décisions. Chaque choix commercial est confronté à une question : contribue-t-il à la lutte contre le changement climatique ? Si ce n'est pas le cas, nous cherchons de meilleures solutions.

Pendant longtemps, de nombreuses entreprises se sont concentrées uniquement sur les gains financiers. Les entreprises membres de B Corp sont un bon exemple de celles qui s'efforcent de faire la différence. L'année prochaine, nous deviendrons une entreprise certifiée B Corp. Sous la marque BiaSol, nous avons établi une référence en matière de développement durable dans le commerce de détail : nos ingrédients sont issus de processus circulaires et nos emballages sont compostables à domicile. Bien sûr, cela coûte plus cher, mais le coût de l'inaction est bien plus élevé. Nous espérons que d'autres suivront notre exemple.



## Sur la base de votre expérience, quels conseils donneriez-vous à d'autres entreprises qui s'engagent dans une démarche de durabilité en matière d'écosanté ?



Toutes les entreprises alimentaires devraient disposer d'un plan de développement durable et, si elles ne sont pas membres de Bord Bia Origin Green, elles doivent s'engager dans cette voie dès que possible. Commencez dès maintenant, le plus tôt sera le mieux. Laisser traîner les choses ne fera qu'accroître les difficultés. Si vous lancez un produit et que vous avez une marge de 40 %, il sera très difficile de revenir un an plus tard et de passer à une solution compostable qui permet d'obtenir une marge de 35 %.

Si vous intégrez les coûts à un stade précoce avant de vous lancer, vous serez beaucoup plus à même d'atteindre vos objectifs.

Si vous ne savez pas par où commencer pour élaborer un plan de développement durable, contactez [Enso Initiatives](#). Cet organisme fait un travail fantastique en aidant les entreprises agroalimentaires irlandaises à élaborer des plans de développement durable et en sensibilisant les décideurs à l'importance du développement durable dans la prise de décision.

Nos mentors du Local Enterprise Office nous ont dit : *"Nous savons que vous voulez produire des aliments durables et nutritifs, mais ils doivent avoir bon goût"*.

Niamh *"Lorsqu'on se lance dans une entreprise alimentaire, le goût doit être la priorité. Aucun de nous n'avait de formation culinaire, c'était donc un bon conseil"*.

## Qui sont vos partenaires, vos soutiens et vos parties prenantes ?



Maurice McGeehan, chef cuisinier de l'IRFU, a également été un partenaire de la première heure, aidant les Dooleys à combler les lacunes de leurs connaissances et leur donnant des conseils au cours du développement. La société La Rousse comme grossiste, les a aidé à faire parvenir le produit à davantage de chefs et de restaurants.

Niamh *"J'ai également amélioré mon sens des affaires en participant au programme ACORNS (Accelerating the Creation of Rural Nascent Start-Ups) du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la marine, d'une durée de six mois. C'était génial, un très bon soutien, parce que pendant la pandémie, quand j'étais seule à la maison, en train de faire des recherches sur l'entreprise, c'était bien d'avoir ce réseau et ce soutien", a-t-elle déclaré à propos du programme, qui a rassemblé un groupe de femmes chefs d'entreprise sous le mentorat d'un "chef d'entreprise"*.

*Nous avons reçu le soutien d'Enterprise Ireland, qui nous a accordé un investissement de 50 000 euros pour une prise de participation de 10 % dans l'entreprise dans le cadre de son Competitive Start Fund, et de l'Offaly Local Enterprise Office, qui nous a accordé une subvention de faisabilité de 10 000 à 15 000 euros. Nous sommes maintenant à la recherche d'un investissement privé pouvant aller jusqu'à 350 000 euros pour nous aider à agrandir notre équipe, qui compte actuellement un employé supplémentaire à temps plein et deux stagiaires, à financer des dépenses d'investissement supplémentaires et à nous aider à nous développer à l'international.*

Le développement d'autres produits est pour l'instant en veilleuse, mais Niamh affirme qu'un "produit passionnant" est en préparation.



# Produits pour la santé

*De nombreuses personnes se rendent dans des magasins de produits diététiques parce qu'elles ont des problèmes digestifs", explique Ruairi. On leur recommande souvent des enveloppes de psyllium qui viennent généralement d'Inde, à des milliers de kilomètres de là, et qui n'ont pas le même goût. Désormais, ils peuvent avoir accès à notre nourriture.*



## Contacts :



## Une vision pour l'avenir

Nous transformons actuellement environ quatre tonnes de céréales par semaine, nous cherchons à développer notre activité et espérons lever 140 000 euros, ce qui nous placerait dans la catégorie des start-ups à fort potentiel auprès d'Enterprise Ireland, qui verserait alors une contribution équivalente à celle de 140 000 euros.



Outre la vente de notre gamme de produits, qui comprend, les super céréales moulues, des mélanges pour pâtisserie riches en protéines et en fibres, des snacks, du pain de soude, des crêpes protéinées, des biscuits et des scones, nous progressons également dans la vente de nos céréales moulues directement aux boulangeries et aux chefs cuisiniers pour un usage culinaire.

## En savoir plus

- [BiaSol est passé de grains de bière déclassés à des ventes prévues d'un million d'unités](#)
- [BiaSol, une entreprise alimentaire innovante imaginée par des jeunes frères et sœurs](#)
- [Récolter le changement grâce à l'alimentation circulaire - BiaSol](#)
- [BiaSol ouvre la voie à une nutrition durable](#)
- [BiaSol : une nutrition délicieuse à partir de déchets alimentaires recyclés](#)



Cette ressource  
est placée sous  
licence CC BY  
4.0



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. L'auteur est seul responsable de cette publication (communication) et la Commission décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient. Conformément au nouveau cadre GDPR, veuillez noter que le Partenariat ne traitera vos données personnelles que dans le seul intérêt et dans le seul but du projet et sans préjudice de vos droits dans ce cadre 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778