

<http://larcenciel.be/spip.php?article679>



# Du Rwanda à Souka

- TRACES DU FUTUR - Vie en société. Les enjeux des nouveaux savoirs faire -



Date de mise en ligne : mercredi 1er octobre 2014

---

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis - Tous droits réservés

---

### [La vie est belle](#)

Un jour, Stefaan Deraeve et Katrien Steeman, un couple de jeunes infirmiers, sont partis au Rwanda.

Ils en sont revenus avec la recette pour leur propre entreprise de hamburgers végétariens 'La vie est belle' .

Une histoire de vie pleine de détours.

La variété, cela s'apprend

L'histoire commence au Rwanda, fin des années quatre-vingts, où les infirmiers Katrien Steeman et son mari Stefaan Deraeve arrivèrent dans le cadre du service civil.

"Nous mangions d'une façon traditionnelle et nous sommes arrivés dans une région où il n'y avait pas de viande et peu de légumes. Il fallait se contenter de riz et de haricots", raconte Stefaan. "Alors j'ai décidé de commencer mon propre potager ; d'une façon biologique puisqu'il n'y avait pas d'engrais disponibles."

"Nous avons commencé à chercher une combinaison entre toutes sortes de légumes, de graines et de légumineuses. Nous sommes devenus végétariens par nécessité. En tant qu'infirmiers nous connaissions bien sûr l'importance de la bonne combinaison entre différents aliments".

Ils ont appris à trouver des solutions créatives pour une nourriture équilibrée avec le peu de ressources qui leur était offert. L'art de la cuisine de Katrien a fait le reste. De retour en Belgique elle a perfectionné ses hamburgers bio et végétariens. Pour elle la cuisine est le langage de sa personnalité, raconte Stefaan. Aujourd'hui, La vie est belle offre un emploi à 13 personnes et pour la première fois le chiffre d'affaires dépassera 1 million d'euros.

Que la vie est belle !

Dans l'entrée de l'entreprise qui fabrique des hamburgers végétariens, il y a l'affiche d'un film congolais des années 80 : "La vie est belle".

[http://larcenciel.be/sites/larcenciel.be/local/cache-vignettes/L218xH214/la\\_vie\\_est\\_belle-beb43.png](http://larcenciel.be/sites/larcenciel.be/local/cache-vignettes/L218xH214/la_vie_est_belle-beb43.png)

"C'est un film fantastique : C'est l'histoire d'un homme cloué à sa chaise roulante qui réussit à nouer les 2 bouts en faisant des courses pour les autres. De cette façon il termine chaque soirée dans une fête ci et là." raconte Stefaan.

C'est dans cet optimisme que lui et sa femme Katrien se retrouvent. L'histoire leur rappelle leur situation en Afrique : eux aussi étaient limités par le manque de viande. Eux aussi ont tourné la situation au positif. De ce manque est née, 20 ans plus tard, une entreprise florissante.

Une cuisine expérimentale

Aujourd'hui, c'est le fils Lieven qui cherche des nouveautés. Il est cuisinier et il a à sa disposition tout un laboratoire. Le slogan de la cuisine expérimentale est : "Laisse-toi aller".

Le seul critère : cela doit être délicieux ! Que le produit soit 'payable' ou 'réalisable', le chef de cuisine ne doit pas

s'en soucier. C'est plus tard, en bas, dans l'atelier de production, qu'on s'en occupe. Et si ce n'est pas réalisable ? Dommage, alors la production ne se fait pas. Des 100 produits nouveaux, il n'y en a que 3 qui arrivent dans les magasins.

"Sans doute ce processus pourrait coûter beaucoup moins cher. Mais je fais ce que j'aime faire. Un produit végétarien ne doit pas seulement présenter un choix par principe, il peut aussi bien être délicieux".

A la recherche de la durabilité

Les produits de 'La vie est belle' ne contiennent aucun conservateur.

La pasteurisation et l'emploi de conservateurs nuisent au goût.

Pour trouver d'autres solutions nous travaillons en collaboration avec le professeur Frank Devlieghere (UGent), un spécialiste de la conservation des aliments.

L'innovation est aussi nécessaire pour les petites entreprises, dit Stefaan Deraeve. Cela ne se réalise pas sans frais, mais l'alternative est la stagnation et la marche en arrière. Pour innover il faut oser travailler ensemble, autant avec les institutions du savoir qu'avec les collègues. Voilà pourquoi 'La vie est belle' est devenue membre de la Food2Know, une collaboration entre les institutions du savoir, l'industrie de l'emballage et le secteur de l'alimentation où on échange les connaissances industrielles et académiques.

Etant membre du groupe d'études Pack4Food l'entreprise participe à la recherche d'un emballage durable pour la conservation des aliments. Un emballage vraiment naturel et biodégradable reste un rêve lointain.

"Chaque jour nous vendons des litres de pétrole sous forme de petits pots en plastique" dit Stefaan. Un seul réconfort : on utilise déjà du PET, ce qui est déjà un produit biodégradable. Utiliser du plastique bio n'est pas encore faisable pour celui qui veut emballer sous atmosphère protégée. Il faut libérer l'emballage de l'oxygène afin d'éviter les détériorations.

Pour la fabrication des barres nutritives 'InnerMe', La Vie est belle travaille en coopération avec le triathlète macrobiotique Dirk Baelus et des médecins du sport. Les barres traditionnelles offrent des sucres rapides qui causent des problèmes d'estomac et d'intestins. Nous y mettons des sucres lents et évitons tous les additifs. Ceci a entraîné pas mal de problèmes lors de la production, mais on apprend en faisant.

Dans le hall de la production on constate que pas mal de travail est encore fait à la main, comme par exemple la pré-cuisson des hamburgers. L'automatisation n'est pas intégrable dans toutes les phases de la production.

"La chaîne se bloque à cause des graines que nous utilisons sur certains hamburgers."

Mais nous choisissons aussi d'embaucher des personnes qui ont moins de possibilités sur le marché du travail ordinaire. Chez nous il y a des gens qui se situent dans le spectre de l'autisme ou des allochtones qui attendent un autre poste de travail. Nous cherchons à combiner les soins pour une entreprise bio-végétarienne avec les soins pour une société complexe.

Ne me dites pas qu'il y a des gens qui ne savent ou qui ne connaissent rien.

Chacun de nos employés m'a déjà offert des idées pour améliorer nos produits.

Les produits de *La vie est belle* coûtent à peu près 20 pourcent plus cher que les salades et les hamburgers industriels des grands fabricants.

"Le consommateur vigilant est prêt à payer un peu plus," dit Stefaan. "Les gens sont sensibles aux labels comme 'bio' et 'commerce équitable'. C'est là que se situe l'avenir. Pas dans la production industrielle de notre alimentation. La nourriture a été banalisée et est devenue beaucoup moins chère. Mais en fait, c'est quelque chose qui est très lié à la personne. On la consomme, elle entre dans le corps. Je suis convaincu que le consommateur devient de plus en

plus conscient et qu'il veut bien payer un peu plus si le paysan reçoit un prix honnête, si les légumes sont produits en harmonie avec la nature et si l'alimentation arrive sans additifs."

Nous n'imposons notre vision ni aux consommateurs ni à notre personnel. Un peu d'esprit ouvert vers notre façon de penser suffit déjà.

En ce qui concerne le futur : nous voyons une croissance considérable. Non seulement dans notre entreprise même, mais aussi bien dans le secteur alimentaire en général. La nourriture végétarienne est la nourriture de l'avenir. Il n'est pas nécessaire de faire souffrir des animaux afin de nous permettre de manger de la viande. Les gens mangent d'une façon plus consciente ce qui entraîne l'augmentation des produits éco et bio. Les mangeurs de viande d'il y a 20 ans sont les mangeurs végétariens d'aujourd'hui, en individu et en famille.

*Post-scriptum :*

*Je n'ai pas l'habitude de faire de la publicité sur mon site. Ne considérez pas ceci comme une publicité, c'est le partage du récit d'une expérience qui m'a touché.*

*Mais rien ne vous empêche d'aller voir leur site !*