

DÉCOUVRE MA START-UP 6/11 ■ Le compostage facile pour les particuliers et professionnels avec Formacompost

Diminuer ses déchets alimentaires

Sur trois niveaux, au Village by CA, cela phosphore à tous les plateaux. Un lieu à part où les acteurs de start-up atterrissent, décollent et s'envolent. Tout l'été, *Le Journal du Centre* part à la rencontre des habitants du Village by CA. Aujourd'hui Formacompost.

Gwénola Champalaune

gwenola.champalaune@centrefrance.com

Trier ses déchets organiques, les réduire ; pour une collectivité ou un particulier, pas toujours la partie la plus facile. C'est là qu'il faut se tourner vers Christophe Boudet, à la tête de Formacompost, aux côtés de Louis Ramond.

Sur la gestion des déchets alimentaires, celui-ci est imbattable. Dans une autre vie professionnelle, pas si lointaine, Christophe Boudet était formateur en prévention de réduction des déchets auprès des collectivités et restauration collective ou commerciale. « Ils pouvaient y avoir jusqu'à 50 kg de déchets par jour. » Le hic ? Aucun matériel professionnel n'existait pour les recycler. Cela a fait tilt dans l'esprit de Christophe Boudet. Pourquoi il ne le créerait pas lui, ce composteur professionnel.

Le hasard ou le destin ont aussi fait que sa route a croisé celle de Louis Ramond, ancien ingénieur dans la plasturgie. Banco !



SOLUTIONS. Le Culbuto 50, composteur rotatif, pour faciliter le recyclage des déchets des particuliers. PHOTO FORMACOMPOST

Ce dernier est de suite motivé pour l'aventure du composteur professionnel.

En novembre 2018, le duo présente son projet le Culbuto 50, « pour un petit composteur », pour les particuliers, à un concours de l'innovation organisé par la Région Bourgogne-Franche-Comté. Ils reçoivent le prix coup de cœur du jury, bienvenu pour ouvrir quelques portes et se faire connaître. Les fondateurs déposent un brevet : « Une

première mondiale sur ce matériel mais nous ne l'avons pas mis en production car l'investissement était très important », observe Christophe Boudet.

Un brevet est déposé, une première mondiale

Les deux têtes pensantes poursuivent leur réflexion, cette fois pour répondre aux demandes de la restauration collective et commerciale. Le Culbuto 1.000, équipé de deux cuves d'une capacité de 500 l, sort en

mai 2019. Sa mise en production arrive plus rapidement. Une étape qui leur permet de le présenter lors de l'édition du Sommet International de l'innovation en villes médianes (Siivim), en septembre 2019, à Nevers. Formacompost rafle le prix de l'innovation pour les villes zéro déchet. Début 2020, ce modèle entièrement, fabriqué en France, est commercialisé. Nevers agglomération fait partie des premiers clients. De nouveau, un brevet est déposé et de nouveau, il s'agit d'une première mondiale.

L'histoire du Culbuto démarrait plutôt pas mal. Lorsqu'un sacré aléa a un peu chamboulé celle-ci. Le Covid a mis un bon coup de frein au développement avec les restaurants fermés. Ni une ni deux, le duo rebondit sur le Culbuto 50, sorti fin 2020. « Nous avons sollicité un prêt auprès de la BPI (*Banque publique d'investissement*) et nous l'avons mis en production », reprend Christophe Boudet.

Le mode d'emploi du Culbuto 50 ? En fait, il a été conçu pour rapprocher le composteur de la cuisine. Les concepteurs ont souvent remarqué que les particuliers ne font pas l'effort de se rendre au composteur bien calé au fond du jardin. Culbuto 50 tombe à pic pour se lo-

ger non loin de la cuisine : sans odeur, étanche, rotatif, ce qui lui permet d'être hors sol. Le petit plus : il est fabriqué en matière 100 % recyclable et pur produit estampillé français, garanti cinq ans. La couleur bleue n'est pas due à un effet de mode mais bien davantage à la ligne innovante qui guide les fondateurs. D'accord, le vert, c'est bien marqué développement durable. Sauf qu'avec le temps, cette teinte s'estompe. « Chez Formacompost, notre métier, c'est la prévention des déchets. L'innovation, c'est notre motivation. On veut que nos produits soient simples et robustes, recyclés et recyclables. » Le bleu provient d'un pigment organique. Des améliorations sont à venir : « On va travailler avec un laboratoire qui va proposer un pigment minéral. On ne veut pas d'une couleur délavée et d'un plastique qui devient cassant ».

Culbuto 50, jugé « très pratique »

Formacompost s'assure d'un suivi clients. Après deux mois d'utilisation, ceux-ci reçoivent un petit questionnaire de satisfaction ou pas. Culbuto 50 est ainsi jugé « très pratique en complément d'un composteur ». Son défaut ? C'est son poids avec ses 20 kg ou 90 l de déchets quand il est plein. « Il est un peu lourd à vider. Il est conçu pour composter 10 kg de déchets par semaine. En moyenne, une famille de quatre personnes, c'est 4 kg par semaine. » La vente devrait s'amplifier. « Nous sommes en discussion avec tous les grands groupes de jardinerie et de magasins de bricolage. »

Quant à Culbuto 1.000, avec le déconfinement venu, les contacts reprennent peu à peu. « Nous en avons vendu une douzaine. Nous sommes confiants mais on prend quasiment deux ans de retard avec le milieu de la restauration », observe Christophe Boudet.

Aujourd'hui Formacompost fonctionne avec six salariés, bientôt sept, dont cinq basés au Village by CA. « Nous avons un commercial basé dans le sud de la France. La personne que nous recruterons interviendra dans la région parisienne. »

L'objectif à tenir ? « Pour l'instant, je suis concentré sur le développement », pointe du doigt Christophe Boudet. ■

Les avantages d'être au Village by CA

Au diable les soucis de connexions pour les deux fondateurs de Formacompost, à leurs débuts à Ourouër.

L'arrivée au sein du Village by CA a changé le quotidien de Formacompost et ses salariés. Lorsque la proposition a été lancée de s'installer site Cobalt, dans une des cellules du Village by CA, bien évidemment, celle-ci a été saisie au vol.

Christophe Boudet ne voit que des avantages dans cette installation. « En termes de lisibilité, de confort. On fait beaucoup de rencontres. »

Un avis conforté également par



l'accompagnement de l'équipe du Village by CA. « Quand on a la tête dans le guidon, qu'on n'a pas assez de recul. Les salariés du Village by CA nous aide », relève Christophe Boudet.

Deux fois par mois, les start-up peuvent aussi participer à des formations. « Les échanges, tout ce que nous apporte le Village by CA, c'est très intéressant. »

Ainsi va la vie des salariés de Formacompost qui fait partie des start-up hébergées au sein du Village by CA depuis septembre 2019, « nous y sommes pour trois ans maximum ». ■