

On The Way – Rodolphe Landemaine, Land&Monkeys

Phrase d'accroche : Aujourd'hui, les trois quarts des terres qui sont cultivées dans le monde ne servent pas à nourrir des êtres humains, elles servent à nourrir des animaux qu'on va tuer après dans des conditions effroyables. Et à côté de ça, il y a une personne qui meurt de faim toutes les cinq secondes dans le monde.

00:00:21:18 - 00:00:47:21

BNP Paribas Personal Finance vous invite à découvrir On The Way, le podcast qui explore les chemins de la consommation responsable. Entrepreneurs, acteurs du monde de l'entreprise ou chercheurs On The Way donne la parole à ceux qui agissent jour après jour pour construire une consommation plus durable. Bienvenue et bonne écoute.

00:00:47:22 - 00:01:06:16

Bonjour On The Way, je suis Rodolphe Landemaine, le fondateur de la maison Landemaine. C'est un réseau de boulangeries-pâtisseries conventionnelles entre Paris et Tokyo. Il y a une trentaine d'établissements. Et plus récemment, j'ai fondé un réseau de boulangerie-pâtisserie un peu atypique qui s'appelle Land&Monkeys et qui est 100 % végétale. Et je suppose que c'est un peu pour ça qu'on va parler aujourd'hui. Et à côté de ça, une start-up qui s'appelle YUMGO, qui travaille sur la végétalisation – enfin, aider les professionnels à substituer les œufs dans les recettes.

00:01:06:22 - 00:01:21:23

Moi, j'ai été formé chez les Compagnons du Devoir. Le principe c'est de passer un an par ville et d'apprendre des différentes techniques de travail etc... Donc ça dure entre 5 et 7 ans. Autrefois, c'était national, maintenant, c'est plutôt européen. Et le principe, c'est qu'on vit dans des sièges en communauté dans lesquels il y a entre 100 et 150 personnes.

00:01:22:02 - 00:01:38:07

Et il y a les 20 métiers manuels qu'on connaît. Ce sont plutôt les métiers du bâtiment : couvreurs, charpentiers, etc... Donc c'est assez riche socialement et c'est intéressant parce qu'on voyage et puis on apprend notre métier. Et après le réveil écologique il m'est venu assez tôt parce que moi, j'avais déjà une sensibilité jeune, de par mes parents qui avaient déjà une sensibilité sur ces sujets-là.

00:01:38:12 - 00:01:56:09

J'ai grandi dans une famille qui était végétarienne dans les années 80, donc c'était bien singulier. J'ai pour habitude de dire à mes parents que c'était bien plus dur d'être végétarien dans les années 80 que végétaliens aujourd'hui. J'ai grandi dans un écosystème de sujets dont on parle aujourd'hui, qui étaient déjà débattus autour de la table autrefois.

00:01:56:14 - 00:02:12:06

Et puis on n'avait pas toutes les informations qu'on a aujourd'hui sur ces sujets-là. Donc c'étaient des végétariens intuitifs parce qu'on ne savait pas si on était carencés, on ne savait pas si on faisait bien de donner une alimentation végétarienne à ces enfants autrefois. Alors que maintenant on a beaucoup d'information là-dessus.

00:02:12:06 - 00:02:35:20

Je crois que le déclic, il est venu plus quand je suis rentré sur ces sujets-là par la porte du véganisme, il y a une dizaine d'années, après la lecture d'un livre de Peter Singer qui s'appelle « La libération animale ». Et là, c'était compliqué pour moi d'opérer un métier dans lequel je décidais de pas consommer les produits bien sûr, et les sous-produits d'origine animale. Ça a été la porte d'entrée pour moi... C'est parti en arborescence, sur tous ces sujets : de moins peser sur la biosphère, de limites planétaires, d'effondrement de la biodiversité, tout ça.

00:02:35:21 - 00:02:54:02

Et en dézoomant, on s'aperçoit que tout est systémique et que finalement l'assiette, c'est à peu près la moitié des gestes éco-responsables et que végétaliser son alimentation, ce n'est pas seulement l'éthique animale, mais c'est beaucoup, beaucoup de choses derrière, positives collatéralement. Donc là, il y a eu un vrai twist avec l'idée de se dire « soit je vends tout, je pars sur autre chose.

00:02:54:04 - 00:03:15:23

Soit je me sers de la tribune de Maison Landemaine pour parler de ces sujets-là » ; où je savais très bien que mes collaborateurs, les gens qui évoluent dans ces sujets-là, dans la food, n'étaient pas du tout convaincus sur ça et pensaient pas qu'on puisse plugger cette initiative dans l'héritage socioculturel de la gastronomie française.

VIRGULE SONORE

Donc, il y a végétariens, végétaliens et véganes.

00:03:16:00 - 00:03:39:14

Végétariens, c'est en gros les produits directs animaux : viandes, poissons, œufs. Végétalien, c'est ce qui concerne aussi... on ne consomme pas tout le reste aussi, c'est à dire le fromage, le lait, le beurre, les œufs, etc... Et vegan, on choisit aussi dans notre life style, dans notre vie au quotidien, de ne pas dépendre d'animaux, même pour se vêtir, pour faire du sport, etc... Pas de jeu qui consiste à utiliser des animaux par exemple les courses de chevaux, les choses comme ça.

00:03:39:14 - 00:04:10:02

On fait le choix fort d'éviter de vivre aux dépens d'animaux non humains. Il y a une dizaine d'années, c'étaient des sujets qui n'étaient pas du tout débattus. Et quand c'était débattu, c'était sous forme de trend, tout le monde pensait que c'était un peu comme les sujets du non-gluten, que c'était une mode qui allait passer. Moi, l'intuition que j'avais au départ, qui s'est confirmée par des petites études, c'est que ça ne pouvait pas être une mode dans le sens où, même par la contrainte - que les gens le veuillent ou non - ils emprunteront un régime de plus en plus végétal à cause de la contrainte, de la contrainte sur les énergies, sur les ressources.

00:04:10:02 - 00:04:29:17

Pour le dire simplement, ça coûte trop cher en tout - en énergie, en place, en ressources, en terres arables - de produire des protéines animales. Et quelques chiffres qui m'ont fait être sûr et convaincu que ça allait aller dans cette direction. C'est qu'en gros, il faut 10 protéines végétales pour faire 1 protéine animale, donc il faut 10 kilos de fourrage pour faire 1 kg de viande.

00:04:29:19 - 00:04:45:12

Donc en fait, ce schéma-là, il ne tient pas à 7 ou 8 milliards de gens qui veulent embrasser un régime occidental sur cette façon de se nourrir. Et on le voit de toute manière que dès qu'il y a de la contrainte qui s'exerce sur les sociétés au niveau énergétique, ressources - on l'a bien vu en 2022, quand il y avait ces contraintes aussi sur l'eau ou avec la guerre de l'Ukraine -

00:04:45:14 - 00:05:01:08

Eh bien en fait, on voit tout de suite une transition qui se fait vers, soit des protéines animales moins chères. On a vu que, par exemple, les gens ont plus consommé d'œuf quand ils souhaitaient manger des protéines animales, mais ils n'ont pas fait consciemment et ne pouvaient plus en fait techniquement (parce qu'ils n'avaient pas les ressources) acheter de la viande.

00:05:01:10 - 00:05:25:16

Donc en fait, aujourd'hui, cette industrie-là, elle est mise sous perfusion parce qu'elle ne reflète pas le vrai coût de ce que coûte la protéine animale. En fait, ça coûte énormément, ça coûte cher en tout ce que je viens de dire. Avec la contrainte qui va s'exercer, avec la grande descente énergétique qui arrive, etc... Tous ces sujets-là, les ressources planétaires finies ; il n'y a pas plus fort levier que de végétaliser son alimentation par souhait, par volonté, mais aussi pas par choix, par obligation.

00:05:25:16 - 00:05:43:24

Ça se fera naturellement. Donc en fait, j'ai toujours eu la conviction que c'était juste un rééquilibrage normal qui allait se faire. En fait, ça a toujours été comme ça depuis l'époque de nos grands-parents et avant, c'était occasionnel de manger de la viande. Et la viande, la protéine animale reprendra cette place là qu'elle a toujours eue. C'est artificiel la façon dont on a construit ce schéma-là, qui ne tient pas, qui est mortifère pour les animaux, mortifères pour la planète, et mortifère pour nous.

00:05:43:24 - 00:05:59:17

Parce qu'en fait, aujourd'hui, dans nos pays occidentaux, on ne meurt pas de ne pas assez manger, on meurt de trop manger et notamment de trop manger de protéines animales et pas assez de fibres, pas de végétaux.

00:05:59:22 - 00:06:24:00

En l'espace de deux générations, on est passé d'une consommation d'à peu près 20 à 25 kilos de viande par habitant, à, à peu près, 90/100. Donc c'est un fois quatre fois cinq. Et c'est ce qu'on dit, quand on travaille sur ces choses-là : ce n'est pas binaire. Le truc, ce n'est pas de se dire je suis soit végane ou omnivore, c'est de dire je baisse de façon drastique ma consommation de protéines animales et de temps en temps j'ai le droit de me faire un gastro, un bistrot avec des copains, tout ça.

00:06:24:00 - 00:06:44:07

Mais sur quatorze repas par semaine, disons qu'un vrai régime flexitarien, c'est douze repas végétariens et deux repas carné. Là, ça tient. Et je vais vous donner des chiffres qui sont dingues. Parce qu'en fait, je trouve que ce n'est pas assez dit, parce qu'en fait, c'est tellement d'argent. C'est un business tellement fou que les gens ne s'imaginent pas. Vous demandez à n'importe qui c'est quoi le plus gros business du monde ?

00:06:44:07 - 00:07:00:16

Ils vont vous répondre le pétrole ou les ordinateurs, tout ça. C'est faux, C'est la viande. C'est un énorme business de dingue. C'est juste pour ça que personne n'a accès à ces infos-là. L'industrie a peur que les gens aient accès à ces informations-là. Donc il y a une grosse chape de plomb pour que les médias mainstream ne s'emparent pas de ces sujets-là.

00:07:00:16 - 00:07:17:08

Et depuis des dizaines d'années, vous avez des associations qui bossent sur ces sujets-là et jamais ils soulèvent le fait de diminuer sa consommation animale. Aujourd'hui, les trois quarts des terres qui sont cultivées dans le monde ne servent pas à nourrir des êtres humains, elles servent à nourrir des animaux qu'on va tuer après dans des conditions effroyables.

00:07:17:10 - 00:07:32:15

Et à côté de ça, il y a une personne qui meurt de faim toutes les cinq secondes dans le monde. Donc en fait, il y a la quantité de nourriture pour nourrir l'humanité sans aucun problème. On a pour habitude de dire de façon assez provocante que quand on croque dans un steak, on croque dans une partie de la forêt amazonienne, mais c'est vrai.

00:07:32:15 - 00:08:02:03

Aujourd'hui, on déforeste parce qu'on veut faire pousser du soja ou faire paître des animaux pour soutenir la consommation exponentielle encore de protéines animales.

VIRGULE SONORE

On n'est pas la même personne et on ne réfléchit pas de la même façon quand on a 20 ans et qu'on se projette sur une planète à J + 40 ans, et quand on a 60 ans à la retraite et qu'on veut jouir de ces 40 années passées et qu'on dit « oui, moi ces sujets-là, je m'en fous un peu. »

00:08:02:05 - 00:08:19:08

Donc là, il y a une vraie fraction entre les générations sur ces sujets-là, et ce sont plutôt les jeunes générations qui viennent un petit peu apporter les réponses et qui viennent d'une certaine façon un peu évangéliser leurs parents sur ces sujets-là, en leur montrant les relations assiettes biosphère dont on a parlé tout à l'heure.

00:08:19:14 - 00:08:38:22

Et après, il commence à y avoir tellement de contraintes sur nos sociétés à cause de tout ce qu'on lit, qu'il y a un peu de bride de vérité qui est en train d'apparaître de plus en plus autour de profil - j'en suis le parfait exemple, je n'aurais pas eu cette tribune peut-être il y a quelques années - de gens qui commencent à parler de ce lien là et donc de faire prendre conscience.

00:08:38:22 - 00:08:53:12

Mais vous savez, c'est comme les profs, c'est le travail pédagogique, c'est de dire, dire et redire 100 00 fois la même chose pour que ça rentre dans les têtes. Autrefois, on disait aux gens il faut manger la viande pour être grand et fort. Bah là leur dit il faut manger des végétaux et des fibres pour être grand et fort.

00:08:53:14 - 00:09:28:00

Donc ça ne se fait pas en une génération. C'est vachement générationnel. C'est très réservé à une caste aussi sociale qui prend un peu plus vite conscience. Parce que quand on adresse des grands sujets de tendances, de fond sociologique, il faut toujours regarder les masses. Et ce

n'est pas parce qu'à Paris il y a quelques CSP+ qui représentent un infini pouillème de la population française ou européenne qu'il faut prendre ça comme un vrai changement de trend. C'est faux. C'est juste oui, une partie de la population qui commence à comprendre et ça a été vite, par contre. Ça, c'est la bonne nouvelle. C'est que depuis deux ou trois ans, il y a eu un vrai changement de paradigme ou presque autour de la table.

00:09:28:00 - 00:09:45:23

Parfois, c'est presque - je dis bien presque - celui qui va manger de la viande, qui doit presque se justifier. Et ça, il y a trois ou quatre ans, ce n'était vraiment pas ça. Moi, il y a dix ans, quand j'allais au restaurant, je me levais discrètement pour aller voir le maître d'hôtel et je lui disais tu peux me faire un plat comme ça parce que dans des business lunch, etc, c'était délicat à aborder cette question.

00:09:45:23 - 00:10:07:06

En une décennie, il y a eu d'énormes progrès, qui ont été faits. Mais par contre, ce qu'il faut, c'est regarder les masses. Et les masses, c'est tout le reste et donc voir comment ils remplissent leur caddie. Et pour l'instant, on est loin de ces considérations-là.

Alors là, j'ai dressé un tableau un peu noir, mais il y a eu d'énormes progrès, ont été faits et nous, les Français, on est un peu en retard, même très en retard sur ces sujets-là par rapport à nos confrères européens.

00:10:07:12 - 00:10:28:16

Les études qui sont faites montrent que les Pays Bas à l'horizon 2030, c'est 50 % de la population qui est végétarienne. Les 18-25 ans à Londres, 20 % se disent vegan et 1 million ont adopté un régime végétalien sur l'année 2023. L'Allemagne, c'est presque 20 % de la population qui est végétarienne ou 20. Sur 80 millions ça commence à faire du monde. Les pays scandinaves aussi.

00:10:28:17 - 00:10:50:23

Et nous, les pays latins, avec notre héritage culturel très puissant, notre gastronomie puissante, on a plus de freins. Mais ça y est, les loquets commencent un petit peu à se déverrouiller et on rattrape un peu le retard. Et puis, j'ai envie de dire que les initiatives dont on va parler tout à l'heure montrent qu'on est capables de largement embrasser ces sujets-là avec notre culture gastronomique.

VIRGULE SONORE

00:10:51:00 - 00:11:07:23

Donc imaginez que finalement, on puisse projeter ces idées-là dans le métier de la boulangerie pâtisserie, qui est un vieux métier traditionnel qui utilise beaucoup de sous-produits d'origine animale. Le premier temps, ça a été de créer des recettes végétaliennes 2014-2015 qu'on a mis chez Maison Landemaine et qu'on a testées pour voir comment allait répondre le marché.

00:11:08:02 - 00:11:26:02

Donc là, on est sûr de la viennoiserie, du salé et puis des pâtisseries, tout simplement. Pour voir ce qu'allait en penser le consommateur. Et j'ai vu qu'il y avait tout de suite un répondant. En fait, ils étaient étonnamment, surtout les jeunes générations, contents de trouver ces offres-

là dans des boulangeries, qui sont vraiment l'archétype traditionnel dans lequel on ne va pas trouver ces nouveautés-là.

00:11:26:04 - 00:11:52:17

Là, j'ai commencé à imaginer que ça soit possible de partir *from scratch* d'une feuille blanche et de construire toute une boulangerie 100 % sans produits animaux qui, sur le papier pour moi, est compliqué à aborder parce que j'étais formé complètement à l'inverse de ça. Donc ça a été un vrai travail de déconstruction intéressant. Et c'était marrant parce que les gens me demandaient souvent quand j'étais interviewé, pourquoi ça marchait bien Maison Landemaine et je disais que ça marchait bien parce qu'on faisait tout correctement, mais on n'inventait rien.

00:11:52:17 - 00:12:14:24

En gros, on faisait un bon croissant, un bon sandwich, un bon gâteau, une bonne baguette avec un emplacement qui était bien, mais on n'inventait vraiment rien. On faisait juste bien notre métier. Mais là, on a eu une période très intéressante de créativité, où en partant d'une feuille blanche, sur quelque chose qui n'existait pas, il fallait repenser les grands codes, les grandes signatures de la gastronomie française en mode végétal.

00:12:15:01 - 00:12:34:09

Alors voilà comment on a fait. On s'est dit déjà qu'on ne voulait pas être singulier et d'être une espèce de concept anglo-saxon. On voulait être vraiment franco-français. Donc on a gardé l'ADN d'une boulangerie. Deuxièmement, on a fait un audit monde de ce qui se passait et j'ai envoyé quelques chefs de chez moi - j'en ai pris deux ou trois et je leur ai dit on va aller voir tout ce qui se passe dans le monde, toutes les belles initiatives autour du véganisme.

00:12:34:09 - 00:12:51:10

Et en fait, on s'est rendu compte que les gens n'y allaient pas parce que c'était juste pas bon. C'était vraiment dégueulasse... Et en fait, il fallait oser dire les choses. Ce n'est pas parce que c'est végan, qu'il n'y a pas de produits animaux, que c'est bien. Ce n'était pas bon, tout simplement. Donc on a décidé de se dire OK, on va rester une boulangerie française.

00:12:51:12 - 00:13:09:24

On va voir si c'est possible de végétaliser ces recettes. Ce n'est pas sûr qu'on y arrive, vraiment. Et on va mettre dans notre économat tout ce qu'on est capable d'utiliser comme produits et faire des recettes à partir de ça. C'est comme ça que ça s'est fait. Par exemple le lait de vache, il y a aussi 7 laits végétaux. Il y a du lait, de riz, du lait d'avoine, du lait de coco, il y en a plein quoi.

00:13:09:24 - 00:13:24:11

Et on a fait comme ça pour tous les produits qui étaient d'origine animale. Et le beurre, vous avez des huiles. La gélatine de porc qui vient tenir un peu, cimenter les recettes, il y a l'agar-agar qui sont des algues. Donc on a fait comme ça pour tout un peu. On a mis tout ça dans notre économat.

00:13:24:13 - 00:13:38:14

Et puis j'ai pris deux chefs de Maison Landemaine, et je leur ai dit vous allez bosser deux ans là-dessus et il n'existait rien. Donc en fait, on ne pouvait pas parler à des gens. C'est ça qui était marrant. C'est qu'on ne pouvait pas prendre notre téléphone quand on bloquait sur des

solutions techniques, pour appeler un pote en mode « comment tu fais pour faire le biscuit machin ? » Il n'y a pas.

00:13:38:14 - 00:13:53:16

Donc là c'était un vrai travail intéressant. Et on sautait des verrous, des verrous, des verrous... On était de plus en plus confiants parce que là, on est 2016-17 et là on commence à se dire OK, c'est peut-être techniquement possible. Le sujet qui était le plus dur, c'est d'adresser toute la partie salée.

00:13:53:22 - 00:14:08:10

C'est la petite restauration qu'il y a dans la boulangerie en fait. Parce que si vous regardez bien, tous les sandwichs qui sont dans une boulangerie, c'est composé avec des produits à animaux. C'est le jambon-beurre, le jambon-fromage, le thon, le poulet. Il n'y a pas de sandwich végétarien goûteux dans les boulangeries, il n'y a pas de quiches, de choses comme ça.

00:14:08:13 - 00:14:26:13

En fait, à chaque fois, il y a des la protéine animale. Par exemple, on a créé un sandwich au pâté qui était avec une vraie terrine 100 % végétale, on mettait des lentilles, du tofu, des champignons, de l'assaisonnement, etc, on la coupait comme une terrine et on venait garnir notre sandwich avec des cornichons. La terrine, c'est super bon, les gens adorent.

00:14:26:19 - 00:14:46:03

Il y avait quelques initiatives aussi, par exemple, il y a des protéines de pois qu'on réhydrate et qu'on va pouvoir cuire, un peu comme des filets de poulet, qui nous permettaient de faire un sandwich qui était proche du poulet parce que c'est une des plus grosses ventes dans les boulangeries. Et après beaucoup, beaucoup de cuisine. Pour le reste, c'est à dire torturer un peu et réfléchir parce qu'on ne peut pas proposer 10/12 sandwichs avec des légumes, ça ne marche pas.

00:14:46:05 - 00:15:08:20

Il faut aussi proposer ce qu'on a l'habitude de trouver dans une boulangerie pâtisserie. Donc, il y avait beaucoup de cuisine en amont, il y a cinq six ans. Et maintenant beaucoup de start-ups qui nous facilitent la tâche. Par exemple, sur le hot dog, on faisait un super hot dog, et avant on mettait une carotte pour remplacer la saucisse et maintenant la super saucisse végétale qui viennent d'arriver de chez HEURA ou d'autres marques qui sont de plus en plus clean, qui sont vraiment clean en compo.

00:15:08:22 - 00:15:30:24

Gustativement, c'est impossible de voir la différence entre un hot dog dans lequel on mettrait une saucisse avec des produits animaux, ou une saucisse comme ça. Donc beaucoup, beaucoup de cuisine et de créativité il y a cinq, six, sept ans. (Maintenant) Toujours autant, mais avec plus d'options qui nous permettent de coller à la réalité. Et aujourd'hui l'offre, quand on voit le display des sandwichs, des quiches, etc..., on est carrément sur une offre qu'on a l'habitude de voir, vous savez, avant le service dans une boulangerie pâtisserie.

00:15:31:04 - 00:15:48:22

Le salé, ça peut représenter un tiers du chiffre d'affaires. C'est très prépondérant maintenant dans les boulangeries, la petite restauration. Et on ne pouvait pas se permettre de perdre ce

12h-14 là. C'était très difficile au départ parce qu'il y avait moins d'initiatives, moins de start-ups par rapport à ce qu'il y a maintenant, donc moins de possibilités.

00:15:49:00 - 00:16:13:13

Donc voilà comment ça s'est construit sur la partie créative. Donc on rentre dans un univers qui est une boulangerie, l'éclair, le millefeuille, le croissant, l'offre sandwich, l'offre pain, etc... Enfin, tout l'univers d'une boulangerie de qualité parisienne dans lequel, grosso modo, les trois quarts des choses sont assez similaires. Entre les bonnes boulangeries comme les bons bistrot, c'est à peu près la même carte.

00:16:13:16 - 00:16:29:21

Mise à part que tout est végétal et on ne le dit pas. Moi, ce que je voulais, c'est dire OK, ils vont me retoper sur le fait que je travaille sur l'éthique animale, etc mais finalement on en a profité pour bosser sur : c'est quoi un business de retail au XXI^e siècle ? C'est quoi la façon dont on se nourrit ?

00:16:29:21 - 00:16:46:20

Et c'est quoi un commerce de bouche ou un commerce tout court ? Ou une entreprise au XXI^e siècle ? Donc là on est partis, on a arborescences, c'est : 1) Maison Landemaine teste, 2) on travaille sur le fond, 3) on dessine le cadre avec le nom, etc. Le grenier à pain, la cave à pain, le pain d'autrefois, ce n'était pas nous.

00:16:46:22 - 00:17:06:06

On était quand même en train de potentiellement faire une petite révolution... potentiellement. J'ai fait bosser trois profils qui bossent sur la construction de marque, du branding, donc des artistes un peu perchés, et je leur ai dit tu me fais juste un anglicisme parce qu'en fait cette marque-là, je vais aller dans le monde avec. Je veux que ce soit un truc français, mais prendre un peu tout le monde à contre-pied.

00:17:06:08 - 00:17:29:10

Et il y en a un qui pense à un truc sympa, il me déroule le truc et il me dit : « Rodolphe, viens voir je vais te présenter Land & Man. » Je dis : « Nan mais *Man*, je vais faire retoper par toutes les femmes avec ton truc là, on n'est pas dans the New Man dans les années 90. » Et en fait, il avait une base qui était pas mal, Mathilde qui bosse avec moi, le file à un autre qui le retricote un petit peu et elle me dit bon je te déroule le truc, tu ne dis rien, je te le déroule et tu me dis ce que tu en penses.

00:17:29:16 - 00:17:47:12

Je vois le titre Land&Monkeys, c'était trop, trop bien parce que quand 1) c'est un nom, c'est un anglicisme. Et 2) c'est un nom qui est vraiment arbitraire et qui tranche avec la boulangerie. Land&Monkeys, il y a terre et singes. Et en fait les singes c'est nous et les singes majoritairement ils sont végétariens.

00:17:47:14 - 00:18:02:05

Nous on est des grands singes - historiquement je dis bien – végétariens. Là je vais en faire sauter plein. Donc il y avait ce petit clin d'œil à nos origines terre et singes, terre et nous. Et il y a une femme, une fois qui vient comme ça, quand on avait ouvert la première (boulangerie) et qui me dit - parce qu'on m'a demandé 1000 fois – « mais terre et singes, terre et singes... » on avait ouvert le premier magasin et je lui explique très rapidement ça, mais elle me dit on n'est quand même pas des animaux, Monsieur.

00:18:02:07 - 00:18:19:13

C'était une petite mamie, elle était toute mignonne, j'ai dit mais non Madame. Donc voilà il y a plein de petits clins d'œil qui étaient trop mignons. Et c'est vrai que *Land*, c'est aussi la première syllabe de mon nom Landemaine. Donc c'était marrant. Voilà comment ça s'est fait.

VIRGULE SONORE

00:18:19:15 - 00:18:42:04

On embrasse aussi les sujets de sobriété, de décroissance, tous ces sujets-là qui semblent être des gros mots. C'est quoi un business au XXI^e siècle ? Quelles sont les raisons de le faire croître ? S'il n'y en a pas, en vérité. Donc déjà, il y a le sous-jacent, il y a l'industrie.

00:18:42:06 - 00:19:01:00

Moi, je nourris, j'ai la chance, les gens. Donc en fait, j'ai une raison d'être dans ce monde-là puisque je nourris les gens. Je suis boulanger, il faut bien manger. Et je suis plus efficace. On a fait un audit avec Carbone 4, ou on a comparé à business égal une boulangerie Maison Landemaine et Land&Monkeys et on s'aperçoit qu'on est 35 % plus efficaces.

00:19:01:05 - 00:19:19:15

Donc on est beaucoup plus efficace, c'est à dire à plaisir égal, à business égal, moi, je pèse moins sur ce métrique-là. L'éthique animale, on en a parlé, bien sûr. Le plastique est un problème. On a dit pas de plastique, on se démerde. Il n'y aura pas de meubles en libre-service, on revient en arrière avec du service à l'assiette, etc. Il y a un problème sur le partage de la valeur.

00:19:19:21 - 00:19:39:03

Donc on a capé le plus gros salaire de la boîte en disant voilà, s'il y a un problème sur l'équité salariale... Donc ça, on va le border. On est une entreprise à missions, bien sûr. Et il y a un problème sur qu'est-ce qu'on fait de la création de valeur ? Imagine que demain, s'il y a un succès story, on fait 1 milliard et ça laisse 150 millions d'euros de résultat.

00:19:39:05 - 00:19:59:17

Qu'est-ce qu'on fait de cette valeur-là ? Est-ce qu'on la distribue à des actionnaires ou au président fondateur ou on s'en sert pour faire autre chose ? Nous, on s'est dit il y a un vrai sujet à adresser là. Donc on a créé un fonds de dotation dans lequel on a cédé 20 % des titres de la holding et en fait ce fonds de dotation, il fait quelque chose de très simple, c'est qu'il utilise la partie de la création de valeur pour acheter des centaines d'hectares en France qu'on laisse en libre évolution.

00:19:59:18 - 00:20:17:09

Le principe c'est le *rewilding*, c'est de dire en gros on est en train de détruire les écosystèmes parce qu'on a une activité anthropique qui est beaucoup trop forte. Il faut restaurer, régénérer ces écosystèmes. C'est ce que fait Claire Nouvian avec Bloom sur les océans. Nous, on va faire pareil en rachetant des centaines d'hectares, on va privatiser des endroits qu'on va laisser sans activité anthropique.

00:20:17:12 - 00:20:33:05

Donc on réconcilie un peu la philanthropie et la création de valeur. On a adopté la triple comptabilité aussi. C'est de dire : regarder l'entreprise par le prisme de son résultat financier c'est très vieux. Bon, il y a des boîtes, elles font des dizaines de milliards de résultats, mais elles ne sont pas durables. On le sait qu'elles vont mourir.

00:20:33:09 - 00:20:53:05

Leur industrie, elle est court-termiste. Mais on prend un maraîcher qui fait du maraîchage sur cinq hectares en bio. Lui, son activité même s'il fait 20 000 € de chiffre d'affaires par an, elle peut durer 1000 ans. Elle est extrêmement durable. Donc nous, on voulait montrer qu'il fallait regarder l'entreprise par d'autres prismes. Et donc on a adopté la triple compta. C'est passionnant.

00:20:53:07 - 00:21:14:17

Le principe, c'est de mettre des métriques qui sont différents que la métrique financière. Donc nous, on en a choisi trois : l'économie de carbone, l'économie de terres arables et l'économie d'eau. Des métriques que tu peux piloter annuellement facilement parce que s'il y a de la data et de le plugger dans ton bilan en montrant que, peut-être que tu vas moins être performant financièrement, mais peut-être que tu vas être très performant au niveau de ces métriques-là.

00:21:14:19 - 00:21:31:15

Et après il faudra faire des choix. L'idée, ce n'est pas d'être une association, de ne pas aller chercher sa valeur, mais de la créer. Mais si en plus tu arrives à réconcilier un business plus efficient et créer de la valeur pour pouvoir payer. Donc tu crées un écosystème qui est beaucoup, beaucoup plus vertueux. Voilà comment on a construit en fait l'ADN de cette marque-là.

00:21:31:20 - 00:21:50:05

On la développe en franchise cette marque là pour aller plus vite. Et nous, on raconte ça à nos franchisés. Voilà ce qu'on fait. On a des profils de fou qui viennent à nous et en fait les gens, ils ne se lèvent pas uniquement bêtement pour créer de la valeur, mais ils ont l'impression aussi de faire quelque chose qui est bien pour le bien commun.

VIRGULE SONORE

00:21:50:07 - 00:22:07:05

Alors dans les fonctions support, les gens qui m'entourent quand j'ai travaillé sur ce sujet-là, ils étaient effondrés. Le patron il est dans une secte, qu'est-ce qu'il fait... Maison Landemaine, ça marche bien, on va en faire 200, la vie est belle... Ça va être moins rentable, ça coûte cher les produits véganes, la marge brute ça va être catastrophique.

00:22:07:10 - 00:22:29:00

Quand on a ouvert la première, donc au 86 boulevard Beaumarchais, entre Bastille et République, c'était une boulangerie qui faisait 550 000 € de chiffre d'affaires, qui est une boulangerie classique avec un emplacement qui me correspondait au Marais. Avec un peu cette typologie de clientèle qui a déjà une appétence sur ces sujets-là. Qui est un peu avant-gardiste, mine de rien. Et avant d'ouvrir, j'ai pris les équipes et je leur ai dit "je ne sais pas ce qui va se passer, ça se trouve on va être fermé dans trois mois."

00:22:29:00 - 00:22:42:12

Mais en tout cas, soyez cool et sympa parce que vous avez des gens qui vont faire plein de bisous et vous allez avoir des gens qui vont vous dire salauds, c'est la culture française, tu n'as pas le droit de faire ça.” Et en fait, quand on a ouvert, on a eu zéro personne vraiment méchante. Vraiment, il y avait que des gens qui étaient super sympa.

00:22:42:12 - 00:22:57:07

On avait des gens qui venaient de toute l'Europe, mais vraiment c'était fou. Et on avait mis un livre d'or et ils nous mettaient des petits mots, c'était exceptionnel. Et on a fait fois trois en un an et demi. Donc on a pris une boulangerie conventionnelle, on l'a twistée en Land&Monkeys, on en a fait 1 million cinq.

00:22:57:09 - 00:23:13:01

Donc là, les cadres dans la boîte avant, ils ont commencé à regarder Land&Monkeys différemment. “Ah ouais, c'est super.” Et on a commencé à faire des petits audits financiers, à faire des extractions de données financières et là, c'était vachement intéressant parce que moi j'avais l'intuition que ça allait être ultra performant pour les raisons qu'on a évoqué tout à l'heure.

00:23:13:01 - 00:23:32:02

Et en fait, il s'est révélé que c'était au départ pareil que Maison Landemaine. C'était la même performance financière. On avait fait fois trois par rapport à un business existant. Et après, donc, on a développé cette enseigne, on en a fait plus cinq à Paris, donc on a un mini réseau maintenant de six établissements. Et en fait on a une performance financière qui est supérieure maintenant à Maison Landemaine, donc supérieure à la boulangerie de façon assez significative.

00:23:32:02 - 00:23:53:16

Donc ça, c'est vraiment la cerise sur le gâteau parce que ça n'a pas été construit de cette façon-là. Pourquoi ? Parce qu'il y a aussi une typologie de clientèle qui vient à nous, qui consomme plus, parce qu'ils aiment et qu'ils soutiennent aussi le projet. Et puis on a pu légèrement pricer un peu plus cher puisque c'est une initiative qui disrupte un peu le premier de son parti. Parce qu'on voulait être proches de l'écosystème boulangerie-pâtisserie et on l'a packagé pendant un an pour la vendre en franchise.

00:23:53:18 - 00:24:24:09

On est contents d'avoir des premières données qui soient supérieures à l'écosystème de la boulangerie-pâtisserie. C'est la cerise sur le gâteau.

VIRGULE SONORE

Encore une petite anecdote. Il y avait un gars sur la première affaire qui était client et qui habitait dans le quartier, qui avait une soixantaine d'années et qui était venu me voir en disant « Olala vegan, je n'aime pas, mais vous j'aime bien. »

00:25:24:18 - 00:25:43:08

En fait, c'était marrant parce que je me suis dit “c'est bon, c'est gagné.” En fait, ce que je veux dire par là c'est qu'ils aimaient bien c'est le côté non-injonction, sympa, gourmand et qui préserve le plaisir de l'assiette, le plaisir qu'on a tous à se dire je ne peux pas renoncer à ça, je

ne peux pas renoncer à être avec mes copains, faire un barbecue. Je ne peux pas renoncer à aller dans un bistrot, c'est choses-là.

00:25:43:08 - 00:26:01:19

C'est trop violent, ça ne marche pas. Donc en fait, plutôt proposer des offres de plus en plus larges et gourmandes pour que socialement, la vie continue normalement. Et comme on le disait, c'est que ce ne soit pas binaire. C'est à dire que si la personne, elle fait une journée végétarienne par semaine, c'est déjà énorme.

00:26:01:21 - 00:26:15:22

Franchement. Ce n'est pas dire "oui, mais pourquoi tu n'es pas sept jours sur sept ?" Ce n'est pas bon. C'est dire, "c'est vachement bien que tu fasses une journée parce que ça veut dire que déjà tu as fait un premier pas." Et après c'est comme quelqu'un qui arrête de fumer, ce n'est pas évident et il sait que ce n'est pas bon pour sa santé.

00:26:15:22 - 00:26:47:16

Mais pourquoi il n'arrive pas à le faire ? C'est qu'il a des blocages et plein d'autres choses comme ça. Nous, on est fiers de dire avec six boulangeries, tous les jours il y a 3500 personnes qui mangent végétalien, qui se font plaisir et qui indirectement, presque sans le savoir, pèsent positivement. Donc là, par exemple, on est en train de faire des petits calculs tout simples, de montrer par boulangerie combien d'animaux on sauve par an, combien de tonnes carbone on économise par an, combien de tonnes d'eau on économise par an, etc. Donc à chaque fois qu'on ouvre, on est capable de dire "ça par an."

00:26:47:18 - 00:27:05:05

Donc en fait, le business part en arborescence avec tout ce qu'on a dit tout à l'heure et à chaque fois, ils pèsent positivement sans que ce soit trop lourd. Et donc le déploiement en franchise, on a coché Paris qui n'est pas la ville végétale du monde entier, qui est une ville qui n'était pas sensible à ce sujet-là, donc c'est déjà une première victoire.

00:27:05:05 - 00:27:25:07

On va cocher la région pour montrer qu'en fait, ce n'est pas circonscrit à des bobos parisiens CSP+ que ça peut aller vivre en région. Donc là on va ouvrir à Lyon, Rennes, Aix en Provence et Bordeaux. Et après l'international, je n'ai pas de doute, ce sera facile, beaucoup plus facile. Thiebaut aussi sur YUMGO, on l'a créé il y a cinq ans, cette start-up là, qui travaille sur des œufs, des alternatives aux œufs.

00:27:25:07 - 00:27:41:16

L'œuf comme ingrédient, à quoi sert l'œuf dans un dans une recette. Et si, dans le monde végétal, il existe des protéines qui peuvent remplir la même fonction, pourquoi pas. On est une douzaine dans l'entreprise et on est présents dans une dizaine de pays.

00:27:41:16 - 00:28:02:23

On accompagne des professionnels et des entreprises, des industries à dire "toi, tu as des œufs dans cette recette-là, on sait, on connaît la fonction. Nous, on a une solution propre et végétale." C'est juste des typologies de protéines, du poids de la pomme de terre, du lin. Il y a plein de typologies de protéines qui sont intéressantes. Et on customise une formulation pour qu'ils puissent le remplacer, qui est en plus moins cher.

00:28:03:00 - 00:28:18:19

Parce que le sujet des poules en batterie, c'est hyper dangereux pour les sujets de pandémie dont on parle, etc. C'est d'un point de vue éthique animal horrible parce que c'est un camp de concentration pour les poules. Et on voit bien qu'il y a plus la ressource. Dans certains pays, il manquait de la ressource.

00:28:18:21 - 00:28:38:04

En Corée du Sud, ils ont manqué d'œufs parce que quand il y a des risques de pandémie, il élimine beaucoup de poulaillers. Et puis ils se retrouvent à être à court de ressources. Donc avoir des solutions végétales au moins pour les recettes c'est ce sur quoi on travaille, qu'on essaye de partager avec des industriels. On vient de créer, par exemple avec un gros industriel qui s'appelle Délifrance.

00:28:38:05 - 00:28:57:10

On travaille depuis deux ans et demi dessus, une gamme qu'on appelle "gamme impact." On a créé une dizaine de produits qui sont 100 % végétales, qu'on distribue dans toute l'Europe avec le prisme de la rentrée par la décarbonation. La moitié du marché, c'est les œufs comme ingrédient. Donc si déjà on adresse ce marché-là, c'est un marché qui est extrêmement significatif.

00:28:57:12 - 00:29:19:07

En plus, pour l'instant, je pense que la protéine d'œuf est une bonne alternative pour ceux qui veulent continuer à manger un peu de protéines animales. Je pense à ceux aussi qui n'ont pas de ressources et la protéine d'œuf, elle n'est pas très chère. Donc quand on veut continuer à consommer de protéines animales, si on enlevait déjà la moitié des œufs qui sont dans les recettes, ça ferait un peu moins de pression.

00:29:19:08 - 00:29:45:09

Pour la gastronomie française, l'ultime défi, ça va être de voir si c'est possible de garder la haute gastronomie en la végétalisant. C'est-à-dire, est ce qu'on peut avoir un trois étoiles et accepter de payer 300-400 € dans lequel il va y avoir un médaillon de poisson ou une viande... Je pense que c'est un vrai défi. C'est ce qu'a fait l'américain Daniel Humm, qui est trois étoiles à New York, qui a embrassé les sujets du véganisme pour les mêmes raisons et qui a complètement twister son restaurant en végan.

00:29:45:12 - 00:30:01:02

Il a été super courageux. Deux fois meilleur restaurant du monde. Et en 2019/2020, il fait la même chose que ce qu'on nous on a fait sur la boulangerie. Le restaurant continue à tourner, à bien fonctionner. Donc est ce qu'il y a des chefs qui arriveront à toucher les étoiles avec une gastronomie 100 % végétale. Ça, c'est un vrai sujet.

00:30:01:04 - 00:30:15:04

Sur le reste, je pense que ça va être très dit après. Il y aura plein d'initiatives diverses et variées, plus ou moins bien réalisées. Mais en fait, les gens sont durs avec des initiatives comme ça. Ils disent "Oui, il y a beaucoup d'initiatives qui se cassent la gueule, etc." mais c'est normal, on défriche, il n'y a pas d'historique.

00:30:15:06 - 00:30:33:21

Donc on prend des risques. Il faut plus regarder ce qui se passera à 10, 20, 30 ans que de regarder maintenant parce qu'il n'y a pas d'héritage sur la gastronomie végétale. C'est assez nouveau. Dans d'autres cultures, il y en a énormément. Culture hindouisme, culture shinto,

culture bouddhiste... Au Japon, tous les moines bouddhistes mangent végane, donc on ne mange pas d'animaux.

00:30:33:21 - 00:30:53:08

Donc ce n'est pas quelque chose d'assez nouveau chez homosapiens d'imaginer se nourrir de cette façon-là. C'est très lié à la culture. C'est juste et déconstruire des choses. Après oui, multiplié les initiatives pour montrer que finalement c'est assez facile. Les burgers la case elle est cochée. Il faut qu'il y ait des bistrots qui naissent un peu veggie, des choses comme ça.

00:30:53:10 - 00:31:11:03

Et après le meilleur conseil qu'on puisse donner aux gens pour aller dans cette direction-là, ce n'est surtout pas de se mettre la pression et de commencer, comme on dit quand on fait un tour du monde : par un premier pas. C'est peut-être un seul repas végétarien ou végane par semaine ou même par mois, juste pour désacraliser en fait ce que ça représente.

00:31:11:03 - 00:31:38:04

Parce que tous ceux qui sont passés végétariens ou vegan autour de moi, jamais je ne leur ai dit de le faire. Ils l'ont fait tout seul et à chaque fois, ils m'ont dit "Ah, mais je pensais que c'était bien plus difficile que ça."

Retrouvez tous les épisodes d'On The Way sur vos plates formes de podcasts habituelles et sur le site personal-finance.bnpparibas. Les liens et références citées par nos invités sont à retrouver dans le texte d'introduction de chaque épisode. À très bientôt.