

Quand la finance donne naissance, et confiance, à des entrepreneurs engagés

■ Depuis dix ans, Funds For Good finance et accompagne des personnes, précarisées ou porteuses d'un projet sociétal, vers l'entrepreneuriat et la création d'emplois. Coup de projecteur sur cinq entreprises qui font du bien à la société.

Rencontres Pierre-François Lovens

La crise financière de 2008 a-t-elle été l'élément déclencheur? Sans doute. À l'époque, Nicolas Crochet travaillait dans le monde du *private equity* et de la gestion de fortune. "J'étais en questionnement, avec un fort besoin de m'orienter vers une activité utile à la société". Patrick Somerhausen, actif dans le marketing, ressentait le même besoin. "Nos mères se connaissaient depuis longtemps, raconte cet ancien manager chez Unilever. Lorsque j'ai recroisé Nico en 2008, on a partagé nos envies de développer un projet entrepreneurial qui permettrait de réaliser un objectif ayant du sens. C'est comme ça que l'aventure de Funds For Good a démarré".

Lorsqu'ils créent Funds for Good (FFG) en 2011, suivi deux ans plus tard par le lancement de l'ASBL Funds For Good Impact, Nicolas Crochet et Patrick Somerhausen sont vus comme deux extraterrestres dans un secteur financier à la fois très fermé et cramponné au rendement financier. "Nous avons rencontré énormément d'acteurs (banques, sociétés d'assurance,...) pour leur expliquer notre projet, se rappellent-ils. Quand on leur disait qu'on voulait mettre de l'éthique dans la finance et investir en ayant un impact local, ils nous souriaient gentiment. On n'entrait pas dans les cases classiques de la finance".

Rendement et impact local

Il est vrai que Funds For Good – dont le président, depuis 2014, est Pierre-Olivier Beckers – sort du carcan traditionnel de la finance. Son *business model* repose sur deux piliers: "Invest" et "Impact". Du côté de Funds For Good Invest, l'activité consiste à concevoir et distribuer des fonds de placements socialement responsables. Grâce à différents partenaires (dont NN, Deutsche Bank, BLI, OneLife et Athora), FFG compte plus de 600 millions d'euros sous gestion. L'objectif est de maximiser le rendement de ces fonds pour en reverser 50% à Funds For Good Impact. Autant de moyens qui permettent, via l'octroi de "prêts d'honneur" (prêts à 0% pouvant aller jusqu'à 15 000 euros),

d'aide à des entrepreneurs sans emploi fixe ou porteurs d'un projet social à démarrer leur entreprise, avec du micro-crédit et du coaching gratuit.

Funds For Good Impact a en outre tissé des liens avec une série de partenaires belges, mais aussi français et espagnol, actifs dans la microfinance, le crowdfunding ou le financement de l'entrepreneuriat social (microStart, Brusoc (finance&invest brussels), Credal, Change, Lita, Solifin, Adie, Micro-lux, Treball Solidari,...). Ces acteurs interviennent souvent aux côtés de FFG Impact.

Plus de 1000 projets soutenus

En dix ans d'existence, Funds For Good Impact a déjà accompagné plus de 1 000 projets. "Le taux de défaut, pour le remboursement des prêts d'honneur, est très faible (de l'ordre de 7%), indiquent MM.Crochet et Somerhausen. Le plus important est que 80% des emplois créés par les entrepreneurs financés par Funds For Good existent toujours. La confiance que l'on donne à ces entrepreneurs et la remise à l'emploi sont au cœur de notre projet".

Pour fêter son dixième anniversaire, Funds For Good Impact organisait mercredi soir à Wavre, une cérémonie de remise d'Entrepreneurs Awards. Sur les 20 projets nominés, un jury indépendant a désigné les cinq lauréats. Nous vous les présentons ci-contre.



Hearth Project

Adeline et Elliott

Cette ASBL combat l'exclusion sociale et le gaspillage alimentaire. Par la gastronomie.

Un "Top Chef" au service des plus démunis

L'aventure a commencé en 2019. "On récupérait des invendus alimentaires auprès de grossistes et de maraîchers", raconte Adeline Barras, cofondatrice de l'ASBL Hearth Project avec son compagnon Elliott Van de Velde. "On invitait des chefs étoilés à cuisiner ces invendus pour en faire des repas gastronomiques dont les bénéfices allaient à des associations".

Avec l'arrivée du Covid et le premier confinement, les invendus alimentaires ont explosé. Hearth Project saisit l'opportunité de la crise sanitaire pour effectuer un premier "pivot": les repas, toujours concoctés avec des aliments destinés à être jetés, sont distribués auprès d'hôpitaux bruxellois. "Grâce à 35 bénévoles, on a sauvé 15 tonnes de nourriture et distribué 11 000 repas dans 10 hôpitaux en 5 semaines". À la sortie du confinement, Adeline et Elliott proposent leurs repas gourmands à des associations venant en aide aux plus démunis. "Pour assurer la viabilité financière du projet, on a ouvert, en mai 2022, un restaurant gastronomique à la place Saint-Géry". Elliott, cuisinier autodidacte qui a participé à l'émission "Top Chef", est aux fourneaux du restaurant *Entropy* (jusqu'à 40 couverts par soir) et de l'atelier de préparation des repas "sociaux" (600 par semaine). L'ASBL Hearth Project emploie six équivalents temps plein, sans compter les deux fondateurs et de nombreux bénévoles.

P.-F. L.



Boeket Fleurs

Ness

Elle se démène pour faire du beau tout en respectant l'environnement.

Une fleuriste "éco-sensible"

Cela fait plus de 20 ans que je suis dans les fleurs", dit-elle avec une voix douce. Installée dans sa boutique de la rue du Village, à Rhode-Saint-Genèse, Ness nous raconte son parcours depuis qu'elle a fait le choix, à 30 ans, de s'installer comme indépendante pour vivre de sa passion. Jusque-là, Ness était acheteuse pour une marque de spiritueux. Aujourd'hui, elle est fleuriste, mais pas comme les autres.

Éco-fleuriste? "Je préfère fleuriste éco-sensible, corrige-t-elle. Mon métier est de faire de beaux bouquets, modernes, inspirés par la nature et composés de fleurs cultivées le plus localement possible". Chez Boeket Fleurs, vous ne trouverez pas de roses toute l'année. Et encore moins de fleurs coupées issues, le plus souvent, d'une agriculture mondialisée (avec traitements chimiques et transports réfrigérés). "J'essaie de trouver un équilibre entre un idéal, qui serait de pouvoir cultiver mes propres fleurs de façon naturelle, avec la réalité du marché et les attentes des clients."

Deux fois par semaine, Ness, 45 ans, se rend à la criée aux fleurs de Nederover-Hembeek, où elle choisit les producteurs locaux avec lesquels elle veut travailler. "C'est un métier difficile, fatigant, qui demande beaucoup de sacrifices. Mais c'est ce métier qui m'a permis de devenir la femme épanouie que je suis aujourd'hui".

P.-F. L.



FFG

Mori Film Lab

Raphaël et Cole

Deux copains ont transformé leur passion en laboratoire et espace communautaire.

Le come-back de la photo argentique

Le projet a pris racine du côté de Melbourne. *“Je suis parti en Australie après mes études secondaires, confie Raphaël M., 25 ans. J’avais prévu d’y rester un an et, finalement, je suis resté quatre ans, dont deux en travaillant dans un labo de photographie argentique”.* Entre-temps, Cole, son meilleur ami, l’avait rejoint pour travailler dans ce même labo. De retour en Belgique, ils décident d’ouvrir un labo du même type. Une gageure quand on sait que Bruxelles, de façon assez surprenante, est l’une des villes européennes comptant le plus grand nombre de labos de photographie argentique. *“Mais personne ne le faisait encore comme nous voulions le faire”.*

Tout en garantissant un service de qualité à des prix compétitifs, Raphaël dit avoir créé, avec Mori Film Lab, *“un hub vivant de passionnés où qualité, modernité et convivialité se rencontrent autour d’une passion de la photographie à l’ancienne”.* Ils sont aujourd’hui treize à travailler pour Mori Film Lab, à Forest. *“On prend le temps de conseiller et de discuter avec ceux qui en ont besoin, on organise des workshops, des marches photos, des expositions communautaires. Nous avons aussi une chambre noire dans laquelle nos clients peuvent venir imprimer leurs propres photos à l’ancienne”.*

P.-F. L.



FFG

Yala Na’akoul

Asma et Rami

Belgo-Syrien, Rami a réalisé le rêve de sa maman : créer un service traiteur.

Mère et fils réunis par-delà les frontières

C’est depuis une camionnette, dans laquelle il a investi l’an dernier dans le cadre de son projet familial de service traiteur, que Rami Almidani nous parle de Yala Na’akoul. Rami, 31 ans, est né à Damas. Il a grandi dans une famille nombreuse où la cuisine a toujours occupé une place importante. *“Nous nous réunissons régulièrement pour partager les plats extraordinaires préparés par ma mère.”*

En 2012, la guerre l’oblige à fuir la Syrie alors qu’il est en dernière année de droit à l’université de Damas. À son arrivée sur le sol belge fin 2015, il s’inscrit à l’université. Il lance aussi un premier projet, “Our House”, pour permettre aux réfugiés de pouvoir travailler. En 2020, après sept ans de séparation, Rami retrouve enfin sa mère, Asma, à Bruxelles et décide de réaliser son rêve en créant Yala Na’akoul, un service traiteur pour des événements et réceptions. *“Yala Na’akoul signifie “mangeons” en arabe. L’objectif est d’apporter notre cuisine traditionnelle à la table de nos clients. On utilise un maximum de produits locaux et de saison, tout en faisant découvrir des saveurs authentiques de la région du Levant”.* Un autre volet du projet est d’offrir aux femmes immigrées l’occasion d’acquiescer une expérience professionnelle.

P.-F. L.



FFG

Refoodgees

Arthur Fogel

L'ASBL Refoodgees vise l'intégration socio-professionnelle de réfugiés.

La restauration comme vecteur d'insertion

Arthur Fogel, jeune trentenaire d'origine parisienne, a passé la moitié de sa vie dans l'Horeca. *“J’ai commencé à la plonge d’un restaurant à 14 ans. J’ai fait du service en salle, de la cuisine et du bar, avant de former des équipes à Bruxelles pour d’autres établissements. Je suis ensuite devenu gérant de plusieurs bars bruxellois avant d’ouvrir Le Robinet, un bar à la Porte de Hal.”*

Au terme de ce parcours de “garçon à tout faire”, Arthur se décide à lancer Refoodgees. Il profite du confinement pour plancher sur le projet. Fin 2021, il intègre l'incubateur bruxellois Kokotte où, durant quatre mois, il testera, avec succès, le concept de Refoodgees. *“Je suis devenu entrepreneur car j’avais envie d’ouvrir un lieu qui manquait à Bruxelles: un restaurant qui propose de la cuisine du monde, authentique et humaine, avec un vrai projet social”.* Avec Refoodgees, Arthur vise l'intégration socio-professionnelle de personnes réfugiées et primo-arrivantes en leur donnant une formation dans le domaine de l'Horeca. *“Nous voulons engager deux brigades par an. Chaque brigade, composée de 3 personnes en cuisine et 3 personnes en salle, sera formée pendant un an”.* Refoodgees se prépare à s'installer à la Cité des Associations, à Saint-Gilles. *“J’espère pouvoir démarrer en janvier avec six personnes”.*

P.-F. L.