

tion. J'ai pris contact avec les meilleures boutiques spécialisées en Wallonie et cinq d'entre elles ont accepté de vendre ma marque.» Il faut aussi renforcer son image et se réinventer sans cesse pour continuer à s'imposer sur ce marché de niche. Les journées portes ouvertes, annoncées dans un journal local, ont eu succès. Les stages de peinture à l'huile attirent une belle clientèle du Brabant wallon. «A la demande générale», Isabelle Roelofs lance des stages d'aquarelle. Et planche sur un projet de guide pratique pour partager son savoir-faire de fabricant de couleurs.

Et l'expansion à l'international? Elle y pense, en France notamment, car la vente sur le Net y marche mieux qu'en Belgique et, de surcroît, l'artisanat belge y est très apprécié. «Je gagne la moitié de ce que je gagnais à la banque, mais mon chiffre d'affaires augmente chaque année de 20-30%, précise Isabelle Roelofs. Je gère bien au quotidien et je ne me suis jamais mise en danger financier. Je n'ai aucun regret. Les échecs, il y en a et il y en aura toujours; il faut les analyser, rectifier le tir et croire à son potentiel.»

www.isaro.be

XAVIER RENNOTTE Le goût du miel

Xavier Rennotte a l'apiculture dans la peau. Il est aussi entrepreneur dans l'âme: en 1993, âgé de 12 ans, il casse sa tirelire (20.000 FB) pour acheter des ruches. Sa récolte de miel, revendue aussitôt, rentabilise l'investissement. Plus tard, la double formation qu'il choisit (un diplômé en

L'artisanat: une profession qui ne fait pas beaucoup parler d'elle même si elle produit, invente et épanouit.

gestion hôtelière et une licence en sciences économiques et financières à l'Ichec) synthétise ses passions pour la restauration, l'apiculture et la gestion.

Diplômes en poche, Xavier Rennotte profite de l'opportunité qui se présente et se fait embaucher par Catinus-Burlet, bureau de courtage en assurances. «J'avais un salaire attractif et un horaire flexible, ce qui m'a permis de prendre le statut d'indépendant complémentaire pour m'occuper de mon projet apicole, raconte-t-il. C'était une bonne école, j'ai touché à tout: l'assurance-vie individuelle, les placements, les produits fiscaux, les produits bancaires et la gestion de fortune. J'ai été confronté à la réalité et à la gestion humaine d'une petite entreprise familiale qui a grandi au fil des ans, passant de deux à huit personnes.»

Cinq ans plus tard, Xavier Rennotte peut réaliser son rêve: s'installer comme indépendant à titre principal. Pour avoir tous les atouts en mains, il suit un cours de gestion à l'Ichec-PME et se fait coacher par Namur EntrepreneurShip Center. La «couveuse» lui donne un coup de main pour mettre en place la structure de sa société coopérative et obtenir une bourse de préactivité de la Région wallonne (15.000 euros). Nectar & Co. développe aujourd'hui deux pôles d'activités: la production de miel (son *core business*) et le développement du vin de miel. Le miel, produit en petite quantité (750 kg à 1 tonne par an) dans les ruches est destiné aux hôtels et aux restaurants étoilés. Le travail à façon pour des apiculteurs européens, sélectionnés avec rigueur, représente 95% des activités, soit 15

tonnes de miel par an. Il est rendu crémeux et revendu sous la marque Bee Honey.

La production est écoulée dans 75 points de vente à Bruxelles, Namur et Liège, trouvés de façon... artisanale: Xavier Rennotte prend son bâton de pèlerin et pousse la porte des boutiques bio. Elles lui réservent leur meilleur accueil car le miel a le vent en poupe. Apprécié pour ses propriétés biologiques et ses effets nutritionnels, il est en train de retrouver ses lettres de noblesse. «De plus en plus de gens recherchent des produits de qualité, estime-t-il. Mon objectif consiste à défendre l'authenticité des miels monofloraux issus de l'apiculture biologique, ainsi que la tradition et le savoir-faire *made in Belgium*.» Le *business* a démarré en février 2011. Xavier Rennotte mise sur un chiffre d'affaires entre 150.000 et 200.000 euros en fin d'année. Le lancement d'un nouveau produit est déjà dans les *starting blocks*: une gamme d'hydromel. «L'hydromel, issu de la fermentation d'eau, de miel et de levure, est la première boisson alcoolisée que l'homme a consommée. Il revient à la mode. Une production démarre au Canada, on enregistre une demande en Asie et aux Etats-Unis. Je voudrais toucher la génération des trentenaires, friands de boissons moins amères, plus douces. Je songe déjà à l'étape suivante: de l'hydromel à bulles pour répondre au segment des événements et des fêtes», prévoit Xavier Rennotte, qui travaille six jours sur sept, entre 80 et 90 h par semaine. Comblé, il ne reviendra jamais en arrière. ☺

www.nectar-co.com



XAVIER
RENNOTTE