

Rutabago livre des kits à cuisiner en express

La société parisienne fondée par des consultants source et livre des ingrédients pour confectionner pas à pas des recettes 100 % bio.

« **Q**uand nous avons réfléchi à un nouveau modèle de société, on s'est dit que le point de départ était de proposer une autre alimentation », avance Younes El Hajjami. Avec deux collègues, comme lui consultants, ils décident de créer un projet où le bio est « accessible géographiquement, en termes de prix et culturellement ». Cela s'est traduit, en 2016, par la création de Rutabago, SAS de l'économie sociale et solidaire. Elle livre chaque semaine des kits, depuis Paris, pour préparer des recettes à l'aide de fiches en trente minutes. Pour remplir ses colis, la société compte à chaque fois une cinquantaine de fournisseurs. Et s'appuie, pour le sourcing, sur l'expertise et la centrale d'achat de Biocoop, entré au capital à hauteur de 10 % l'an passé. Les aliments sont acheminés dans les locaux de la société, dans le XVIII^e arrondissement de Paris, et repartent moins de vingt-quatre heures plus tard chez les consommateurs, via des prestataires comme Chronopost Food. L'internaute peut choisir le nombre de repas qu'il reçoit (3 à 5 par semaine) pour deux à quatre personnes. À titre indicatif, quatre repas pour deux



Rutabago compte 5800 inscrits, dont 1700 actifs (possibilité d'interrompre à tout moment la livraison) à fin avril 2020, répartis à 50% en dehors des grandes villes françaises.

LE CONCEPT

Rutabago propose la livraison de kits de recettes rapides à cuisiner pour 2 à 4 personnes avec des formules différentes. Elle se diversifie depuis peu avec la vente de kits à cuisiner chez Biocoop, entré à son capital.

personnes reviennent à 65 €. Les kits bébés, fruits et petits déjeuners peuvent être ajoutés à la commande.

Vers la livraison en entreprise?

La plateforme propose trois formules (végétarienne, évasion et tradi) et des mets végétariens. « Les recettes sont élaborées avec des cuisiniers et des diététiciens, elles évoluent au fil des saisons, car nous travaillons avec des produits de saison et français à 80 %. Chaque recette est testée dans notre atelier, puis dégustée et approuvée par l'équipe. » Le cofondateur revendique plus de 900 recettes disponibles dans les espaces personnels des



RUTABAGO

Date de création : 2016
20 salariés
CA : NC, + 100 % entre 2018 et 2019 (même prévision pour 2020)

« Notre premier argument n'est pas le militantisme. On prône avant tout le plaisir de manger avec des recettes ludiques, simples à réaliser, évoluant au fil des saisons. »

Younes El Hajjami,
cofondateur de Rutabago



© PHOTOS RUTABAGO

clients. Rutabago muscle aussi son partenariat avec Biocoop, en l'aidant pour ses débuts dans l'e-commerce. Ils travaillent certaines campagnes de communication... Rutabago arrive même dans les rayons frais de l'enseigne : deux références de box, dont une végétarienne, dans cinq magasins franciliens. Le test pourrait prendre plus d'ampleur. Rutabago voit au-delà de ses livraisons à domicile : pourquoi ne pas livrer des entreprises ? Et afficher le bilan carbone de ses recettes à mitonner ? Autant de chantiers à mettre en place pour rester dynamique et se diversifier... ■

JULIE DELVALLÉE