

L'entrepreneuriat Vert



Regional Activity Centre
for Cleaner Production

Cas de succès d'entrepreneurs
verts en Méditerranée



Generalitat de Catalunya
Departament de Territori
i Sostenibilitat

Ezgi Gida : Production de boulettes de viande végétariennes crues en Turquie

14

Nom du projet: Ezgi Gida
Ville, pays: Ankara, Turquie
Nom du chef d'entreprise/fondateur: Selime Kaya

Description: Société établie à Ankara en 1993, Ezgi Gida est un acteur important dans le secteur alimentaire qui augmente sa capacité de production et élargit son réseau de ventes chaque année. En 2005, Ezgi Gida a développé un nouveau produit appelé Etiyok, la boulette de viande végétarienne crue qui a pénétré le marché avec succès et qui est considérée comme un bon exemple de réduction de la production de viande. La pénétration du produit sur le marché a rencontré un très grand succès grâce à son goût unique bien que le produit ne contienne pas de viande. Il est perçu comme un bon exemple de réduction de consommation de viande, bien connue pour être non durable du point de vue environnemental en raison de l'utilisation intensive de ressources (en particulier l'eau) associée à la production de viande.

Investissement: *Capital de départ* : 86 000 €
Taux d'amortissement de l'investissement : 1 an
Sources de financement : Financé par la Fondation de développement technologique de Turquie (50 % du budget du projet) et Tubitak (50 % budget du projet).

Création d'emplois: 13 personnes sont employées pour le projet.

Chronologie: 2001 : Lancement du projet.
2006 : Implantation.

Étude de faisabilité: Puisque la viande constitue l'ingrédient le plus coûteux, la boulette de viande crue présente des avantages en termes de coûts des matières premières si on la compare avec les boulettes de viande crues traditionnelles. Ezgi Gida a estimé son potentiel de ventes entre 60 000 € et 90 000 €/an en tenant compte de la part des exportations, ce qui lui permet de produire entre 4 et 5 tonnes de boulettes de viande par jour.

Conception géo/socio/économique: La Turquie est un pays dont la cuisine est associée à des plats de kebab à base de viandes, des döner kebabs et des lahmacuns, pour lesquels l'aliment est essentiellement constitué de bœuf ou de mouton. Les boulettes de viande crue (Çiğ köfte), une spécialité du sud-est de la Turquie sont préparées avec du boulgour et de la viande crue émincée. Il s'agit d'une des saveurs les plus connues de la cuisine traditionnelle turque. La viande crue est considérée comme une menace pour la santé humaine si cette dernière n'est pas traitée avec soin et hygiène, et la durée de conservation de la boulette de viande crue traditionnelle est très courte par rapport à celle d'autres boulettes de viande cuites. Ce fait empêche la consommation généralisée de boulettes de viande crues traditionnelles en Turquie.

Caractéristiques principales:	Consommation et production durables, changement social, innovation dans le secteur alimentaire, produit traditionnel et utilisation efficace des ressources.
Raison d'être et motivation:	Développer un nouveau produit innovant pour les végétariens. Produire une boulette de viande crue plus durable et plus hygiénique non seulement pour les végétariens, mais également pour les personnes ressentant une certaine répugnance pour le concept de « viande crue », et créer un nouveau secteur fondé sur la boulette de viande végétarienne. Minimiser l'empreinte écologique de la production de boulettes de viande, qui est très associée à la production de viande (en raison d'une grande consommation d'eau dans le cadre de la production de la viande).
Forces:	Produit respectueux de l'environnement, produit hygiénique, économies indirectes de ressources naturelles, plus durable que la boulette de viande traditionnelle tout en conservant le même goût, vendue dans de nombreuses boutiques comme produit de type à emporter.
Défis et contraintes:	Législation et réglementations strictes ainsi que normes sur les produits alimentaires, reproductibilité du concept par d'autres sociétés du secteur, concurrence déloyale d'autres producteurs qui ne considèrent pas l'hygiène comme une question suffisamment importante. La menace se doit aux concurrents potentiels et au fait qu'il s'avère difficile de protéger des produits par des brevets.
Activités et impacts directs:	<i>Sociaux</i> : Des milliers de boutiques de toute la Turquie vendent une nouvelle alternative végétarienne. <i>Environnementaux</i> : Entre 4 à 5 tonnes de viande alternative produites en réduisant l'utilisation de ressources, en particulier de l'eau. <i>Économiques</i> : Opportunité de création d'emplois pour produire des boulettes de viande crue d'une manière plus hygiénique.
Application de technologies innovantes:	Dans cette approche respectueuse de l'environnement, l'innovation réside dans la non utilisation de viande dans le produit, ce qui réduit considérablement la consommation d'eau tout en rendant le produit plus durable avec la même qualité de goût. Un autre aspect innovant du projet a été le recours à l'automatisation au lieu d'employer de la main d'œuvre, ce qui favorise également un procédé de production plus hygiénique. Ce produit a été breveté.
Signes d'une approche holistique / vision mondiale:	Une « boulette de viande sans viande » est en soi un changement radical.
Résultats:	Des milliers de magasins vendant le nouveau produit au niveau national et 13 employés directs.
Politiques, encouragements et réglementations nécessaires:	Les programmes d'aide spécifiques pour la R&D environnementale, les activités d'investissement et d'entrepreneuriat devraient augmenter et être implantés. Des encouragements (abattements fiscaux, exemptions, etc.) devraient être accordés aux produits respectueux de l'environnement, et des politiques ainsi que des conditions de marché stables devraient être maintenues pour encourager les entrepreneurs et les investisseurs.
Leçons et recommandations:	Les concepts de consommation et production durables (CPD) doivent être diffusés. L'innovation entraîne de nombreux impacts positifs indirects. Patience, travail sans relâche, ambition et obtention d'aide des universitaires sont les facteurs clés du succès d'un travail innovant.

Références : www.ezgigida.com/index.php?english2