

Trois amis d'enfance, Thomas Bordeaux, Louis-Max de Nazelle et Pablo Lenormand, tous originaires de Paris mais ayant conservé des attaches très fortes avec la province française, ont décidé de créer, en septembre 2017, leur propre « start up », une entreprise innovante, qu'ils ont installée dans la pépinière d'entreprises de l'« Espace Outremer », propriété de la Communauté d'agglomération des Territoires vendômois, situé à quelques dizaines de mètres de la Gare TGV de Vendôme. Ils ont reçu des formations supérieures diversifiées, droit public et international pour l'un, marketing pour l'autre, comptabilité et gestion pour le troisième.

*« Nous sommes tous les trois attachés au terroir où nous avons nos racines ; nous voulions donner un sens à notre action en faisant découvrir des acteurs qui, au quotidien, utilisent et transmettent des savoir-faire et un patrimoine ou parfois en créent de nouveaux (théier) ; nous voulons faire connaître leur histoire ; c'est-à-dire à la fois leurs motivations, leurs parcours, leur façon de procéder, en bref ce qui en fait « les héros du terroir » qui mettent en valeur les richesses des régions naturelles. »* Modestes, ces nouveaux trois chevaliers des temps modernes font observer que cette aventure leur sert à se former et qu'ils acquièrent à travers elle un certain nombre de savoirs qu'ils souhaitent à leur tour partager dans le cadre d'une vision pédagogique de leur engagement entrepreneurial.

Concrètement, dans un premier temps, ils ont limité leur recherche à des producteurs alimentaires basés dans la région Centre-Val-de-Loire. Par contre, ils recherchent leur clientèle aussi bien dans ce périmètre que dans l'ensemble de la France. Pour se faire connaître, ils ont créé une page facebook et un site où ils expliquent leur démarche, qui va dans le sens d'un monde plus respectueux de l'être humain et de la nature. Leurs partenaires partagent les mêmes valeurs, ce qui les a conduits soit à poursuivre et à améliorer un savoir-faire et des traditions familiales, soit à renouer avec des valeurs d'authenticité après avoir abandonné un mode de vie peut-être plus confortable mais souvent plus factice.

Pour ce faire, ils participent également à des salons tels que « Viva Tech » à Paris, un salon dédié aux « start up » appelées à révolutionner notre quotidien, « Web Summit », à Lisbonne, qui permet la rencontre de sociétés novatrices et de nombreux investisseurs, le tout sur un fond de technologies innovantes, « Food Tech », à Dijon qui met en relation entrepreneurs, producteurs, créateurs et investisseurs. Ils ont également participé à un certain nombre de challenges et gagné un certain nombre de trophées, ce qui leur a permis d'accroître leur visibilité et leur notoriété.

EROE a mis en place, au début de ce mois, une « market place » (plate-forme de vente en ligne) qui lui permet de faire connaître et de diffuser quelque 220 produits fabriqués par une bonne vingtaine d'opérateurs locaux (vignerons, éleveurs, maraîchers, fabricants de fromage, etc.) dont le nombre est appelé à croître rapidement. Les commandes sont livrées par une entreprise de transport spécialisée dans les denrées fraîches.

Pour mieux connaître et commander à EROE rendez-vous sur :

**[www.eroeshop.com](http://www.eroeshop.com)**

**Sabine et Xavier Campion**



*Thomas Bordeaux et Louis-Max de Nazelle*

Merci de partager cet article 