

# La Boulette 56 : un food truck différent dans le Morbihan

*Depuis deux ans, un foodtruck original, La Boulette 56, sillonne les routes du Morbihan. Sa caractéristique ? Le menu est réalisé à partir de matières premières bios et locales. Tout en restant accessible financièrement. Ce projet rare a vu le jour grâce à la volonté sans faille de sa créatrice, Sandrine Légaud.*

## **Un projet original et audacieux**

« Je voulais créer un menu équilibré, à moins de dix euros et bio » : voilà comment Sandrine Légaud présente son projet. Passionnée par la cuisine, elle a lancé en septembre 2014 un food truck baptisé La Boulette 56. Elle y propose des galettes de blé garnies de boulettes de poisson, de légumes ou de viande. Un foodtruck comme les autres ? Pas vraiment. Suivant sa première idée « un peu folle », Sandrine Légaud cuisine dans son camion des produits biologiques et locaux. Tout en essayant de les rendre accessibles à tous les budgets. Pour cela, l'entrepreneuse a du sortir des sentiers battus et faire appel à son imagination.

Dans un premier temps, elle a tenté de se baser sur un financement participatif. Faute d'un réseau suffisant, La Boulette 56 émerge finalement grâce aux économies de sa créatrice et l'aide de son entourage. « J'essaye d'être ingénieuse », explique-t-elle, « ça me permet de réussir à être moins chère tout en proposant du bio ». L'entrepreneuse a ainsi

acheté un camion d'occasion qu'elle a aménagé elle-même, se détachant du modèle préconçu qu'on lui indiquait. Entre astuces et Do It Yourself, elle a réussi à démarrer son activité pour 13000 euros, quand la plupart investissent plutôt entre 30000 et 60000 euros.



Sandrine Légaud et son food truck

## **Cuisiner avec des produits bio et locaux**

Avant d'ouvrir son food truck, Sandrine Légaud était déjà une adepte du bio, pour sa consommation personnelle. C'est donc tout naturellement que son projet s'est construit autour de produits issus de l'agriculture biologique. Un choix qui n'a pas été de tout repos. « Je n'avais absolument pas de réseau », retrace Sandrine Légaud. « Et c'est dur de se fournir en bio », souligne-t-elle. Encore une fois, la créatrice de La Boulette 56 a misé sur la débrouille. Pour ses matières premières, elle

navigue ainsi entre plusieurs producteurs locaux et coopératives bio. « Je suis mes convictions », confie-t-elle, « et c'est très difficile ».

Sandrine Légaud relativise pourtant. Par rapport aux restaurateurs issus de filières professionnelles classiques, elle a un avantage certain. « Ils ont appris à aller chez un fournisseur unique », déplore-t-elle, « pour eux, c'est un tel effort de faire autrement ». « Moi je ne connaissais pas ça, je n'ai pas eu à m'en dégager », analyse-t-elle. Pourtant, si elle se fournit exclusivement en bio, l'entrepreneuse n'a pas choisi de demander le label. « Avec la certification, on entre dans une autre forme d'industrialisation », explique-t-elle. Sur son camion, les provenances et labels de ses matières premières sont précisés pour les clients. « Ils me font vraiment confiance », précise la cheffe. Une confiance qui se traduit par une hausse de la fréquentation. « Ça augmente depuis six mois », se réjouit Sandrine Légaud, « le bouche à oreille commence à vraiment bien marcher ».

**Pour aller plus loin**

[Le facebook de La Boulette 56](#)