

La Brouette

« À 50 ans, c'était le moment ou jamais »

THOMAS LESTAVEL @lestavel

Un écrasé de pommes de terre au beurre AOP des Charentes, une ratatouille à l'huile d'olive infusée au romarin ou un curry de légumes à la canneberge et aux graines de courges ? Depuis trois ans, la société La Brouette propose des plats préparés à base de légumes à de grands restaurants, mais aussi dans les épiceries fines et les supermarchés Monoprix et Franprix. « Le courant végétarien est porteur, explique le fondateur, Alexandre Japy. Les consommateurs ne savent pas toujours accommoder les légumes alors nous leur proposons des recettes toutes faites. »

Le quinquagénaire à lunettes a changé de vie. Chez L'Oréal, où il a passé vingt-cinq ans, il a dirigé la logistique des boutiques en aéroports, supervisant trois plateformes à Roye (Somme), à Singapour et à Miami, avant de quitter le groupe et de renoncer à un salaire confortable. « J'avais vraiment envie de développer un concept dans l'alimentaire et je me suis dit qu'à 50 ans et quelques, c'était maintenant ou jamais », confie-t-il. Dès l'âge de 7 ans, il plantait



Alexandre Japy, fondateur de La Brouette.

« du maïs multicolore et des coloquintes parce que c'est joli ».

Son poste chez le géant mondial des cosmétiques n'était pas de tout repos. « J'en avais marre d'arpenter les usines et les entrepôts, dit-il. D'autant que la logistique est un peu la cinquième roue du chariot. C'était usant, à force, de devoir tout le temps se battre pour se faire entendre. »

Devenir cuisinier

Alexandre Japy a pris un congé sabbatique pour réfléchir à son projet. Il en a aussi profité pour s'engager dans le monde associatif. Il a passé du temps avec sa deuxième fille, qui souffre d'un handicap mental, et s'est impliqué dans l'organisation d'activités sportives avec l'Association pour la mobilité des handicapés à Paris (Amhap). Puis il s'est lancé dans son aventure entrepreneuriale, à la découverte d'un nouveau mé-

tier et d'un secteur bien différent de celui de la beauté.

Les légumes signent un retour aux sources pour ce fils d'un industriel du textile et d'une mère au foyer. À 14 ans, Alexandre Japy, qui a grandi près de Rouen, voulait devenir cuisinier. Ses parents l'ont incité à se tourner vers « un métier qui donne un avenir professionnel plus florissant ». Il a rejoint L'Oréal après ses études - Esiglec puis ESCP Europe - et une première expérience décevante dans l'industrie.

Entrepreneur sur le tard, il a choisi le nom de son entreprise en repensant à la petite brouette qu'il poussait « sur le

gravier blanc des allées du jardin à la française » de ses grands-parents, « entre rosiers et légumes ».

À l'ère de la start-up nation, l'ancien cadre a nourri quelques appréhensions quant à l'accueil qui lui serait réservé. Après tout, quelle légitimité avait-il dans l'agroalimentaire ? « Personne ne m'a pris de haut sous prétexte que je n'avais pas passé mon CAP cuisine », témoigne le patron. Il s'est rapproché du chef Bruno Goussault, directeur du Centre de recherche et d'études pour l'alimentation (Crea), pour optimiser la cuisson de ses produits et en préserver la saveur et les qualités nutritionnelles.

« Goussault était ravi que je me lance dans ce projet. Globalement mes interlocuteurs se sont montrés très bienveillants. Je dirais même que mon âge constitue un atout. Certains clients apprécient de rencontrer un grisonnant comme moi plutôt que mon directeur commercial de 25 ans ! », plaisante Alexandre Japy.

Ce bon vivant reconnaît toutefois avoir sous-estimé certains obstacles. Malgré la montée en puissance du manger sain, la consommation de légumes ne croît pas au rythme espéré. La constitution d'un réseau professionnel a pris plus de temps que prévu. Et il doit mettre la main à la pâte. « Je suis sur le front tout le temps, dit-il. Sur une même journée, je peux remplir des poches de purée, rapprocher des factures, corriger une recette et déposer un chèque à la banque. » Plus question de déléguer l'opérationnel comme au temps de L'Oréal. « Il y a six ans, je rencontrais des distributeurs internationaux sur des rooftops incroyables à Hongkong, sourit-il. Aujourd'hui, je suis à 7h30 dans un atelier à 2°, un café filtre à la main. » Quant au salaire, il a été divisé par trois. « L'avantage de se reconvertir à 50 ans, c'est que j'avais mis de l'argent de côté », glisse-t-il. De quoi mettre du beurre dans ses épinards.

La Brouette, qui emploie sept personnes, a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 800 000 euros mais ne dégage pas encore de bénéfices. Une nouvelle gamme sera lancée en septembre avec un emballage plus attractif. Mais la crise sanitaire pourrait contrecarrer ses plans. Sur la dizaine de restaurants clients, certains vont fermer. La trésorerie a fondu. « J'attends le retour des banquiers quant au nouvel emprunt », confie Alexandre Japy. ■

Faut-il devenir salarié ou non-salarié de son entreprise ?

CHARLOTTE DE SAINTIGNON @ChadeSainti

Les salariés qui se reconvertisent en entrepreneur ont des habitudes en termes de protection sociale et de fiscalité... Dans leur nouvelle vie, il est toujours possible de conserver le statut de salarié même en tant que chef d'entreprise. Mais ils peuvent aussi être dirigeants non-salariés. « Dans l'absolu, il n'y a pas de solution préférable, explique Bruno Le Besnerais, expert-comptable et président du comité création et entreprises innovantes de l'Ordre des experts-comptables. C'est un choix qu'il faut analyser au cas par cas en fonction du contexte particulier du chef d'entreprise. En revanche, il y a des choix plus appropriés que d'autres dans des configurations bien précises. »

Ainsi, selon la nature de l'activité exercée, les choix et les objectifs de l'entrepreneur ainsi que les contraintes qui pèsent sur lui, opter pour un statut de salarié ou de travailleur non-salarié (TNS) sera plus adapté. « Les entrepreneurs, poursuit Bruno Le Besnerais, viennent nous voir en nous confiant qu'ils souhaitent être salariés pour bénéficier des avantages du statut mais c'est une erreur. Leur réflexion est souvent faussée par ce qu'ils entendent. » En effet, comme l'explique l'expert-comptable, être dirigeant assimilé salarié ne permet pas de bénéficier des mêmes avantages qu'un salarié en entreprise. Penser que c'est un statut plus protecteur est illusoire car le chef d'entreprise, même salarié, reste son propre patron.

Néanmoins, il est plus judicieux pour un chargé de famille avec des besoins importants d'opter pour un statut d'assimilé salarié tandis qu'un jeune entrepreneur qui néglige pour le moment la question de la retraite a tout intérêt à opter pour le statut de TNS où le montant des cotisations sociales qui sont liées peut être plus faible.

En termes de protection sociale, justement, si les charges sociales sont moins lourdes pour les TNS que pour les dirigeants assimilés salariés, la couverture sociale peut être in fine assez similaire si le TNS la renforce notamment dans le domaine de la prévoyance.

Quant à l'épineuse question des allocations-chômage, en cas de per-

te d'emploi, un chef d'entreprise assimilé salarié qui est président d'une SAS (société par actions simplifiée) ne peut en aucun cas en bénéficier. « Car en tant que mandataire social, ce dernier ne cotise pas à l'assurance chômage », avertit Bruno Le Besnerais.

Piloter sa rémunération

« Il y a une imbrication entre les choix de la forme juridique et les statuts sociaux et fiscaux du chef d'entreprise », ajoute-t-il. Ainsi, pour être assimilé salarié, un entrepreneur doit créer une société de type SA, SAS... Sans structure juridique, il sera d'office un travailleur non-salarié. Le grand avantage d'être assimilé salarié est de pouvoir piloter sa rémunération au mois le mois. « Si, au départ il ne souhaite pas se rémunérer, le temps d'asseoir son activité, il ne paiera pas de cotisations sociales, précise Bruno Le Besnerais. Dès qu'il se versera une rémunération, il paiera tout de suite les cotisations dues. »

En revanche, pour un TNS il y aura deux cas de figure. Celui qui a créé une structure juridique (SARL, EURL...) : il devra payer des cotisations sociales obligatoires, de l'ordre de 1500 euros, chaque année, même s'il ne se rémunère pas. Sans structure juridique, il paiera des cotisations sociales assises sur le résultat de l'exercice précédent même s'il n'a rien prélevé pour lui. Pour autant, il bénéficie ainsi d'un décalage de trésorerie au démarrage. « Ainsi, mieux vaut être en SAS avec un statut de salarié si l'on décide de ne pas se payer les premières années mais par exemple de se verser des dividendes », convient Bruno Le Besnerais.

Par ailleurs, il convient d'intégrer dans le revenu global du dirigeant la possibilité de dividendes si l'on est en société. Là encore le traitement fiscal et social dépendra du statut juridique. Dans une SA ou une SAS, les dividendes d'un dirigeant assimilé salarié pourront être soumis au prélèvement forfaitaire unique de 30 %. Pour une EURL ou SARL, il sera soumis, en plus de la « flat tax », à des cotisations sociales. Il sera d'ailleurs judicieux d'arbitrer entre le niveau de dividendes et de rémunération. Il existe des simulateurs qui aident à la décision et donc à l'optimisation en matière fiscale et sociale. ■



RENAULT
La vie, avec passion

Nouvelle Renault TALISMAN INITIALE PARIS

Maîtrisez votre trajectoire.

Élégante et spacieuse, Nouvelle Renault TALISMAN INITIALE PARIS se distingue par son dynamisme et sa modernité. Son design intérieur s'exprime au travers de matériaux nobles assemblés dans les moindres détails. Équipée du système 4CONTROL à 4 roues directrices couplé à l'amortissement piloté et des dernières innovations technologiques, cette berline haut de gamme fait corps avec la route et offre une expérience de conduite inédite.

Nouvelle Renault TALISMAN INITIALE PARIS avec le moteur Blue dCi 200 EDC : consommations mixtes min/max (l/100 km - procédure WLTP) : 5,7/6,0. Emissions de CO₂ min/max (g/km - procédure WLTP) : 150/157.

Renault recommande **Castrol**

renault.fr