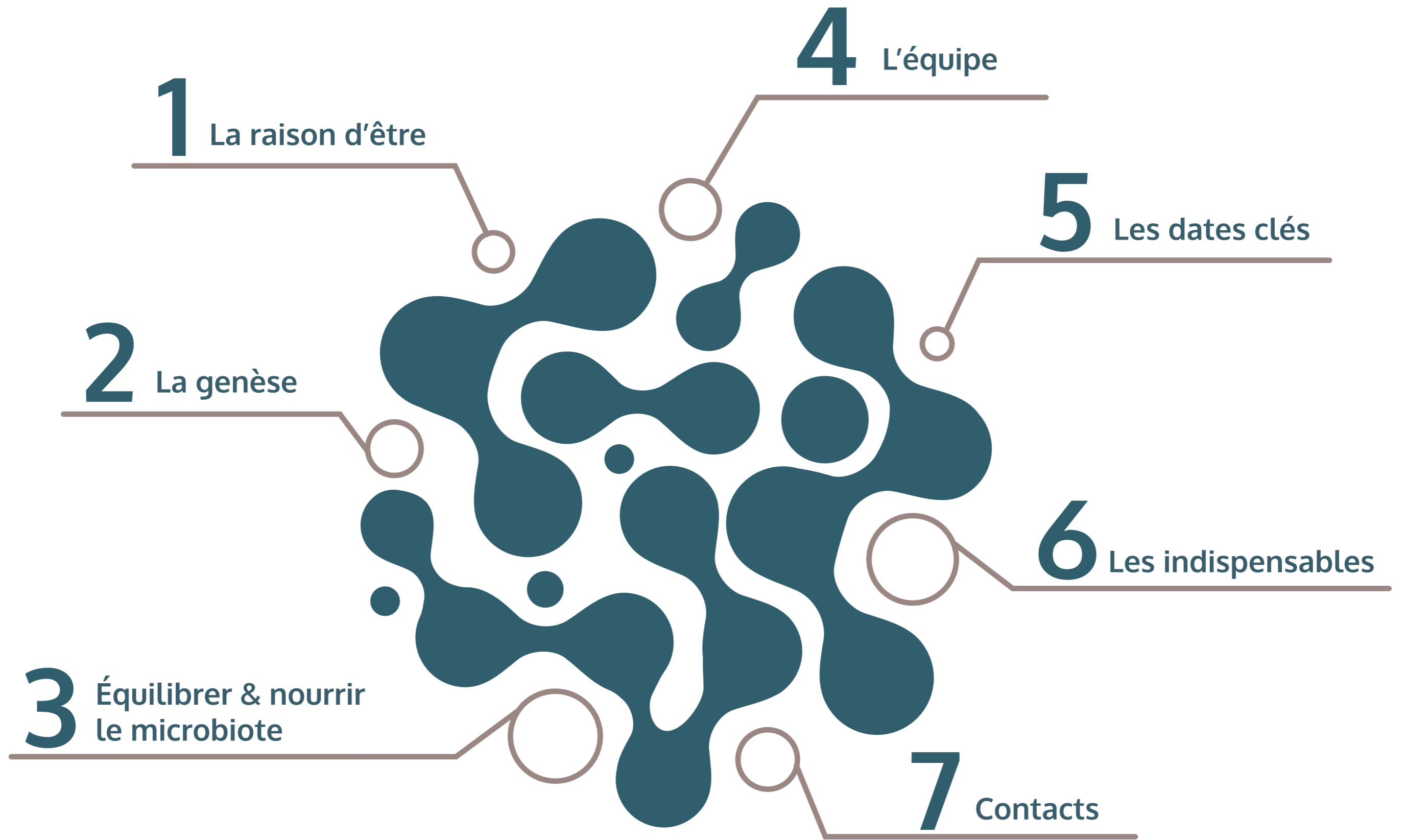


Basal
— Nutrition —

DOSSIER DE PRESSE 2023



Basal
— Nutrition —

LA RAISON D'ÊTRE



Bernard Barlet, Sandrine Vautherin et Dominique Giannotta
Fondateurs de Basal Nutrition

Basal Nutrition c'est avant tout une aventure humaine. Elle est née de la rencontre il y a 15 ans de Bernard, Dominique et Sandrine.

Portés par leur passion pour la nutrition santé, ils ont décidé de mettre en commun leurs compétences scientifiques, nutritionnelles et alimentaires au service d'un engagement fort : celui de remettre la nutrition au cœur de notre Bien-Être en s'intéressant plus particulièrement à l'équilibre du microbiote intestinal.

L'approche se veut saine, authentique, gustative loin des gélules et de l'ultra-transformation pour revenir aux fondamentaux : des produits alimentaires naturellement riches en nutriments.

Récemment rejoints par Laetitia, nutritionniste spécialisée en micronutrition, à la direction recherche & développement. Ils ont décidé d'aller encore plus loin en proposant ainsi de l'accompagnement personnalisé pour aider leurs clients au quotidien.

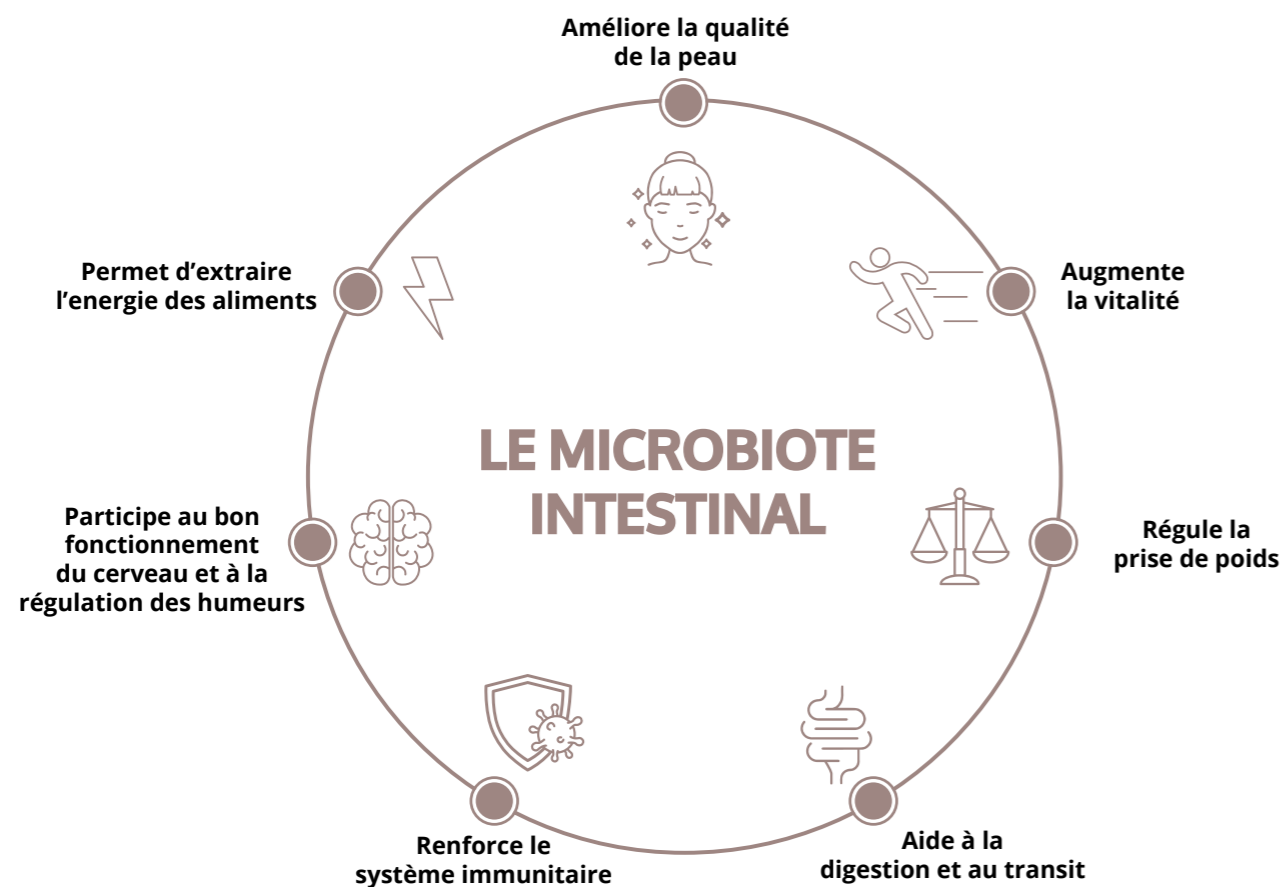


Laetitia Ranchon, Directrice Recherche & Développement, Nutrition

Notre mission : vous aider à être acteur de votre bien-être en prenant naturellement soin de votre microbiote

LA GÉNÈSE

Le microbiote, au cœur de votre santé...



Le microbiote intestinal a un rôle fondamental, il régule le bon fonctionnement de notre système digestif, immunitaire métabolique et neurologique.



Notre microbiote est mis à rude épreuve par notre alimentation moderne :

- Trop riche en graisses & en sucres
- Pauvre en fibres
- Ultra-transformée
- Concentrée en additifs

Elle appauvrit la diversité et la richesse microbienne de la flore intestinale.

60%
de la population française souffre de troubles intestinaux

50%
des français sont en surpoids ou souffrent d'obésité

56%
des consommateurs veulent renforcer leur système immunitaire

40%
des français souffrent de fatigue, de stress et ont des problèmes de sommeil



...Il est donc primordial d'en prendre soin tout au long de sa vie.

ÉQUILIBRER & NOURRIR LE MICROBIOTE

Nos produits sont fabriqués en région Auvergne-Rhône-Alpes. Les conditionnements et emballages sont 100% recyclables.



Parce que le microbiote est au cœur de notre Bien-Être, nous avons élaboré des produits pour soulager les inconforts digestifs, renforcer le système immunitaire et limiter le stress.

C'est au travers de 2 gammes produits aux bénéfices complémentaires que nous pouvons ainsi favoriser un microbiote intestinal riche, diversifié, performant et sain.

ÉQUILIBRER LE MICROBIOTE

1^{er} jus frais et naturel concentré en probiotiques activés par lacto-fermentation

- Nous avons développé un procédé unique de fermentation lactique sur base végétale (jus), permettant d'atteindre une concentration de 10 milliards de bactéries* par shot.
- Nous avons rigoureusement sélectionné des souches probiotiques reconnues pour leur efficacité et leurs bienfaits sur l'organisme : lactobacillus et bifidobacterium, souches QPS (Qualified Presumption of Safety) validées par l'EFSA (European Food Safety Authority).

Tout cela dans le but de proposer la première cure de jus concentré en probiotiques, conçue pour rééquilibrer, protéger et maintenir notre flore intestinale au quotidien.

*10 000 fois plus qu'un yaourt

100%
Bien-Être, Naturel, Frais, Vivant & Plaisir

Nous recommandons de faire une cure complète de 24 jours pour une action bien-être optimale.

À renouveler à chaque changement de saison.

Boissons non pasteurisées et non gazeuses, sans sucres ajoutés, sans alcool, sans lactose, sans arômes, ni conservateurs.

LES BIENFAITS

- + SYSTÈME DIGESTIF RÉGULÉ & PROTÉGÉ
- + TRANSIT INTESTINAL STIMULÉ
- + PERTE DE POIDS FAVORISÉE
- + IMMUNITÉ RENFORCÉE
- + ALLERGIES ATTENUÉES
- + FLORE INTESTINALE RÉÉQUILIBRÉE**

**Notamment après un traitement antibiotique

NOURRIR LE MICROBIOTE

Les préparations riches en fibres

Une gamme conçue pour lutter contre les inconforts digestifs et les transits capricieux, grâce à des mélanges originaux et complémentaires de céréales, légumineuses et drêches de brasseur.

Ces recettes gourmandes ont été élaborées pour vous apporter quotidiennement la bonne dose de fibres, de protéines végétales et de minéraux.

Elles sont réduites en sucre (-40% à -50%) et formulées à partir de farines françaises.

Ce sont des préparations faciles, rapides à cuisiner et facilement customisables.

LES BIENFAITS

- + TRANSIT FACILITÉ
- + MEILLEURE ABSORPTION DES NUTRIMENTS
- + IMPLANTATION DES BONNES BACTÉRIES FAVORISÉE
- + IMMUNITÉ STIMULÉE



L'ÉQUIPE



Une même ambition

Proposer une alternative authentique et naturelle aux compléments alimentaires, grâce à une alimentation saine et innovante.

Sandrine Vautherin

Cheffe de projet.
20 ans d'expérience en marketing, en business et développement d'arômes naturels pour l'industrie agro-alimentaire (sport, nutrition et bakery & chocolate).

Formation en nutrition et en marketing digital.
Présidente de Basal Nutrition.
En charge du Business et de la Communication.

Au quotidien dans l'entreprise :
« *La cheffe au four et au moulin* ».

Dominique Giannotta

Ingénieur chimiste.
24 ans dans les arômes et parfums pour un groupe industriel mondial puis l'impression 3D à des postes de direction marketing, business et projets innovants de rupture.

Directeur Stratégie & Marketing chez Basal Nutrition.

Au quotidien dans l'entreprise :
« *Mac Gyver tout problème a sa solution* ».

Bernard Barlet

« Food technologist » spécialisé en microbiologie.
40 ans d'expérience industrielle à différents postes de direction dans l'agro-alimentaire et les laboratoires d'analyse.

Expert agro-alimentaire près la Cour d'Appel de Lyon.
Professeur associé à la faculté de pharmacie de Montpellier.
Formation en micronutrition et nutrithérapie.

Directeur scientifique, qualité et sécurité des aliments chez Basal Nutrition.

Au quotidien dans l'entreprise:
« *Maestro et ses 1 000 idées à la minute* ».

Laëtitia Ranchon

Diététicienne nutritionniste et ingénieure en développement de produits de Nutrition Santé, spécialisée en micronutrition.
10 ans d'expérience dans le domaine de la Restauration Hors Foyer en Nutrition, Qualité et Marketing.

Directrice Recherche & Développement, et Nutritionniste chez Basal Nutrition.

Au quotidien dans l'entreprise :
« *La diet' qui rêve d'une alimentation plus saine et durable pour tous* ».

LES DATES CLÉS



L'entreprise est installée dans le Parc Métrotech de Saint-Jean-Bonnefonds où elle développe, produit et commercialise ses gammes innovantes de produits et services pour le Bien-Être de la flore intestinale.

Les produits sont commercialisés sur le site www.basalnutrition.com et via à un réseau de distribution : bien-être, sport et beauté.

MARS 2020

La société Basal Nutrition est créée avec le soutien de Saint-Etienne Métropole, du Pôle agro-alimentaire de la Loire et de la BPI.

DÉC. 2020

Basal Nutrition est lauréate du réseau Entreprendre Loire.

MAI 2021

Basal Nutrition est primée lors du concours « Innovons en bio 2021 en Loire/Haute-Loire » par le Cluster Bio et la fondation du Crédit Agricole Loire.

JANV. 2022

Lancement des premiers produits Basal Nutrition : fibres prébiotiques et jus probiotiques.

MARS 2022

Basal Nutrition obtient la certification AB.

DÉC. 2022

Démarrage de la collaboration avec la faculté de médecine de Saint-Étienne.

MARS 2023

Arrivée de Laëtitia Ranchon, nutritionniste spécialisée en micronutrition à la direction recherche et développement.

SEPT. 2023

Basal Nutrition lance de nouveaux produits et une nouvelle gamme.

LES INDISPENSABLES

CONTACTS

Les fibres

Les fibres sont des substances d'origine végétale partiellement dégradées par les enzymes du tube digestif.

Elles exercent un rôle important sur la santé du colon. Elles servent de nourriture aux bactéries du microbiote intestinal, leur vitesse de fermentation dépend de leur degré de solubilité.

Les Fibres régulent le transit digestif, améliorent l'absorption des nutriments et favorisent l'implantation des bonnes bactéries.

Les probiotiques

Les probiotiques sont des cultures vivantes et actives.

Elles sont mises en œuvre dans les matrices alimentaires pour acquérir un niveau minimum de 10 UFC par portion (*UFC : Unité Formant Colonie*).

Les souches microbiotiques participent à rééquilibrer l'écosystème intestinal, à stimuler le système immunitaire et améliorer les fonctions digestives.

La lactofermentation ou fermentation lactique

La lactofermentation ou fermentation lactique est un processus de transformation des sucres en acide lactique.

La production d'acide lactique provoque une acidification progressive du milieu empêchant ainsi la croissance d'autres micro-organismes dont les bactéries pathogènes.



Direction Communication & Buisness

Sandrine Salaneuve-Vautherin
sandrine.vautherin@basalnutrition.com
06 77 56 14 45

Direction Stratégie & Marketing

Dominique Giannotta
dominique.giannotta@basalnutrition.com
06 73 84 69 99

Direction Scientifique

Bernard Barlet
bernard.barlet@basalnutrition.com
06 37 66 69 58

Directrice Recherche & Développement Nutrition

Laëtitia Ranchon
laetitia.ranchon@basalnutrition.com
06 18 85 31 99



Basal

— Nutrition —

Parc Métrotech, Bâtiment 7
Route de Bonnefond
42650 St-Jean-Bonnefonds

www.basalnutrition.com

Rejoignez-nous sur nos
réseaux sociaux :



Nos partenaires :

 bpi france

 PoleAgro 42

 SÉM
SAINT-ÉTIENNE
la métropole

 clusterbio
Auvergne Rhône-Alpes

 Réseau
Entreprendre
LOIRE