

NUTRIKÉO

nutrition strategies consulting

3 interviews
FOOD

vitaline



Interview de Sébastien Worms, co-fondateur

Comment l'aventure Vitaline a-t-elle commencé ?

Alexis et moi sommes de grands consommateurs de repas à boire car nous sommes toujours pressés, et que ces repas permettent en général de manger plus équilibré que les alternatives de repas rapide. Mais Alexis m'a alerté sur la qualité des ingrédients utilisés, nous avons ainsi décidé d'élaborer notre propre repas à boire en nous concentrant sur sa qualité nutritionnelle. Destiné à notre consommation personnelle, nous l'avons ensuite commercialisé avec l'encouragement de notre entourage. Nous avons commencé fin 2015 à vendre sur internet et distribuer nos premiers produits à vélo dans Paris avant d'avoir une société. Ils ont reçu un grand succès, c'était le début de Vitaline en avril 2016.

Quelle est la cible de votre produit ?

Vitaline est destiné aux personnes souhaitant gagner du temps tout en gardant le contrôle sur leur alimentation, avec un repas nutritionnellement bon. Nous avons remarqué que les sportifs restent les plus sensibles : ils font attention à leur alimentation et sont les plus habitués aux poudres.

Pourquoi y a-t-il autant d'ingrédients dans Vitaline ?

Nous sommes convaincus qu'une alimentation équilibrée et bonne pour la santé passe par la diversité, surtout pour un produit qui peut être consommé régulièrement. D'ailleurs, beaucoup de nos clients consomment Vitaline lors d'un repas par jour. D'un point de vue technique, il est également intéressant d'avoir une diversité d'ingrédients : cela permet de moduler facilement la composition nutritionnelle pour améliorer continuellement notre produit.



vitaline

Avez-vous des projets d'innovation pour Vitaline ?

Oui, beaucoup ! Nous cherchons constamment à améliorer les qualités organoleptiques et nutritionnelles de Vitaline en réalisant régulièrement de nouveaux prototypes avec l'aide de diététiciens et de chefs cuisiniers. Dans notre stratégie, la qualité des ingrédients est un critère essentiel.

Nous avons enfin trouvé une huile de qualité pour notre produit : prochainement, le consommateur n'aura plus à l'ajouter pour obtenir un repas à boire équilibré. De plus, nous sommes en passe d'obtenir la certification bio.

Et pour encore plus de praticité, nous développons un repas prêt à l'emploi en bouteille de 25 ou 33 cl

Quelle est votre valeur ajoutée par rapport à vos concurrents ?

Vitaline est un produit sain et naturel : il est élaboré à partir d'ingrédients entiers, uniquement broyés et lyophilisés. De plus, il est sans conservateurs ni arômes artificiels et convient aux végétariens, ainsi qu'aux régimes sans gluten.





Interview de Laury Galarza, fondatrice

Comment décrirais-tu Les Céréales du Goût ?* Qu'ont-elles de différent par rapport aux céréales du marché ?

Les Céréales du Goût sont des céréales croustillantes qui ont la particularité d'être gourmandes tout en apportant un maximum de bénéfices nutritionnels. Elles ressemblent à des mini biscuits et peuvent se consommer aussi bien au petit déjeuner qu'en guise de snack. Elles s'adressent aux enfants comme aux adultes qui recherchent une solution pratique et nutritive tout en se faisant plaisir. Contrairement aux céréales du marché, type céréales enfants, elles ne sont pas extrudées ou soufflées. Le processus de fabrication a été pensé de façon à préserver au maximum les bienfaits des ingrédients utilisés. Ils sont d'ailleurs totalement naturels et bio. Les Céréales du Goût sont aussi sans sucre raffiné et sans additif. Nous préférons utiliser du sucre de fleur de coco, des céréales complètes et des purées d'oléagineux pour minimiser l'index glycémique et proposer ainsi des céréales vraiment rassasiantes.

Je crois que vous êtes 2 associés. Où en êtes-vous de votre développement ?

En effet, je me suis associée avec Antoine qui est en charge du développement commercial. A date, nous avons créé 3 recettes – chocolat noix de coco ; cacao noisette et pomme cannelle – qui sont commercialisées dans bientôt 10 points de vente. Nos premiers clients sont des magasins bio indépendants et des salles de crossfit, principalement sur la région de Bordeaux. Cette première phase avait pour objectif de confronter nos produits au marché pour tester l'appétence des clients et affiner notre positionnement. Les retours sont très encourageants et nous prévoyons de déplacer la production dès le mois prochain en région Parisienne dans un nouvel atelier pour accroître notre capacité de production. Pour préparer ce lancement officiel, nous avons fait appel à du financement participatif afin de financer les premiers stocks de matières premières, les emballages et la certification AB. Dès septembre, nous aurons toutes les clés en main pour accélérer l'activité et distribuer nos céréales dans les magasins bio de la capitale, puis sur l'ensemble de l'hexagone.

* Depuis notre interview, Les Céréales du Goût sont devenues Loumaë

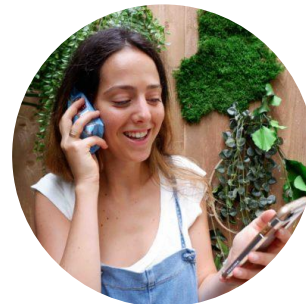
A l'heure actuelle, le marché des céréales du petit déjeuner est dominé par des géants de l'agroalimentaire, comme Nestlé ou Kellogg's. A ton avis, quels sont les moyens des start-ups comme Les céréales du goût pour émerger ?

Les céréales du petit déjeuner ont plutôt mauvaise presse. D'une part car il s'agit souvent de produits ultra-transformés, et d'autre part car elles contiennent du sucre en quantité importante. Les grandes marques font des efforts pour réduire la teneur en sucre de leurs produits mais elle reste – à mon sens – trop élevée. Conscients de l'impact de l'alimentation sur la santé, les attentes des consommateurs évoluent. Elles tendent vers des produits plus sains et plus responsables mais sans compromis sur le plaisir ou la praticité. Les start-up comme Les Céréales du Goût ont bien compris cette évolution et s'adaptent pour construire des produits qui répondent en tout point à des Français de plus en plus exigeants. Chez les Céréales du Goût, nous recherchons une certaine proximité avec les consommateurs pour les rassurer. Nous sommes totalement transparents sur nos processus de fabrication, la composition, ou encore l'origine des matières premières. Cela permet de créer du lien et de fidéliser le client.

Enfin, nous ne sommes pas sur les mêmes circuits de distribution : nous privilégions les réseaux bio, vrac et locaux.

Le petit déjeuner est de plus en plus nomade. Est-ce que Les céréales du goût sont adaptées à ce phénomène ?

Tout à fait. Aujourd'hui, parmi les consommateurs finaux des Céréales du Goût, près de la moitié les consomment en guise de snack sans lait ou boisson végétale. Ce sont comme des mini-biscuits que l'on peut grignoter du bout des doigts tels des noix ou des amandes. Les recettes sont d'ailleurs étudiées pour couvrir de façon équilibrée les apports journaliers recommandés. Elles peuvent donc s'emporter pour une consommation nomade. Nous n'envisageons pas de conditionnement spécifique à cet usage pour des raisons environnementales mais incitons les consommateurs à emporter leur portion dans un snack bag pour une consommation nomade ET responsable.



Interview de Camille Azoulai, co-fondatrice

Alors que vos produits phares sont les Boules, pourquoi Funky Veggie a décidé de se lancer sur le marché de la pâte à tartiner ?

Nous pensons que l'offre des pâtes à tartiner manque d'options à la fois gourmandes et saines. Jusqu'à OUF!, si on voulait bénéficier d'une composition saine, on devait forcément tirer un trait sur l'idée de consommer une pâte à tartiner. Pourtant, on peut conjuguer gourmandise et composition irréprochable. Et c'est ce qu'on a prouvé ! Notre pâte à tartiner est avant tout gourmande : elle s'adresse donc à tous. Elle est également 50% moins sucrée que les autres produits du rayon, 100% naturelle, BIO et Made in France, mais l'idée est avant tout de se faire plaisir.

Quelle est la particularité de la pâte à tartiner OUF! ?

La pâte à tartiner OUF!, c'est un tartinable avec une liste d'ingrédients la plus courte possible. Des noisettes torréfiées, de la poudre de cacao pure, des haricots rouges, du sucre de fleur de coco et de l'eau, ni plus ni moins. Des ingrédients sains, mais aussi respectueux de l'environnement.

Le sucre de fleur de coco est le plus intéressant pour la santé et pour la planète. C'est le sucre qui a l'indice glycémique le plus faible et il a été nommé « sucre le plus durable » par l'ONU. Les haricots rouges apportent des protéines et des fibres. Et c'est cet ingrédient qui fait la particularité nutritionnelle de la pâte à tartiner OUF!.

Pourquoi avoir souhaité éradiquer l'huile de la liste des ingrédients ?

Aujourd'hui, on clame que le « sans huile de palme » est un atout majeur pour les pâtes à tartiner. Pour nous, c'est la moindre des choses ! Nous avons souhaité aller plus loin et montrer qu'il est possible de garder la gourmandise d'une pâte à tartiner sans matière grasse ajoutée.

Quelles sont les valeurs nutritionnelles de OUF! ?

Pour nous donner une idée de comparaison des valeurs nutritionnelles de la pâte à tartiner de Funky Veggie, nous avons choisi la référence leader sur le marché : Nutella®.

Valeurs nutritionnelles	OUF! Pour 15 g	Nutella® Pour 15g
Energie	43 kcal 179 kJ	80 kcal 336 kJ
Matières grasses (g)	2,1	4,6
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0,3	1,6
Glucides (g)	4,9	8,6
<i>dont sucres (g)</i>	4	8,4
Protéines (g)	0,7	0,9
Fibres alimentaires (g)	0,7	—
Sel (g)	0,04	0,016

La pâte à tartiner OUF! possède un panel nutritionnel bien plus intéressant que le Nutella®. Les chiffres parlent d'eux même et sont plutôt intéressants. Près de deux fois moins calorique, elle est surtout deux fois moins sucrée et grasse avec pratiquement pas d'acides gras saturés. Elle est cependant 2,5 fois plus salée. Mais ce qui fait sa différence fondamentale, c'est la présence de fibres alimentaires, totalement absentes dans le Nutella®. Et c'est sans parler de la formulation, dont les ingrédients ont été choisis pour leur impact environnemental réduit. Par ailleurs, ils sont tous issus de la filière BIO.

