



Parçay-sur-Vienne, juin 2018,

So Chèvre : nouvelle marque de nutrition saine et naturelle pour les sportifs

Proposer les bienfaits du lait de chèvre dans une gamme de produits naturels et innovants faciles à consommer... L'aventure de la marque *So Chèvre* démarre tout juste pour cette startup installée en Touraine dans les locaux de l'ancienne petite laiterie de Parçay-sur-Vienne. Ses premières créations, des barres nutritionnelles équilibrées composées simplement de lait de chèvre, de fruits secs et de céréales sont commercialisées ce printemps dans les réseaux de boutiques sportives, salles de sport et directement en ligne sur www.sochevre.com.

Les barres nutritionnelles *So Chèvre*

Depuis des mois, l'équipe *So Chèvre* travaille avec son réseau de partenaires producteurs et fabricants pour valoriser de façon originale le lait des chèvres du Centre-Ouest de la France.

Et voici les deux premières créations *So Chèvre* lancées sur le marché ce printemps : des barres nutritionnelles composées de lait de chèvre, de fruits secs et de céréales. Elles soutiennent les sportifs pendant leur activité physique ou en phase de récupération, avec leur douce saveur caprine !

De quoi sont composés les barres *So Chèvre* ?

- **Une base de lait de chèvre français** : intégré entre 27 et 29% aux recettes, soit l'équivalent d'un petit verre par barre de 39 g
- **Un trio d'ingrédients aux valeurs nutritionnelles complémentaires** : du lait de chèvre lié à des fruits secs et des céréales
- **Des ingrédients simples et naturels** : sans sucres ajoutés, sans additifs ni conservateurs



SOURCE
DE
FIBRES

SANS
SUCRES
AJOUTÉS*

PAUVRE
EN
SEL



Prix de vente conseillé
par barre : 2.40 € TTC

Du lait de chèvre en barres... quels atouts ?

- **Des nutriments de qualité** : protéines à assimilation rapide (whey) et lente (caséines), 8 acides aminés essentiels, acides gras de courtes et moyennes chaînes bénéfiques, glucides diversifiés
- **Une bonne digestibilité** : nutriments facilement assimilables, globules gras de petite taille
- **Des réactions allergéniques limitées**, lié au profil des protéines et glucides du lait de chèvre
- **Des apports en minéraux élevés et biodisponibles**, notamment en calcium

Quelles sont les caractéristiques des barres *So Chèvre* ?

- Des recettes naturellement équilibrées, apportant des nutriments diversifiés grâce au trio d'ingrédients « lait + fruits + céréales »
- Une texture souple : des barres faciles à ingérer pendant l'effort, avec leurs petits grains de céréales croquants
- Un léger arrière-goût caprin, en harmonie avec les autres ingrédients sélectionnés
- Une conservation à température ambiante

Barre au lait de chèvre, petit épeautre et noisettes.

INGREDIENTS : Pâte de dattes, lait de chèvre déshydraté 29% (Origine France), flocons de petit épeautre 15%, noisettes hachées grillées 7%, huile de tournesol, farine de riz.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Pour une barre de 39g	% des AR ** par portion de 39g
Energie	1724 kJ / 411 kcal	672 kJ / 160kcal	8,0%
Matières grasses dont acides gras saturés	16 g 7,1 g	6,2 g 2,8 g	8,9%
Glucides dont sucres *	53 g 38 g	20 g 15 g	7,9%
Fibres alimentaires	5,5 g	2,2 g	
Protéines	11 g	4,5 g	8,9%
Sel	0,21 g	0,08 g	1,37%
Calcium	290 mg	113 mg	14,1 % des VNR***

Barre au lait de chèvre, flocons de riz et noix de coco.

INGREDIENTS : Lait de chèvre déshydraté 27% (Origine France), raisin secs (raisin, huile végétale), pâte de dattes, flocons de riz 15%, noix de coco râpée 11%, farine de riz.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Pour une barre de 39g	% des AR ** par portion de 39g
Energie	1780 kJ / 424 kcal	694 kJ / 165 kcal	8,3 %
Matières grasses dont acides gras saturés	15 g 13 g	6,0 g 4,9 g	8,6 %
Glucides dont sucres *	59 g 38 g	23 g 15 g	8,8 %
Fibres alimentaires	4,8 g	1,9 g	
Protéines	10 g	4,1 g	8,1 %
Sel	0,22 g	0,08 g	1,41 %
Calcium	270 mg	105 mg	13,2 % des VNR***



L'implantation en Touraine, au cœur du bassin caprin

C'est dans les locaux de l'ancienne laiterie coopérative de Parçay-sur-Vienne, chargés d'histoires de chèvres, que la startup est installée avec le soutien de la Communauté de Communes Touraine Val de Vienne. L'implantation est idéale : au cœur du bassin caprin Centre-Ouest, dans la zone AOP Sainte Maure de Touraine et sur le territoire du Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine.

A moyen terme, le projet de l'entreprise est de s'équiper de ses propres outils de transformation agroalimentaire, en structurant progressivement une filière locale dans le sud-Touraine.

Le parcours vers ce nouveau projet d'entreprise

Tout commence il y a un an... « Après un parcours de plusieurs années dans la filière caprine et une expérience d'éleveur-transformateur, l'envie d'y revenir d'une autre manière était plus forte que moi ! »

Accompagné par un ensemble de structures, les choses se dessinent progressivement et le cap fixé pour la jeune entreprise : il s'agira de valoriser les atouts nutritionnels du lait de chèvre et ses dérivés dans une gamme de produits innovants. Quoi de plus logique que d'entreprendre dans la filière caprine en France, premier pays producteur mondial de fromages de chèvre ?



Le créateur ? Attiré très jeune par le milieu agricole, Sébastien Duboc suit ses études d'ingénieur en agriculture à UniLaSalle et se passionne rapidement pour l'élevage des petits ruminants. Après quelques mois de stage, notamment au Canada et en Pologne, c'est dans l'amont de la filière que démarre son parcours professionnel. Une belle expérience salariée dans les équipements de traite, la nutrition animale et le conseil en élevage, couplée à une association de deux ans sur un élevage de chèvres transformateur fermier l'amène aujourd'hui, à 32 ans, à prendre ce nouveau départ...

L'équipe ? Des proches du créateur, de belles rencontres, des structures d'accompagnement... Elle se développe chaque jour un peu plus ! Après l'impulsion donnée par l'entrée dans l'incubateur du pôle agroalimentaire régional Food Val de Loire, une période de formation à la création d'entreprise dispensée par la Chambre des Métiers et la CCI d'Indre-et-Loire a permis de poser les fondations du projet. Séduit, Fabrice Bianchi, jeune retraité du secteur agroalimentaire rejoint alors l'entreprise en soutien de son petit-cousin Sébastien. C'est donc ensemble qu'ils développent aujourd'hui cette entreprise et bénéficient progressivement de dispositifs d'accompagnement précieux : Initiative Touraine Chinonais, Initiative Remarquable, Réseau Entreprendre Val de Loire, Région Centre Val de Loire, UniLaSalle, Université de Tours...



En vous remerciant par avance de votre attention, nous sommes à votre disposition pour échanger :

Sébastien Duboc – 06 14 05 07 35 – sebastien.duboc@sochevre.com

SAS AMALTUP – Rue du Général de Gaulle – Cour de la Laiterie – 37220 Parçay-sur-Vienne

Retrouvez **So Chèvre** sur **Facebook**, **Twitter** et www.sochevre.com