



LA
PRÉ
SERVE
RIE...

**DOSSIER DE PRESSE
JUN 2019**



CONTACTS PRESSE

Lucille DEFOSSE | Co-fondatrice
lucille@lapreserverie.fr | 06 43 35 16 38

Julia PLAIA | Relations presse
jplaia@eurasante.com | 03 28 55 50 18

LA PRÉSERVERIE EN BREF	3
I. LA PRÉSERVERIE : UNE NOUVELLE FAÇON DE CONSOMMER DES LÉGUMES	4
Les gammes de bocaux LA PRÉSERVERIE font leur entrée dans les épiceries bio	4
Les légumes à croquer	5
Les légumes à déguster	7
Les légumes à tartiner	8
La lactofermentation : un procédé qui augmente les bienfaits des légumes	9
II. DEUX PASSIONNÉS DU BON ET DU BIO À LA TÊTE DU PROJET	11
À propos de LA PRÉSERVERIE	10
Denis HENNEBERT, co-fondateur de LA PRÉSERVERIE	10
Lucille DEFOSSE, co-fondatrice de LA PRÉSERVERIE	10
La rencontre	11
Perspectives de développement de l'entreprise	11

LA PRÉSERVERIE EN BREF

Créée en 2018 à Lille, la startup LA PRÉSERVERIE concocte une nouvelle génération de bocaux de légumes frais, de saison et issus de l'agriculture biologique en utilisant un procédé de lactofermentation. Ce procédé presque aussi vieux que le monde et autrefois célèbre – avant l'arrivée du réfrigérateur – a la particularité, en plus de conserver les légumes, de booster leurs qualités nutritionnelles en favorisant le développement de « bonnes » bactéries (les probiotiques naturels) si chères à notre microbiote* intestinal.

LA PRÉSERVERIE a remis ce procédé de conservation au goût du jour en développant trois gammes de produits :

- Une gamme à croquer : des recettes façon pickles à grignoter à l'heure de l'apéro ;
- Une gamme à déguster : des recettes de légumes râpés pour varier les salades et les sandwiches ;
- Une gamme à tartiner : des recettes de tartinable pour toast ou pour garnir les sandwiches.

La jeune entreprise accompagnée depuis 2017 par l'accélérateur Euralimentaire, est basée au MIN de Lomme (métropole lilloise), le plus grand marché de gros français après Rungis. Une localisation idéale pour LA PRÉSERVERIE, lui permettant de sourcer des légumes bio de saison. Les bocaux de La Préserverie sont présents dans les rayons frais des magasins bio des Hauts-de-France, avant un déploiement à l'échelle nationale dans les mois à venir.



I. LA PRÉSERVERIE : UNE NOUVELLE FAÇON DE CONSOMMER DES LÉGUMES



Les gammes de bocaux LA PRÉSERVERIE
font leur entrée dans les magasins bio



Avec leurs recettes qui évoluent au fil des saisons, les bocaux LA PRÉSERVERIE offrent **une nouvelle expérience gustative** aux consommateurs.

La Préserverie a développé une gamme de **recettes inspirées du pickles** gardant toute la saveur et le croquant du légume, tout en lui offrant une note acidulée.

La **fermentation naturelle**, mode de conservation le plus utilisé avant l'ère du réfrigérateur et de la pasteurisation, permet aux légumes d'être plus digestes et procure **une nouvelle source de probiotiques naturels**.



LES LÉGUMES À CROQUER

Des recettes façon pickles à grignoter à l'heure de l'apéro,
en accompagnement d'une salade, d'une raclette, ou encore dans un sandwich

*Le secret pour une
vinaigrette vitaminée :*

Mélanger la saumure
avec une huile.
Acidulée, pleine de probiotiques
naturels et salée juste ce qu'il
faut, elle remplacera parfaitement
le vinaigre !*



**Cinq recettes
prêtes à consommer,
et trois nouvelles recettes
bientôt disponibles**

* Liquide contenu dans le pot



Le Chou-fleur & Curry :

Vitamines C, vitamines B, riche en fibres, calcium, magnésium, potassium, anti-oxydant... Voilà de quoi être en forme. Associé aux bienfaits du curry, c'est surtout délicieux !

Le Trio de Carottes Tandoori :

Des carottes de toutes les couleurs (orange, jaune, blanche) aux saveurs de l'Inde (épices tandoori).



Le Radis Daikon :

Avec un soupçon de cinq baies, l'essayer c'est l'adopter. Ce cousin du radis noir est riche en vitamine C, riche en fibres et pauvre en calories.

La Betterave & Badiane :

Une excellente source de calcium, fer, vitamines A et C, et une source de fibres associée aux saveurs chaudes et subtiles de la badiane.



Les légumes Pimentés :

Carotte, Chou-fleur, Radis et piment oiseau... juste ce qu'il faut de piquant.



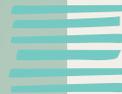
LES LÉGUMES À DÉGUSTER

Des recettes de légumes râpés pour varier les salades, les sandwiches ou pour remplacer les cornichons dans un hamburger



La Choucroute rouge à déguster :

Plus originale que sa grande sœur, et avec les mêmes qualités nutritionnelles que son cousin le chou blanc, cette choucroute de chou rouge et pomme apporte de l'originalité dans l'assiette.



Le Coleslaw à déguster :

Composée de chou blanc, riche en vitamines B9, vitamines C, et de carottes râpées, cette recette à l'origine hollandaise accompagnera à merveille les burgers, salades, sandwiches...





LES LÉGUMES À TARTINER

Des recettes de tartina pour toast à l'apéritif,
en garniture de sandwiches ou en vinaigrette



Les Légumes du Soleil à Tartiner :
des supers poivrons pleins de vitamines
et des aubergines riches en fibres.



Le Kimchi à tartiner :
réputé plat le plus sain au monde.



LA LACTOFERMENTATION :

un procédé qui augmente les bienfaits des légumes

Le procédé de lactofermentation utilisé par LA PRÉSERVERIE est une technique de fermentation naturelle à partir de saumure : un mélange d'eau et de sel. Les légumes y sont plongés et privés d'oxygène pour une durée bien déterminée en fonction de leur nature.

Dans ces conditions, les vitamines sont préservées, et les bactéries (probiotiques) se développent, pour offrir à l'arrivée un super légume aux propriétés nutritionnelles augmentées. Grâce à ce procédé, les légumes restent vivants, ils se digèrent plus facilement et sont détoxifiants.

◆◆◆
Hébergée au MIN de Lomme
(métropole lilloise),
la start-up y a installé
son pilote industriel
◆◆◆



II. DEUX PASSIONNÉS DU BON ET DU BIO À LA TÊTE DU PROJET



À propos de LA PRÉSERVERIE



Denis HENNEBERT,
co-fondateur de LA PRÉSERVERIE

Originaire de Belgique et ingénieur agronome, Denis teste à ses heures perdues toutes les techniques de conservations saines possibles et jette son dévolu sur la lactofermentation. Ayant envie de créer son entreprise de transformation et de conservation de fruits et légumes dans la région du Hauts-de-France, il se rapproche des réseaux bio pour développer son projet professionnel.



Lucille DEFOSSE,
co-fondatrice de LA PRÉSERVERIE

Lucille DEFOSSE a opéré une reconversion professionnelle au cours de sa carrière et s'est dirigée vers le secteur de l'agro-alimentaire. Elle a d'ailleurs travaillé pendant plus d'un an sur un projet de petits pots bébés frais. Pour elle, le bien manger prend une importance grandissante dans son alimentation lorsqu'elle devient mère de famille, et la consommation de légumes issus de l'agriculture biologique et d'origine locale un impératif. Ancienne cadre en banque, Lucille est en charge du développement marché de la start-up.



La rencontre

Ces deux profils aux parcours si différents et toutefois complémentaires se rencontrent en 2017 lors d'ateliers organisés par l'association A PRO BIO et décident de s'associer en alliant leurs compétences pour créer LA PRÉSERVERIE.

Ensemble, ils décrochent une Bourse French Tech Bpifrance qui leur permet de créer LA PRÉSERVERIE et de lancer leur production de bocaux de légumes. En 2018, ils sont finalistes du concours Food Creativ et se distinguent lors du salon Naturabio via le prix « Innovation bio locale de l'année ».



Perspectives de développement de l'entreprise

La jeune start-up qui occupe aujourd'hui un local via l'incubateur Euralimentaire, ambitionne d'ici 2 ans d'acquérir un bâtiment industriel dans le Nord pour augmenter sa production.

En vente depuis début mars dans les circuits locaux de vente, tels que Nos Voisins Producteurs et Le Court-Circuit, les produits de LA PRÉSERVERIE sont également distribués dans les magasins bio de la région Hauts-de-France.

À moyen terme, la start-up a pour projet d'exporter vers la Belgique avec le soutien de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et plus largement en Europe, notamment vers l'Autriche, plus grand bassin de consommateurs de produits bio après l'Allemagne.

LA PRÉSERVERIE se fixe pour objectif d'atteindre 3 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici 5 ans en exportant vers l'Europe. Trois embauches sont prévues d'ici septembre 2019 pour permettre à la start-up d'atteindre ses objectifs.

L'autre enjeu pour la start-up est de contractualiser directement auprès des agriculteurs bio locaux, et pourquoi pas d'inciter les agriculteurs non bio à se convertir, voire même de les former au procédé de lactofermentation pour conserver leurs légumes.



CONTACTS PRESSE

Lucille DEFOSSE | Co-fondatrice
lucille@lapreserverie.fr | 06 43 35 16 38

Julia PLAIA | Relations presse
jplaia@eurasante.com | 03 28 55 50 18

 /LaPreserverie