

DOSSIER DE PRESSE

Juin 2018



Les repas livrés 100% bébé
pour les crèches du territoire

100% EXPERT

100% BIO - LOCAL - DURABLE

Y a quoi au menu de bébé aujourd'hui ?

Il est commun de considérer que l'éducation première à l'alimentation est du ressort des parents et plus spécifiquement de la mère (forcément nourricière).

Malheureusement, la réalité de nos vies de couples actifs en décide généralement autrement ! Entre 3 mois et 3 ans, c'est **60% des repas de bébé** qui vont être pris **pendant le mode de garde** : crèche ou assistante maternelle ! La majorité donc !

Mais bien contents d'avoir trouvé une place en accueil collectif, la question de l'alimentation devient dès lors presque secondaire, d'autant que désormais presque toutes les crèches proposent du **bio**, mot magique qui nous rassure sur la qualité des repas ! Certes, on a été un peu étonné certaines fois de voir de la terrine en entrée ou de la galette saucisse, mais bon... Pourtant derrière cette phrase anodine "**pour les repas, il y a du bio**" se cachent de grandes disparités en fonction des structures. Ainsi au moment de notre enquête réalisée en 2016, **moins de 10%** des repas servis en crèche en Ille-et-Vilaine intégraient **50% ou plus d'ingrédients bio***.



L'alimentation sur les 1 000 premiers jours de l'enfant revêt une importance capitale pour deux raisons principales :

1. l'enfant n'a pas fini son développement
2. c'est pendant cette période que vont se semer les graines de l'équilibre alimentaire du futur adulte.

Et le Bio, même s'il n'est pas la panacée permet de réduire l'exposition aux pesticides. Pesticides auxquels nos enfants sont de plus en plus exposés** et qui sont pointés du doigt régulièrement pour induire des troubles du développement chez nos petites têtes blondes*** !

Mais toutes les crèches n'ont pas la possibilité ni les moyens d'avoir une cuisine sur place

*enquête téléphonique auprès de 122 crèches en Ille-et-Vilaine en 2016

**Etude Eat Infantile ANSES 2015

*** Expertise collective Pesticides Effets sur la santé - INSERM 2013



Pour toutes les crèches qui n'ont pas de cuisine sur place, nous avons créé **BREIZHOU**, une **entreprise pas comme les autres**, qui accompagne les structures d'accueil à proposer une offre alimentaire éducative, saine et de qualité à tous les jeunes enfants !

Accompagner le développement de l'enfant

BREIZHOU propose des recettes et des menus conçus spécifiquement pour bébé avec des experts en nutrition infantile. Nos menus tiennent compte des spécificités physiologiques du jeune enfant et l'accompagnent pas à pas dans l'acquisition de ses compétences alimentaires.

Des recettes cuisinées qui nourrissent le territoire

BREIZHOU a fait le choix de l'agriculture biologique locale pour permettre à la fois de **réduire l'exposition aux pesticides** des jeunes enfants sur notre territoire mais également pour soutenir une production agricole structurante et durable.



BREIZHOU c'est des repas et des goûters cuisinés avec l'envie de transmettre l'amour du bien manger tant en terme de qualité que de goût. Nous privilégions les ingrédients frais, 100% Bio* et issus majoritairement des productions locales.

** hors poissons*

Livrées aux crèches locales

BREIZHOU livre en liaison froide les crèches partenaires du lundi au vendredi dans un rayon de 1h30 maximum autour du lieu de production.

Pour cela nous avons fait le choix de conditionnements sains et réutilisable.

PAS DE BARQUETTES PLASTIQUES !





NOS ENGAGEMENTS POUR BÉBÉ

- Des **repas adaptés aux différents stades de développement de l'enfant**
- Fabriqués en toute **sécurité** dans une **cuisine agréée** et en suivant des procédures de **contrôle qualité strictes**
- A partir d'ingrédients **100% Bio*** durables pour **réduire l'exposition aux polluants**
- Selon des process respectant la **qualité gustative et nutritionnelle des produits.**
- En **co-construction** avec les **crèches** et les **producteurs du territoire.**
- En **travaillant à la réduction de nos externalités** : gaspillage, économie d'énergie, optimisation de tournées...

* hors poissons



A l'origine de BREIZHOU...

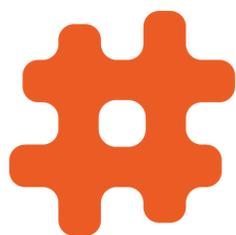
" Biologiste de formation et titulaire d'un Master 2 en Nutrition Santé, c'est naturellement qu'à la naissance de mon fils j'ai décidé de claquer la porte de 13 ans de carrière dans l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique pour imaginer BREIZHOU. Un projet qui a du sens et qui agit concrètement pour les générations futures en permettant **via les crèches** d'apporter une véritable **éducation au bien manger** et ainsi semer aujourd'hui les graines de notre **santé collective future**. En faisant le choix de l'agriculture biologique et du local, nous participons à construire notre souveraineté alimentaire et la qualité de nos ressources alimentaire et en eau à venir."

ENTREPRENDRE AUTREMENT

Crée en novembre 2017, **BREIZHOU** a fait le choix de l'**économie sociale et solidaire** en s'engageant :

- sur la primauté de la poursuite de notre objectif sociétal : participer à notre humble échelle à **lutter contre les inégalités sanitaires** liées à **l'alimentation** et promouvoir une agriculture durable sur nos territoires
- sur le choix d'une **gouvernance démocratique** ouverte aux bénéficiaires comme aux parties prenantes
- sur la **limitation des salaires** à un écart de 1 à 5

BREIZHOU est propulsé par l'incubateur de l'ESS **Tag 35** et est soutenu par de nombreux partenaires :



Tag³⁵

Marquons l'Ille-et-Vilaine
par l'innovation sociale



BRETAGNE **ACTIVE**
FINANCEUR SOLIDAIRE POUR L'EMPLOI



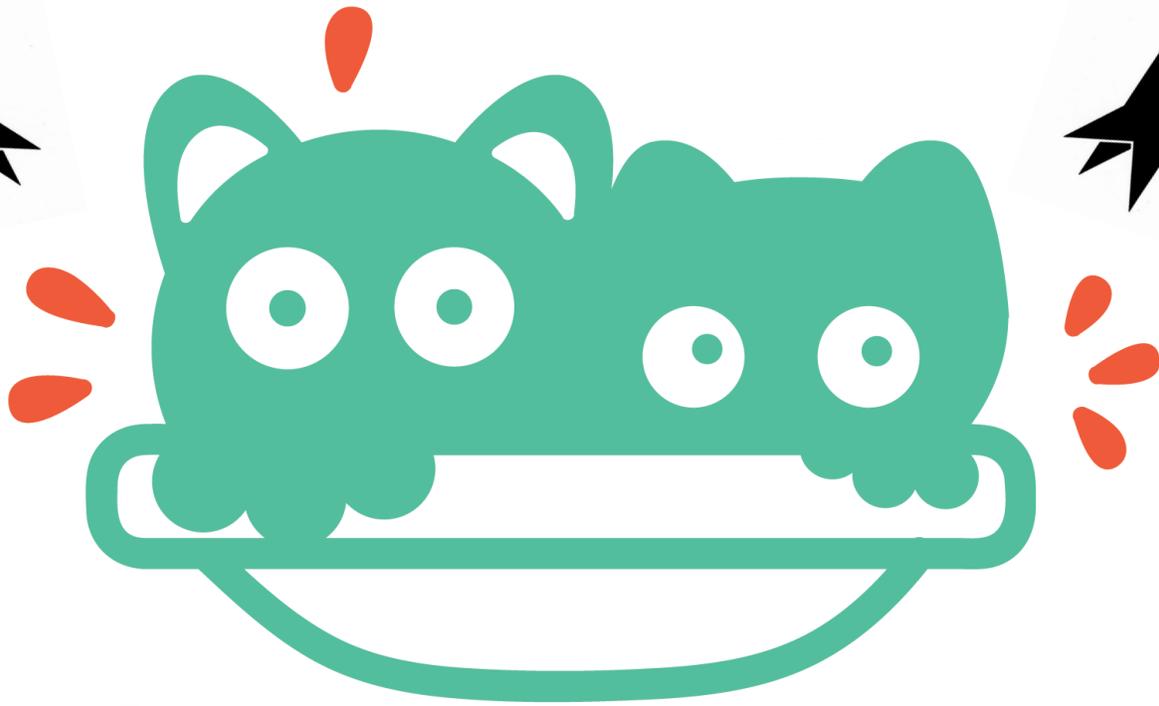
" **BREIZHOU** c'est déjà **12 crèches du territoire** qui souhaitent s'engager à nos côtés pour améliorer l'offre de repas des jeunes enfants.

La **prochaine étape cruciale** est la mise au norme de notre local de Breteil (35) puisque l'activité nécessite une **cuisine professionnelle agréée**.

Nous serons en mesure de délivrer les **1ères commandes dès l'automne 2018** !

Mais d'ores et déjà, nous proposons une offre d'accompagnement et de formation dédiée aux professionnels de l'accueil de la Petite enfance pour aller plus loin sur les questions d'alimentation infantile et de cuisine bio & durable pour bébé ! "

Radia KACI, Présidente de BREIZHOU



breizhou

les p'tits plats frais d'ici

CONTACT PRESSE

Radia KACI- contact@breizhou.fr

Tél : 06 31 77 41 94



www.breizhou.fr



BBbreizhou