

Trois start-up qui révolutionnent les sodas

Réputés trop sucrés, les sodas sont de plus en plus concurrencés par des boissons pétillantes moins caloriques et plus originales lancées par des start-up. Voici trois exemples qui se veulent des versions plus saines.

ALTERNATIVES Les boissons sucrées ont de moins en moins la cote auprès des consommateurs. Considérés comme trop caloriques et chimiques, les sodas ont depuis longtemps entamé une démarche de reformulation nutritionnelle et clean label. Mais l'image de produit « Junk Food » colle encore à la peau des grandes marques.

DES INGRÉDIENTS ORIGINAUX

De nombreuses sociétés ont ainsi profité de l'opportunité pour offrir des alternatives toujours pétillantes mais mieux positionnées par rapport aux attentes du grand public. Elles mettent en avant des ingrédients et des process naturels, une production française, et surtout un faible taux de sucre. La liste d'exemples est longue : Alterfood et sa limonade moins sucrée Leamo, Forezia et son kombucha Jubiles, Plantus et ses infusions gazeuses de plantes françaises, Le Petit Béret avec Feelness (boisson sans alcool au goût de vin...). Les start-up sont particulièrement actives dans ce domaine et sortent un peu plus des sentiers battus avec des ingrédients originaux. Focus sur trois sociétés que nous avons rencontrées. **Amélie Dereuder**

1 Gallimaté mise sur le maté

La start-up Gallimaté est née en avril 2017 pour proposer une nouvelle boisson au maté « pétillante, qui donne du pep et qui change du thé glacé », comme l'indique Guillaume Vilain, cofondateur de la société. Lui et son associé ont découvert le maté à Berlin, notamment son intérêt énergisant sans pic de caféine. « *Le maté contient de la matéine, dont l'action dure trois fois plus longtemps que la caféine. Cette plante apporte aussi 24 types de vitamines et de minéraux ainsi qu'une forte teneur en antioxydants* », met en avant le fondateur. Plutôt que de le proposer en infusion comme le maté est traditionnellement consommé, les entrepreneurs ont imaginé une alternative peu calorique aux sodas en associant du maté lyophilisé avec de l'eau gazeuse, du sirop d'agave et des arômes naturels. Trois recettes ont été développées : « original » avec des notes de sureau, « ginger ale » aux arômes de gingembre et de basilic et « tonic », aromatisé à la gentiane et au géranium. Ces saveurs permettent une consommation pendant le repas, en apéritif ou en soirée. La fabrication de cette gamme est sous-traitée à une usine des Deux-Sèvres (79) capable



LES ATOUTS

GALLIMATÉ

- **Ingrédient star :** le maté
- **Calories :** 20 kcal/100 ml

de réaliser la pasteurisation et le conditionnement en bouteilles verre ou PET de 275 ml. Gallimaté compte aussi étoffer son offre dans les prochains mois avec une boisson pétillante au houblon et sans alcool. **o**

NUTRITION

RÉDUIRE LE SUCRE GRÂCE À L'EAU DE COCO



La diminution du taux de sucre est l'un des principaux objectifs des fabricants de sodas. Actuellement, les solutions privilégiées sont les édulcorants et les arômes qui renforcent la sensation sucrée. Le marché reste cependant en recherche d'ingrédients plus « naturels ». Dans des secteurs proches, comme les jus ou les sirops, l'eau de coco permet une réduction de sucre intéressante, à l'image des purs jus à l'eau de coco lancés l'an dernier par Joker. En mars 2019, Fructa Partners a suivi le mouvement en commercialisant des jus avec - 30 % de sucre au rayon ambient, disponibles sous marque de distributeurs. Deux références sont proposées : orange-clémentine et multifruits. De son côté, Britvic a testé l'eau de coco pour réduire le sucre dans des prototypes de sirops présentés au salon MADE 2019. Avec cet ingrédient, le groupe propriétaire de Teisseire a développé deux références, grenade et myrtille, pour les marques de distributeurs. Ces fruits astringents trouvent une vraie rondeur en bouche mais le sucre reste indispensable pour la conservation des sirops.

2 Umà infuse le curcuma et la bourrache

En 2016, deux amis se lancent dans l'aventure entrepreneuriale et lancent Umà, une gamme de boissons naturelles et fabriquées en France. Leur première référence « Détox » est constituée d'infusion de fleurs de bourrache, de curcuma et de noix de kola, sucrée avec du miel pour contrer l'amertume.

PÉTILLANTE ET ÉNERGISANTE

« L'idée nous est venue après mon retour d'Allemagne, où il existe beaucoup de boissons sans alcool artisanales. Rien d'équivalent n'existait en France », explique Simon Reza Vaner, cofondateur de la société. « Au départ, nous l'avions appelée énergisante car elle contient 50 mg de caféine naturelle, mais cela faisait peur aux consommateurs en leur rappelant Red Bull. Nous avons donc renommé notre

LES ATOUTS

UMÀ

- **Ingrédients star :** la bourrache, le curcuma et la noix de kola
- **Calories :** 16 kcal/100 ml



infusion pour la positionner sur l'énergie positive et le bien-être », rajoutent-ils. La bourrache a été choisie pour son originalité et son goût agréable. Le curcuma possède quant à lui une image santé intéressante.

Comme la boisson peut remplacer les sodas ou les alcools, les associés ont pris le parti d'en faire une boisson pétillante en ajoutant du gaz à l'infusion. La gamme, qui contient aussi des thés glacés, est conditionnée en bouteilles verre de 25 cl avec une capsule aluminium. C'est un petit intervenant basé dans les Deux-Sèvres (79) qui s'en charge. Quatre autres références seront lancées cet automne. Il s'agit cette fois de revisiter les recettes classiques de sodas (cola et autres) par des infusions de racine et d'écorce, sans sucre ni « ingrédients chimiques ». ●

3 Oh Yes ! parfume ses boissons aux hydrolats



LES ATOUTS

OH YES!

- **Ingrédient star :** les hydrolats
- **Calories :** 0 kcal/100 ml

Oh Yes ! est une jeune société fondée en 2018. Elle a tout d'abord commercialisé des boissons aux jus puis s'est lancée en 2019 sur une gamme d'eaux pétillantes aux hydrolats de plantes bio. Elles peuvent se consommer à la place de soda ou d'eau. Dans le premier cas, elles ont l'avantage d'être sans calorie car sans sucre ni édulcorant, et dans le second, elles apportent plus de goût.

NATURELLE ET RAFRAÎCHISSANTE

Trois recettes sans additif ont vu le jour : géranium-chanvre, mélisse-menthe-bergamote et carotte sauvage-coriandre. « Les hydrolats sont issus de la vapeur de distillation des huiles essentielles. On les consomme dilués

dans le cadre d'aromathérapie. Nos hydrolats bio proviennent d'un petit cultivateur de fleurs et plantes en Auvergne que nous connaissons personnellement », relate Brigitte Roux-Lauper, cofondatrice de la start-up. Dans ces boissons naturelles au goût subtil, ces ingrédients sont présents à faible concentration : entre 0,04 et 0,19 %. La gamme cible des consommateurs urbains, éduqués et curieux. Elle a vocation à être bue au bureau, pendant des pauses... C'est LSDH qui se charge du conditionnement en bouteille de 33 cl en rPET. Les hydrolats sont réputés fragiles mais la boisson est produite en conditions aseptiques pour assurer une DLUO de 12 mois. ● **Amélie Dereuder**