Dossier de Presse

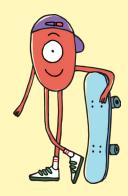


SOMMAIRE:



Le Concept	p.	2
L'historique	p.	3
Le Catalogue	p.	4
Nos Engagements	p.	5
Success story	p.	6
Contact	p.	7







CONCEPT

Tiphaine Bordier, la Tatie du projet



« Ma sœur a découvert les allergies de ma nièce un soir, lors d'un apéro chez des amis. Elle a mangé une tranche de saucisson qui était lié au blanc d'œuf et a immédiatement fait une réaction allergique, qui a engagé son pronostic vital.)

Tiphaine est la Tatie d'une fillette de 11 ans, polyallergique. Très vite, elle réalise combien il peut être difficile de trouver des produits adaptés à son régime alimentaire (et à son âge!) et décide de tout mettre en œuvre pour lutter contre le sentiment de différence, voire d'exclusion, que sa nièce peut ressentir au quotidien. L'idée de Matatie est née et s'articule autour d'une mission phare:

RENDRE HEUREUX LES ENFANTS ALLERGIQUES!

En proposant une large diversité de gâteaux, cookies et moelleux bio et vegans, Matatie offre à TOUS les enfants des moments de partage et de complicité, tels que le goûter ou les anniversaires. Finie l'angoisse, la différence, place au plaisir et à la gourmandise!

Pour créer des recettes parfaitement adaptées sans aucun des 14 allergènes majeurs, Tiphaine a passé un CAP pâtisserie et réalisé plus de 300 tests au sein de l'école AgroParisTech! Cette ancienne de chez Nestlé se donne pour objectif de référencer Matatie comme l'expert agroalimentaire des produits destinés aux enfants allergiques.



Des gâteaux tout spécialement conçus

Matatie facilite le quotidien des familles via une offre de gâteaux sans allergènes majeurs.

L'ensemble des produits est fabriqué en Île-de-France (Melun), dans un atelier qui appartient exclusivement à l'entreprise. Tout est contrôlé, de la réception des matières premières à l'empaquetage directement sur place, pour garantir l'absence totale d'allergène.

Sont ainsi exclus les 14 allergènes dits « à déclaration obligatoire » :

arachides, fruits à coques, graines de sésame, céréales contenant du gluten, soja, lupin, moutarde, céleri, œuf, lait, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, crustacés, mollusques, et leurs dérivés (Règlement UE n°1169/2011 INCO relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires).

Matatie fabrique ses gâteaux avec des **ingrédients naturels** comme la farine de millet, de riz, de pomme de terre, du sucre de canne, etc.



CHIFFRE CLÉS:

UN MILLION d'enfants allergiques en France 6 À 87. DES ENFANTS souffrent d'allergies alimentaires Les enfants LES PLUS JEUNES sont les plus concernés L'OMS classe l'allergie au **L'EME RANG DES MALADIES MONDIALES**

HISTORIQUE

Bien plus que des gâteaux, Matatie c'est un état d'esprit! Enfants, parents, distributeurs, médecins ... ils sont tous fans!

2015

Naissance du projet

2016

2 ans de R&D avec des familles d'enfants allergiques, AgroParis-Tech et INRA + construction de l'atelier de production + mise en place de procédés garantissant l'absence d'allergènes + campagne de crowdfunding réussie sur Ulule

2017

Lancement du site www.matatie.fr + Lauréat Agropole

2018

Arrivée d'Aurélien Corveste dans l'aventure comme associé + début des premiers partenariats avec les médecins (pédiatres, allergologues)

2019

Passage au Bio + Lauréat Réseau Entreprendre Paris

2020

Ouverture à l'export + Mise en point de vente dans 400 magasins Monoprix, Casino, Franprix + contrat Leclerc (SCADIF) + Lancement du « Big Bro » à partager

2021

Agrandissement de l'atelier de production + création de la gamme Petit Dej

2022

Levée de fonds + déploiement d'une équipe commerciale





2 associés 8 salariés 15 références produits CA 2021 : 252 K€



CATALOGUE

Matatie propose 5 gammes différentes, pour satisfaire tous les goûts et toutes les envies!





LES MOELLEUX



LE BIG BRO



LES COOKIES



LES MIX PATISSERIE



LES PETITS DEJ



LES ENGAGEMENTS

Matatie, c'est avant tout un MANIFESTE, une déclaration d'amour et de soutien à tous les enfants qui ne se sentent pas comme les autres. A tous ceux qui n'ont rien demandé mais qui souffrent d'allergies alimentaires, qui doivent déjeuner seul.e à la cantine ou qui n'aiment pas aller à l'hôpital faire de nouveaux tests ; à tous ceux qui risquent parfois leur vie lors d'un acte aussi innocent que celui de manger.

Matatie s'adresse également à leurs familles, qui doivent tout anticiper, qui rencontrent des difficultés à obtenir un diagnostic clair et qui parfois se sentent incomprises ou coupables. Pour leur offrir le meilleur, Matatie, Entreprise Solidaire d'utilité Sociale (ESS), revendique 4 valeurs clés :



AUTHENTICITÉ

Via l'histoire personnelle de Tiphaine, une transparence à tous les niveaux, une proximité avec les consommateurs.



En se servant de son expérience, Tiphaine connaît parfaitement les défis et difficultés que posent les allergies alimentaires au sein d'une famille. Ses mots adaptés et bienveillants donnent aux familles le sentiment d'être réellement comprises et accompagnées.

EXIGENCE

Avec une vigilance accrue, tout le temps et partout, surtout en production. L'ensemble des produits est contrôlé à 100%, rien n'est laissé au hasard.

INCLUSION

Matatie a une mission forte, celle de faire en sorte que les enfants allergiques se sentent inclus dans leur groupe (famille, amis, école...). Consommateurs et acheteurs sont également engagés dans le processus de développement des produits.

DES DONS AUX HÓPITAUX NECKER ET TROUSSEAU:

Lorsque les gâteaux ont quelques imperfections (taille non conforme, empaquetage doublé, produit cassé, etc.), Matatie les envoie systématiquement aux services allergologiques des hópitaux Necker et Trousseau, notamment connus pour l'expertise de leurs services pédiatriques. Quelques milliers de gourmandises ont ainsi déjà été offertes aux enfants malades.







SUCCESS STORY

Entreprise agroalimentaire innovante,

Matatie amorce le marché du Freefrom et ne cesse de se développer. Elle a joyeusement triplé son chiffre d'affaires entre 2020 et 2021, en vendant plus de 400 000 gateaux.

A noter que plusieurs nouveautés produits sont à venir en 2022-2023.

UNE DISTRIBUTION MULTICANALE

Forte de son positionnement unique, Matatie vend ses produits via différents canaux :

30 %
Par la vente en ligne sur matatie.com

50 % En GMS

20 % À l'export



L'objectif étant à long terme de devenir la marque de référence des produits sans allergènes majeurs en Europe



UNE COMMUNICATION CIBLÉE ET PÉTILLANTE

Parce que Matatie s'adresse aux enfants, il était évident que notre design devait être joyeux et haut en couleurs. Je voulais créer un monde dans lequel ils se sentent à l'aise, complètement en confiance. On a donc imaginé plusieurs petits personnages ludiques et funs, utilisé des grosses lettres pour les noms des gâteaux et mis en avant les trois couleurs primaires sur nos packagings » Tiphaine. Pour dialoguer avec les familles, et notamment aux parents, Matatie est présente sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et Youtube) et crée des rendez-vous hebdomadaires/mensuels via l'envoi d'une newsletter. Et, pour encore plus de complicité, il est possible de joindre Matatie directement sur Whatsapp!



DES TÉMOIGNAGES FORTS DE CLIENTS



« Mon fils et moi souhaitons vous remercier. Grâce à vous, il peut enfin manger des gâteaux « moelleux » et manger plusieurs sortes. Vous lui avez changé la vie! »

« Notre petit-fils, rencontrant quelques soucis d'allergies, raffole de vos produits et c'est donc plus que certain que nous vous repasserons commande. »

« Je suis vraiment ravie mon fils de deux ans n'a jamais mangé de gâteaux industriels (allergique aux PLV, oeuf, fruits à coques et arachides). Tomber sur votre site m'a fait un bien fou ... On se sent moins seule. Alors Pour votre initiative et votre travail merci. »



CONTACT:

Contact Presse:

Margaux Roberge
06 77 52 13 93
robergemargaux@gmail.com
www.matatie.com









