



# VITA'KIT!



Julie BUCQUET - Juliette STÉPHAN - Mathilde VAVASSEUR

# CHOIX DU PRODUIT



**79%** des Français attentifs aux effets de l'alimentation sur leur santé

D'après un communiqué de presse de L'Obsoco (2020)



**32%** de déchets lors de la production d'un nouveau produit + Tendance 0 déchet

Selon une étude de l'ADEME (2018)



Nombreux additifs, conservateurs, sucres et matières grasses dans les produits industriels



Nouvelle tendance : la cure de jus



### Le Pulpo-Cake

Fabriqué à partir de la pulpe issue du jus et contenant des algues



Vita'Kit! : une collation saine, gourmande, riche en vitamines et oligo-éléments

### CIBIF VISÉF

Étude quantitative réalisée au début du projet sous forme de questionnaire permettant d'évaluer la recevabilité du produit auprès du public.

### Voici quelques résultats :



#### Collation saine et gourmande

onjour,

Nous sommes 3 étudiantes à Polytech Angers, une école d'ingénieurs en Biologie et Santé. Dans le cadre de nos études, nous réalisons un projet innovant dans le domaine de l'agroalimentaire. Pour mener à bien ce projet d'étude appliquée, nous vous sollicitons pour que vous répondiez à ce questionnaire portant sur vos habitudes de consommation, et sur notre idée de projet innovant.

Ce questionnaire est anonyme et les réponses ne seront utilisées qu'à des fins universitaires. Promis ce ne sera pas très long (5-6 minutes maximum) !

Pensez à cliquer sur "envoyer" à la fin du questionnaire, pour que vos réponses soient bien enregistrées.

Suivant

- 70% des consommateurs intéressés sont des *jeunes de 18 à 25 ans*
- Produit considéré comme haut de gamme pour une entrée sur le marché par les consommateurs interrogés
- Ce produit trouverait donc sa place dans les *magasins bio et épiceries*

# RÉALISATION DU VITA'KIT!



La CABA



Établissement de partenariats pour obtenir les matières premières :

- Biocoop la Caba d'Angers
- C-Weed Aquaculture



- → Jus réalisé à l'aide d'une centrifugeuse
- → Gâteau réalisé à partir de la *pulpe* issue de la fabrication du jus



→ Nombreux tests de recettes de jus et gâteaux réalisés afin de sélectionner les meilleures recettes

# VISUEL DU PRODUIT FINI & PACKAGING



Matériaux pour le conditionnement (aujourd'hui) :

- Bouteille en verre, idéalement 33 cL (lus)
- Sachet en plastique, gâteau sous atmosphère modifiée

Une évolution vers des matériaux tels que du PLA (plastique végétal, amidon de maïs) est envisagée pour les conditionnements (jus et gâteau)





#### ALGUA-TUICE : MÉLANGE D'1 LÉGUME. DE 4 FRUITS ET DE KOMBU ROYAI

Ingrédients: jus de carottes (39,4%), jus de clémentines (26,8%) jus de pommes (19,5%), jus de poires (10,2%), , jus de citrons (3.34%), kombu roval (0.66%)

#### PULPO-CAKE : GÂTEAU MOELLEUX À BASE DE PULPES

Ingrédients: Pulpes (35,7%), farine de blé, œufs, lait, miel, sucre, Kombu roval (8.93%) levure, cannelle

Valeurs nutritionnelles du jus			Valeurs nutritionnelles du gâteau		
	100 ml	330 ml		100g	55 g
Energie	170 kJ 41kcal	561 k) 135 kcal	Energie	567 kj 134 kcal	312 kj 73 kcal
Matières grasses dont acides gras sat	urés 0 g	0 g 0 g	Matières grasses dont acides gras saturés	0,6 g 0,6 g	0,3 g 0,3 g
Glucides dont sucres	9 g 8,3 g	29 g 27 g	Glucides dant sucres	25 g 11 g	14 g 5 g
Fibres alimentaires Protéines	0.5 g	1,65 g	Fibres alimentaires Protéines	1,3 g 4,2 g	0,7 g 2,3 g
Sel	0,1 g	0,3 g	Set	0,06 g	0,03 g
*% de la valeur nutrition	12,5 mg (15%*) nelle de référence	41,3 mg (50% f)			

#### NOTRE HISTOTRE

3 étudiantes, une volonté : se régaler de manière équilibrée tout en participant à la protection de notre chère planète



fabriquer le gateau

4- Commercialisation de notre kit dans les magasins bio

#### LES ALGUES: UNE SOLUTION D'AVENIR!

vitamines, relativement pauvres en lipides et elles ont une teneur importante en oligoéléments. Elles sont également une très bonne source d'iode organique et d'autres éléments que nous ne trouvons pas dans les fruits et les légumes

A consommer de préférence avant le / N° de lot









# CHANGEMENTS ET AMÉLIORATIONS

• Évolution de la recette du Pulpo-Cake :

Ajout de lait par rapport à la recette initiale Ajout de Kombu Royal dans le Pulpo-Cake (2,8%)

Ajout de conservateurs naturels :

- Miel
- Cannelle
- Évolution de la recette de l'Alga-Juice :

Ajout d'un conservateur naturel : le citron



Note / Yuka: 88 / 100



Note **/ Yuka**: 79 / 100





# RÉSULTATS DE L'ANALYSE SENSORIELLE

### Présentation de l'échantillon :

N = 20 dont 20% d'hommes et 80% de femmes

Moyenne d'âge = 29 ans

Alga-Juice	Pulpo-Cake
Odeur : 7 / 9	Aspect visuel : 7,5 / 9 Odeur : 8,1 / 9 Goût : 7,6 / 9

18 personnes sont prêtes à consommer de nouveau ce produit.

20 personnes disent que ce produit est innovant.

# RÉSULTATS DE L'ANALYSE SENSORIELLE

### Et voici quelques verbatims:

### Alga-Juice

Le goût est très agréable, et rafraîchissant!

J'ai tout fini ! Très bon et super initiative. Il faut juste penser à remuer la fin du verre à cause des particules au fond (comme certains jus du commerce).

Au visuel, les petits grains surprennent mais j'aime beaucoup l'odeur qui m'a vite donné envie de goûter : EXCELLENT!

Petit goût sucré agréable, jolie couleur malgré le dépôt.

### **Pulpo-Cake**

J'ai tout aimé : l'aspect visuel, l'odeur et le goût; gâteau moelleux, pas trop sucré, relevé par la cannelle. Il est léger et paraît tout à fait sain.

Gâteau très moelleux, et fondant en bouche. Le goût de cannelle est très agréable.

Il est léger et pas trop gras, on a envie d'en manger à nouveau.

Très beau et bon produit. La texture est moelleuse et le gâteau n'est pas gras.

Plein de saveurs différentes : c'est bon, frais, peu sucré.

C'est bon et sain pour un goûter : peu de sucres, peu de gras, peu de calories et aucun additif.