

## Édito.

Alterfood est une entreprise engagée pour une **alimentation responsable**, fondée par Alexis Vaillant en 2009.

La PME développe des marques alimentaires naturelles, saines et majoritairement bio.

Alterfood c'est :

**10 ans d'innovation alimentaire** pour produire des produits plus sains et plus responsables.

**10 ans d'engagement** pour valoriser le terroir dans le respect des femmes et des hommes qui participent au quotidien à la quête d'une alimentation plus vertueuse.

**10 ans au service des consommateurs** pour que le bien manger soit la norme de demain.

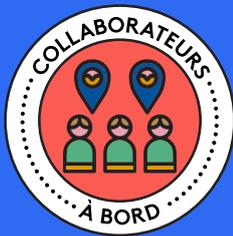
Et surtout, une aventure qui ne fait que commencer...



**20**  
Marques



**+8M€**  
De CA en 2019



**30**  
Collaborateurs



**2**  
Reprise de 2 ateliers de production bio



**+4000**  
En France



**65 000**  
Équivalents de repas distribués avec Phenix

## Sommaire.

### 01

**Alexis Vaillant, PDG – Fondateur :**  
Portrait d'un entrepreneur engagé

Page 02

### 02

**Alterfood :**  
La success story d'une entreprise indépendante française

Page 03

### 03

**Présentation de Sibio :**  
Alterfood acquiert 45% du capital de SIBIO

Page 04

### 04

**Présentation de Marcel Bio :**  
Il était une fois les fruits & légumes de Provence

Page 05

### 05

**Présentation d'Infusion :**  
La tisane glacée française pionnière de sa catégorie

Page 06

### 06

**Contact.**

Page 07

## Alexis Vaillant, PDG – Fondateur : Portrait d'un entrepreneur engagé

De son passé haut-savoyard, Alexis Vaillant garde une passion indélébile pour la nature et les produits du terroir. Cet ISG de 37 ans est un féru de commerce et de développement d'entreprise. Il démarre seul dans un bureau prêté par son ami d'enfance en 2008 et crée Alterfood en 2009. La PME réalise en 2019 8.2 M € de CA avec 30 collaborateurs au service d'une alimentation responsable.

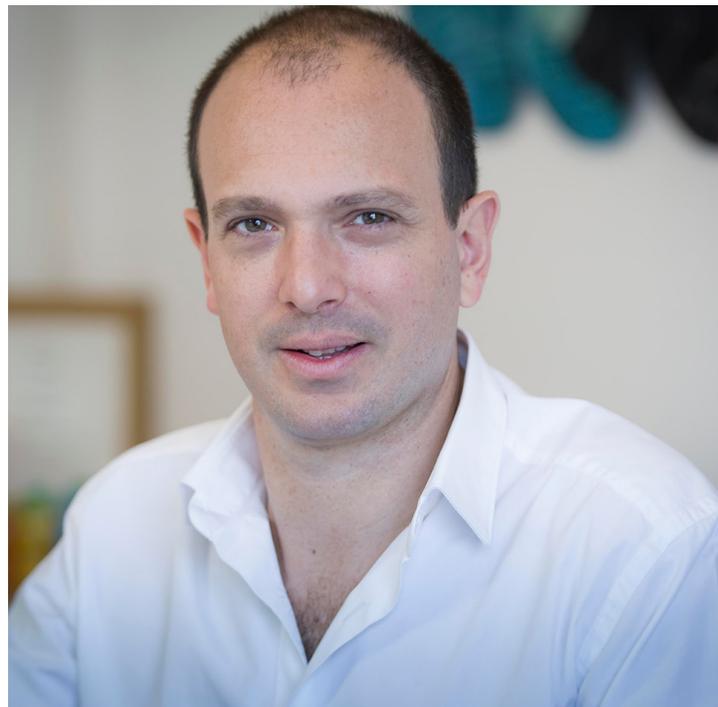
Son crédo : créer et distribuer des produits alimentaires sains et innovants en **rupture avec les codes traditionnels de l'agroalimentaire**.

En 2012, il crée **INFUSION** (tisane glacée bio) et **MARCEL BIO** (jus de fruits et soupes bio) ; **BAHIA** (boisson aux fruits des tropiques) en 2014 ; **HUGO LE MARAICHER** (jus de fruits et légumes) en 2016 ; **TENSAI TEA** (thé glacé bio et fair trade) et **WAT WATER** (eau gazeuse aromatisée naturelle 0 sucre) en 2017 ; **COFFEE RIDE** (café bio infusé à froid) en 2018 ; **LEAMO** (limonade bio artisanale) **BLAST SNACK** (barre de noix bio) en 2019.

Le dénominateur commun de ces 8 marques : des **innovations alimentaires responsables, saines et traçables**. Sa volonté est de les imposer dans le paysage agroalimentaire français face aux grands groupes qui trustent les places en rayon.

Le chemin n'est pas facile, il compare souvent son aventure à une ascension en haute montagne semée d'embûches. Mais peu importe la difficulté, il est convaincu que les consommateurs ne sont plus dupes et que la place est à présent aux PME qui proposent des produits alternatifs.

Il n'en reste pas moins un passionné du bon goût et de packaging innovants : « *l'acte d'achat se déclenche par le pack, le réachat par le goût* ». Il s'inspire ainsi des packagings anglosaxons au design résolument moderne pour en emballer le goût à la française.



Pierre -Anthony Allard ©

Ses produits sont simples, équilibrés et souvent beaucoup moins sucrés que l'ensemble du marché. Alexis considère le sucre comme un fléau, n'hésite pas à le comparer à une véritable drogue et **proscrit les édulcorants de l'intégralité de ses créations**.

Sa recette : mettre en place des écosystèmes vertueux allant de la terre à l'assiette en rémunérant chaque étape à sa juste valeur. L'entrepreneur prône la **juste rémunération de tous** ainsi que l'équilibre des relations commerciales. L'humain est au centre de son projet, il met en avant les femmes et les hommes qui l'entourent et prône le bien-être en entreprise : « *50% de notre temps éveillé se déroule dans l'entreprise, il est important d'y trouver un équilibre épanouissant* ». Même s'il incarne Alterfood et qu'il n'hésite pas à monter au front pour défendre ses valeurs, la réussite est selon Alexis Vaillant celle du groupe et non de l'individu. Les résultats d'Alterfood sont le fruit d'un travail collaboratif acharné et rigoureux pour ce passionné de sports collectifs. « *L'entreprise est en mouvement perpétuel et nécessite une constante remise en question* ».

**Son rêve : rendre le bien manger accessible à tous et faire de son entreprise un acteur incontournable du « social food ».**

## Alterfood :

### La success story d'une PME de l'agroalimentaire français

#### **Le leitmotiv d'Alterfood : des alternatives de consommation responsables accessibles à tous.**

Spécialisée dans le développement de marques alimentaires saines et responsables, Alterfood fête ses 10 ans. C'est un précurseur de la santé par l'alimentaire avec la volonté constante de bousculer les codes établis. **Les produits bio, traçables et moins sucrés sont gravés dans son ADN.** Chez Alterfood, le bien manger ne résulte pas d'une adaptation de stratégie opportuniste mais d'une **raison d'être**.

Alterfood c'est aujourd'hui 20 marques (dont 10 propriétaires et 10 en distribution), 4 projets en R&D et 30 collaborateurs au service de l'alimentation durable.

L'entreprise a réalisé sa première **levée de fonds en 2018** auprès de Rive Croissance et de BNP Développement qui **investissent 3 M€** en participation minoritaire. Cette opération renforce l'indépendance d'Alterfood avec la volonté de :

- sécuriser ses approvisionnements en matières premières bio et construire les filières agricoles à travers la reprise de la Conserverie de Provence à Saint Andiol ;
- renforcer sa position de producteur en acquérant 45% du capital de SIBIO ;
- développer la notoriété des produits avec des investissements marketing ciblés ;
- offrir plus de performance à ses clients « retail » et rendre ses produits accessibles au plus grand nombre.

N'avoir de cesse d'innover, tout en consolidant les produits déjà en catalogue, sont les moteurs du quotidien d'Alterfood. Avec une augmentation de plus de 40% de CA par an entre 2014 et 2017, l'innovateur responsable se positionne parmi les **champions de la croissance française**.

En 2019, l'entreprise totalise plus de **4000 points de ventes** uniques à travers toute la France, notamment au cœur des grandes métropoles. Si le premier réseau d'Alterfood est celui de la **grande distribution française** (Carrefour, Monoprix, Franprix, Auchan), l'agitateur de tendances collabore main dans la main avec les **réseaux spécialisés** (Naturalia, Bio C Bon, naturéO) et les **cafés, hôtels, restaurants**. Certaines gammes de produits sont dédiées en exclusivité aux réseaux

sélectifs, à l'image du thé glacé Tensaï Tea ou encore des dernières innovations Coffee Ride (café bio infusé à froid) et Leamo (limonade bio artisanale). La jeune PME a également la volonté de s'étendre à l'export. Les produits sont déjà présents en Suisse, Belgique ou au Luxembourg, et bientôt dans de nombreux nouveaux pays. Les perspectives de développement sont donc illimitées pour Alterfood.

La finalité ? Avoir un impact positif sur la société. Alterfood se veut être un **acteur proactif du «social food»**. Depuis 10 ans, l'entreprise met un point d'honneur à **valoriser** non seulement l'**origine France** mais aussi le **terroir** et le **goût**. À l'image de sa collaboration avec Marie D'Hennezel pour Infusion ou avec Marcel Bal pour Marcel Bio, les **agriculteurs partenaires** sont des passionnés de la terre. Ils font partie intégrante de l'**écosystème Alterfood** au même titre que chacun de ses collaborateurs. Dans le respect de leur travail et de leur implication, la PME s'engage à les rémunérer à leur **juste valeur**.

Les produits Alterfood prônent la santé par l'alimentation. Dans cette optique, il est impératif d'assurer leur traçabilité et une transparence totale. Ils sont **tous sourcés** pour assurer au consommateur une **qualité incontestable**. De la même façon, les compositions des produits sont étudiées avec minutie pour éliminer les additifs, arômes artificiels, édulcorants ou autres sucres raffinés. Les snacks et les boissons d'Alterfood sont majoritairement issus d'une agriculture bio et responsable.

L'esprit pionnier d'Alterfood se traduit enfin par la volonté de **s'engager contre le gaspillage alimentaire et la pollution**. Les emballages sont respectueux de l'environnement et des actions sont mises en place pour contrebalancer son empreinte carbone. Alterfood s'est associé avec Phenix pour s'assurer de la seconde vie de ses produits. Les déchets de ses bureaux sont traités par les Joyeux Recycleurs qui assurent le tri et la collecte. Alterfood a récemment adhéré à 1% For The Planet dans le but de lutter aux côtés de la Surf Rider Fondation contre le plastique sur les plages et dans les océans.

**Alterfood souhaite ainsi être un acteur incontournable de la consommation responsable.**

## **ALTERFOOD acquiert 45% du capital de SIBIO, société dédiée à la production de jus de fruit bio.**

A travers sa holding d'investissement « La Canopée SAS », Alterfood acquiert **45% de la société SIBIO** et renforce sa position de **producteur de jus de fruits bio**.

SIBIO est une société de production/transformation de jus de fruits située à Perpignan, au cœur d'un bassin dynamique d'agriculture bio.

Fondée en 2012 par quatre producteurs de fruits bio, SIBIO est un outil dédié à la **transformation de fruits bio en jus de fruits, nectars, compotes et confitures**.

SIBIO réalise **1,5 M€ de CA en 2018 principalement sur 3 activités : façonnage pour les agriculteurs de la région, embouteillage pour les marques partenaires et développement de marques propres (SIBIO/Pressoirs des Pyrénées)**.

Cette association s'inscrit dans la volonté d'Alterfood de s'impliquer dans les filières amonts pour structurer et sécuriser ses achats en matières premières bio. Alterfood pilotera l'activité commerciale avec la volonté de

**renforcer les marques propres** de SIBIO dans la région mais également dans les réseaux spécialisés.

SIBIO offrira également **une solution d'embouteillage française** avec le soutien de son actionnaire la SICA NAT&BIO (coopérative agricole bio) pour apporter en exclusivité des fruits bio issus de la région Occitanie.

A noter que SIBIO est le **producteur principal des jus de fruits MARCEL BIO**, marque d'Alterfood.

Cela assure à MARCEL BIO **l'origine France des matières premières, la traçabilité des produits transformés** ainsi que **le contrôle de la qualité de ses productions**, après l'entrée au capital en 2018 de la Conserverie de Provence, outil dédié à la transformation de légumes en bio et notamment de soupes bio.

Alterfood renforce donc son ancrage dans **la production de produits alimentaires bio** et affirme sa volonté de devenir un **acteur incontournable du bio français**.



### **À propos d'Alterfood**

Fondée en 2009 par Alexis Vaillant, Alterfood est une société de développement de marques alimentaires naturelles & bio sur les marchés de la boisson, du snacking et de l'épicerie.

Avec un portefeuille de 20 marques, dont 10 marques propres, l'entreprise est un véritable laboratoire de tendance proposant une gamme de 150 produits dont 80% de bio et 100% naturel.

Alterfood en 2019, c'est 30 collaborateurs et 8.2 M€ avec une croissance moyenne de +30% par an depuis sa création.

## Présentation Marcel Bio :

### Il était une fois les fruits & légumes de Provence

« **Les vrais agriculteurs respectent la terre et l'aliment ; et ont envie, comme un cuisinier ou un artiste, de produire quelque chose qui satisfera tout le monde.** » **Marcel Bal**

Plus qu'une simple marque, MARCEL BIO est avant tout le fruit d'une **aventure humaine** initiée il y a 8 ans entre Alexis Vaillant, **entrepreneur engagé**, et Marcel Bal, **agriculteur passionné**. Tous deux ont des valeurs communes avec l'envie de partager **le vrai goût des bonnes choses**.

**Cultivés au cœur de terres Provençales**, à la ferme du Cantou à Mollégès, chez Marcel ou chez ses copains agriculteurs, la majorité des fruits et des légumes sont ensuite embouteillés à Saint Andiol à la Conserverie de Provence. L'ensemble des produits Marcel Bio sont **embouteillés en France**, à Perpignan ou en Alsace, en fonction des formats et des besoins. Ils sont **gourmands** et **savoureux**, et sont le reflet des productions de nos terres et d'aliments purs **cultivés sans pesticide**.

Respectueuse de l'environnement, MARCEL BIO est une **marque impliquée et responsable**. Toutes les recettes sont issues de l'**agriculture biologique** et privilégient le **circuit-court**. Les fruits et légumes sont récoltés à leur meilleure maturité pour offrir une qualité gustative optimale. **Sans édulcorant ni conservateur**, chacune des recettes a la particularité de contenir entre **50 à 90 % de teneur en fruits et légumes**. **Sans crème**, elles conviennent également parfaitement aux **végétaliens**.



**Déguster Marcel Bio, c'est effectuer un voyage de saveurs au cœur des terres agricoles.**

#### 11 références de soupes chaudes :

- Potimarron, poire, piment
- Butternut, patate douce
- Carotte, orange, gingembre
- Carotte, curry, coco
- 7 légumes
- Carotte, poivron, paprika
- Courgette, tomate, basilic
- Brocoli, chou kale
- Petits pois, concombre, menthe
- Pomme, panais, noisette
- Provençale

#### 4 références de soupes froides :

- Concombre, menthe, citron
- Gaspacho andalou
- Tomate, basilic
- Tomate, carotte, betterave

#### 11 références de jus de fruits :

- 5 pur jus : pomme, raisin, tomate, ananas, orange
- 3 nectars : poire, pêche, abricot
- 3 cocktails : fruits jaunes, fruits rouges, pomme-pêche-poire

Disponibles chez Monoprix, Monop', Auchan, Franprix, Carrefour (Proxi, Bio), Intermarché.

**Découvrez l'engagement de Marcel Bio à travers ce film : <https://bit.ly/2QRcR6i>**

<https://www.marcel-bio.com/>

## Présentation Infusion :

### La tisane glacée française pionnière de sa catégorie

Infusion c'est l'histoire merveilleuse de la rencontre entre **Marie d'Hennezel** et **Alexis Vaillant**. Elle, ancienne journaliste, décide de tout quitter pour s'installer dans les **Cévennes** au Domaine de Mazet, classé au **patrimoine mondial de l'Unesco**. Lui est le fondateur d'Alterfood et rêve de créer une boisson saine et française accessible à tous.

Constatant la profusion de sodas sucrés ou autres boissons chimiques, Marie et Alexis décident de mettre en commun leurs **savoir-faire** pour créer une véritable **alternative de consommation** responsable à la française. Leur crédo : **se faire plaisir tout en se faisant du bien**.

**Infusion, la première tisane glacée bio** du marché français, naît en 2012. C'est aujourd'hui encore l'une des seules marques de sa catégorie à être produite selon de véritables procédés d'infusion (vs. des ajouts d'arômes) et à pouvoir affirmer la traçabilité France de ses produits.

**4 références** pour prendre soin de soi :

Les plantes médicinales qui composent nos produits sont **cultivées à la main** par Marie. Séchées de manière **traditionnelles**, les plantes sont ensuite conservées dans des sacs en toile de jute avant d'être infusées à chaud en Alsace. Ainsi, elles conservent tous leurs **bienfaits**, auxquels s'ajoutent la gourmandise des fruits bio et l'eau de source.

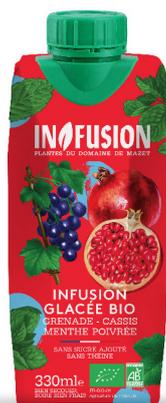
Le domaine de Mazet est protégé de toute forme de pollution, les sols sont dénués de métaux lourds et sont irrigués par plusieurs **sources d'eau pure** : un environnement propice à **l'épanouissement de la nature**.

Les vertus d'Infusion sont multiples : **détoxifiante, relaxante** ou **drainante**. Elles sont **sans additif, sans arôme artificiel** et **sans sucre ajouté** pour un moment **gourmand** et **rafraichissant** au service de votre **organisme**.



#### Verveine & Pêche

Pour la relaxation du corps et de l'esprit



#### Menthe poivrée & Grenade

Pour éliminer les toxines



#### Camomille, Pomme & Miel

Pour améliorer la digestion et apaiser l'organisme

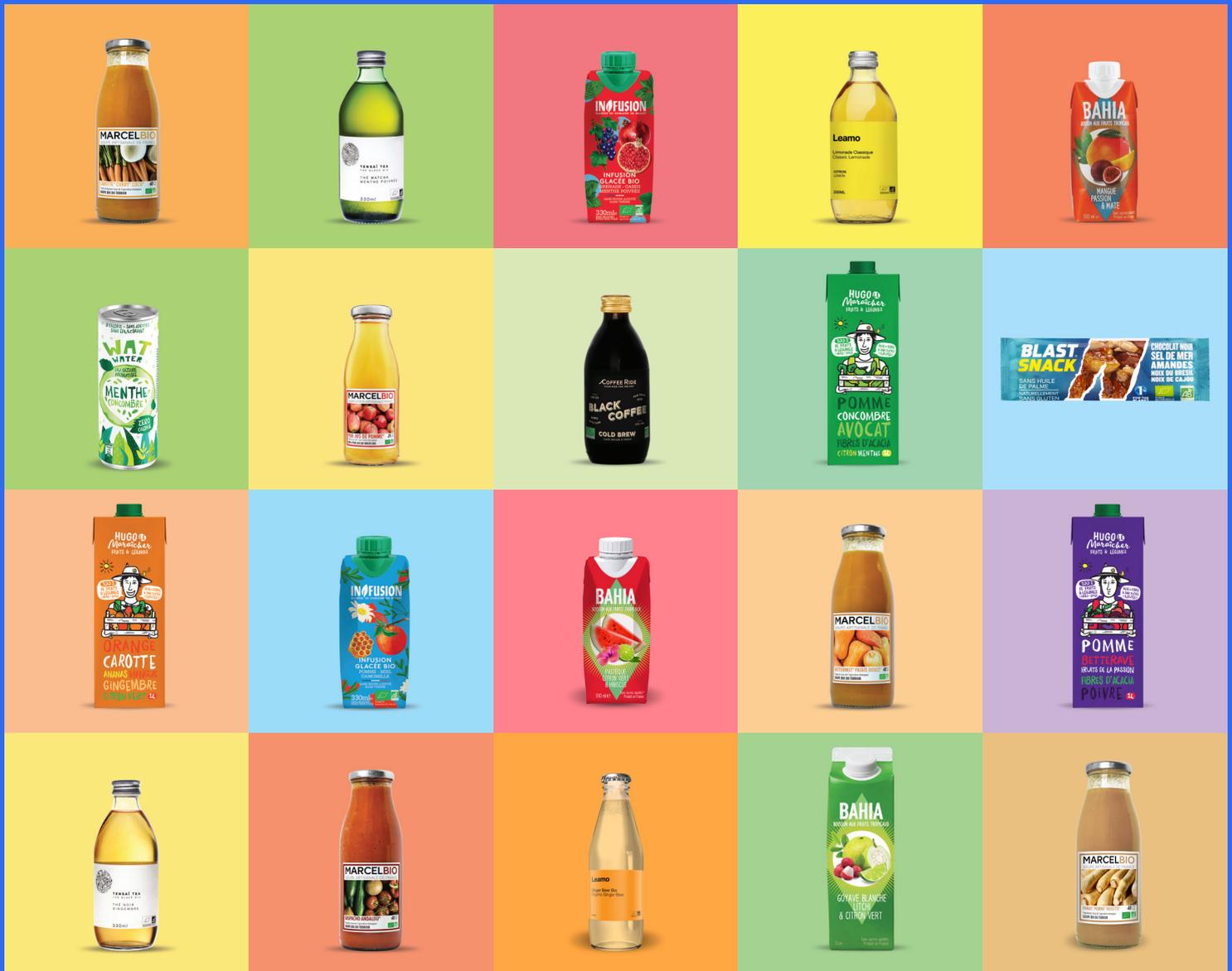


#### Reine des prés & Ananas

Pour ses effets drainants

Disponibles chez Monoprix, Franprix, Auchan, Carrefour, & Naturalia.

**Découvrez l'univers d'Infusion sur notre [site internet](#).**



## Contact Alterfood :

### Lolita Collet

Directrice Marketing  
lolita@alterfood.fr

## Contact Presse :

### Albine & Co

7, rue de Surène 75008 Paris | 01 58 18 35 25  
Tiphaine Edgar-Bonnet : t.edgarbonnet@albineco.com

[www.alterfood.fr](http://www.alterfood.fr)