

# KALAMOS

*100% Qfégétal*

Dossier de Presse

# SOMMAIRE

---

01

**LA MARQUE KALAMOS**  
*Présentation, et engagements*

03

**RECETTE 100% VÉGÉTALE**

05

**UNE OFFRE INNOVANTE POUR LES  
PROFESSIONNELS**  
*Cookies surgelés et biscuits croquants*

07

**LES BISCUITS QUI VONT TOUS  
NOUS FAIRE CRAQUER...**  
*Sachet de petits croquants, 100% végétal*

08

**D'UNE PASSION À UNE ENTREPRISE  
GRANDISSANTE**  
*Manon Huet, une jeune entrepreneuse de 26 ans  
décide de complètement changer de vie pour  
vivre de sa passion : la pâtisserie.*

09

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
SNACKING D'OR**

10

**REVUE DE PRESSE**

13

**CONTACTS**

on et grimpai  
A quelques pâtés  
ement d'Elizabeth  
coïncidence.  
Sur le trottoir, un li  
de recharger le distr  
- bientôt 6 heure  
du jour sur le qu  
25. Une man

"Le succès est toujours l'enfant de l'audace" Prosper de Crébillon



### Qui sommes-nous ?

Kalamos est une marque innovante de pâtisseries 100% végétales lancée en 2021. Sa volonté ? Bousculer les codes du snacking et proposer des vraies alternatives meilleures pour la planète et adaptées à tous.

Les produits développés sont ultra gourmands, composés d'ingrédients d'origine 100% végétale, sans sucre raffiné, sans huile de palme, sans colorants, ni conservateurs. Ils conviennent à tous les amoureux de pâtisseries, même aux régimes spécifiques (végétaliens, végétariens, intolérants aux œufs ou au lactose).

# Les engagements Kalamos



## Origine Végétale

Vegan - sans aucune  
matière première  
animale.



## Fabrication artisanale française

Préparés au sein de son  
atelier en Bretagne.

## Gourmand & Bon

Le goût et la  
qualité sont les  
objectifs premiers.



## Adaptés aux Régimes spécifiques

Végétaliens, végétariens,  
intolérants aux œufs ou au  
lactose.



## Clean

Des recettes simples, avec  
une liste d'ingrédients  
courte, sans sucre raffiné,  
sans colorant ni  
conservateurs.



## Emballages éco-conçus

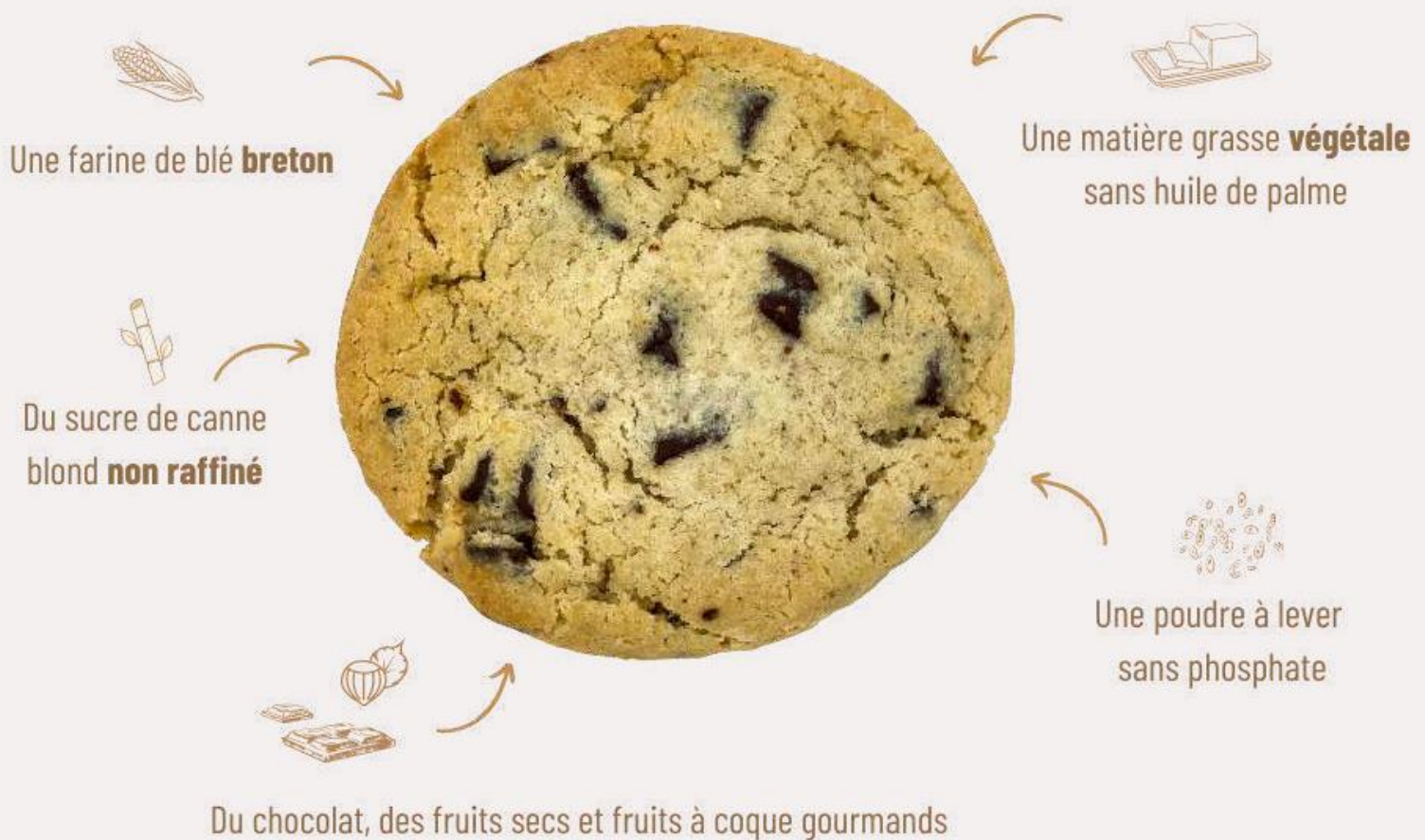
# notre recette

# VÉGÉTARIEN

Dans nos ateliers à La Mézière (35), nous avons élaboré une **recette unique** de cookies. Elle allie des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour former un produit **savoureux et moelleux**.

Nous avons ensuite décliné cette recette autour de différents parfums, ou formats.

Les produits excluent donc toute utilisation de produits d'origine animale, donc de produits laitiers, d'oeufs, de fromage et de miel... Ils conviennent aussi à tous ceux qui essaient de limiter leur consommation animale (appelés flexitariens) ou personnes intolérantes aux oeufs ou lactose.



# La croissance du végétal

## Exemples parutions en 2022

### JO de Paris 2024 : Du végétal et du local dans l'assiette des sportifs et des spectateurs

#### Les hommes passent au végétal et les flexitariens mènent le marché

Burger King lance officiellement en France son burger végétal : le Veggie King

Marché vegan : 40 % des Français veulent consommer davantage de produits végétaux

Granolèts propose les premières boissons végétales fermières

Grand emballement autour du traiteur végétal

Olga poursuit sa révolution végétale en proposant une nouvelle marque végétale : Soon.

Saint-Étienne : un coffee shop 100 % végétal ouvre ce vendredi

**LE VÉGÉTAL S'INSTALLE AU RAYON FRAIS**

© 22/05/2022 - 11:45 | Charles Daudon

40%

des personnes sondées par une étude IFOP affirment leur volonté de manger davantage de produits végétaux. (Source : Bpi France, 2021)

+ de 8.3

millions de Français ont décidé de changer leur façon de manger et de préparer leur repas depuis la crise du Covid (Obsoco, mai 2021).

Le marché végétal est passé de 435 millions de ventes à 497 millions en 3 ans :

Une augmentation de **10 %** des ventes en 2021

# Une offre innovante pour les professionnels



D'inspiration américaine, ces cookies sont **ultra-moelleux à coeur** et **croustillants sur les bords**.

Grâce à leur format de 75g, ils s'adaptent à tous les moments de consommation, aussi bien en snack dans la journée qu'en dessert lors d'un repas.

Fournis **aux professionnels** en surgelés, cette solution est facile pour eux, il suffit de mettre à décongeler quelques heures les quantités souhaitées et de servir. Cela leur permet également de s'adresser à une large clientèle.

## Cookies cuits prêts à consommer **Surgelés**

### Dénomination produit

### DLC garantie

Cookie Pépites de Chocolat 75g	6 mois
Cookie Chocolat & éclats de Noisettes 75g	6 mois
Cookie Flocons d'avoine & cranberries 75g	6 mois
Cookie Citron & Gingembre 75g	6 mois
Tout Chocolat & Fleur de sel	6 mois



# Une offre innovante pour les professionnels



## Petits croquants Secs

En version mini et toujours en 100% végétal, ces cookies sont **croquants et savoureux**. Ils font un accompagnement parfait en bord de tasse ou en en-cas quotidien.

Ils sont disponibles pour les professionnels **en vrac** ou **emballés** individuellement (seul, par deux ou par quatre).

Dénomination produit	DLC garantie
Petits croquants Chocolat & Fleur de sel	6 mois
Petits croquants Citron & Gingembre	6 mois
Petits croquants aux éclats de noisette	6 mois





# les biscuits qui vont tous nous faire craquer...

## Pour les particuliers

Kalamos s'adresse également aux consommateurs directement avec sa gamme de biscuits. Ces gourmandises sont déjà disponibles dans des épiceries et supermarchés près de Rennes ou sur le e-shop de la marque.

"La demande est très forte sur ce type de produits, nous travaillons donc déjà sur une gamme de petits croquants salés, toujours en 100% végétal avec les valeurs qui nous caractérisent." Manon Huet

## Sachet de Petits croquants Sachet de 125g



### Produit

- S'adresse à tous : aux régimes spécifiques (végétalien, végétarien, intolérants aux œufs ou au lactose), à toute la famille Une texture
- croquante
- Un format en sachet facilement
- transportable Une longue conservation
- Consommation en snack ou bord de tasse
- Des recettes consensuelles et originales, chacun y trouvera son compte



### Dénomination produit

DLC  
garantie

Petits croquants Chocolat & Fleur de sel	6 mois
Petits croquants Citron & Gingembre	6 mois
Petits croquants aux éclats de noisette	6 mois



Prix Snacking d'Or 2022  
Produits d'impulsion secs  
sucrés (jury+votes)

# D'UNE PASSION À UNE ENTREPRISE GRANDISSANTE



L'histoire commence en 2019 lorsque Manon Huet, diplômée d'un Master 2 en Management décide de quitter son poste dans un grand groupe pour vivre de sa passion : la pâtisserie. Elle rejoint alors la prestigieuse école de gastronomie Ferrandi Paris et obtient son CAP pâtisserie.

Entrepreneuse de nature, Manon a mûri tout naturellement son projet à la suite d'échanges avec de grands chefs reconnus, l'envie profonde d'apporter une solution aux problèmes de consommation actuels et de bousculer les codes de la pâtisserie.

Un an et demi plus tard, elle est accompagnée de 4 salariés, et Kalamos prévoit plusieurs embauches cette année pour poursuivre son développement.

Afin de répondre à des commandes, de plus en plus nombreuses, l'entreprise vient de déménager dans un nouvel atelier de production de 300m<sup>2</sup> à La Mézière :

« Le marché du végétal est en pleine expansion, nous sommes à l'étroit dans le laboratoire actuel que nous partageons pour fournir de gros volumes, c'est pour cela que nous avons décidé de déménager à côté dans notre propre laboratoire », explique Manon.

Et après ? L'ambition de Kalamos est ensuite de développer d'autres gammes de produits sucrés et salés, toujours d'origine 100% végétale (brownies, madeleines, muffins, etc) pour les professionnels et particuliers.





# KALAMOS

## Lauréat des Snacking d'or 2022

Dans une société où les consommateurs recherchent de plus en plus de produits **sains, naturels, et éthiques** pour leur alimentation, une jeune entrepreneuse bretonne de 26 ans innove dans le marché du snacking en proposant une offre **100% végétale**. **Quelques mois à peine après son lancement, un de ses produits est déjà récompensé par le Snacking d'Or !**



Manon Huet, Fondatrice

### LES SNACKING D'OR, LA RÉCOMPENSE DES PRODUITS DE L'ANNÉE

Les trophées "SNACKING D'OR by France Snacking 2022" sont organisés par France Snacking. Ils récompensent les produits de l'année dans l'univers du snacking. Les produits passent d'abord le filtre d'un jury d'experts (acheteurs, patrons de chaîne, distributeurs, chefs, nutritionnistes, tendanceurs, journalistes), puis les lecteurs votent par Internet pour élire leurs favoris.

### UN PRIX DANS LA CATÉGORIE "PRODUITS D'IMPULSION SECS SUCRÉS"

Ce sont les **petits croquants aux éclats de noisette Kalamos** qui ont séduits le jury et les internautes dans cette catégorie ultra bataillée.



La recette est courte, sans sucre raffiné, sans huile de palme, sans colorant ni conservateur. En version mini et **100% végétale**, ces cookies savoureux à la texture croquante séduiront toute la famille : petits et grands gourmands, intolérants aux œufs ou lactose, végétaliens, végétariens...

Kalamos s'est vu remettre son prix le 30 mars 2022 au Salon Sandwich & Snack Show. Une fierté pour une entreprise née il y a seulement quelques mois.

### La nouvelle marque à suivre...

Kalamos est une jeune marque de pâtisseries 100% végétales lancée en 2021. Ses produits sont destinés aux professionnels de la restauration avec une offre surgelée et bord de tasse, et aux particuliers avec une gamme de "Petits croquants" disponibles en épicerie, supermarchés et sur son site internet.

Plus d'information sur : <https://www.kalamos-food.com>



# REVUE DE PRESSE

Mlle Adèle, décembre 2021

7jours, décembre 2021

GASTRONOMIE / DÉCOUVERTE

## KALAMOS FOOD

Cookies délicieux et 100% végétal



Concevoir des cookies sans utiliser de matière première d'origine animale, c'est-à-dire sans œufs ni beurre, mais sans perdre de vue la gourmandise, tel est le défi que la jeune Manon Huet vient de relever... avec succès.

Il y a deux ans, Manon Huet, Rennaise d'origine dinardaise, quitte son job dans l'agro-alimentaire pour intégrer la prestigieuse école de cuisine Ferrandi. Elle y trouve très vite sa voie au contact de grands chefs et va proposer des gourmandises plus saines et moins énergivores. On oublie le sucre raffiné, les colorants, l'huile de palme et les matières d'origine animale mais on garde le goût et la texture. L'enjeu d'entreprendre la rattrape alors la jeune femme se lance. Elle travaille avec des toques aguerries, passe des mois à mettre au point la bonne recette et s'entoure très vite des compétences de deux collaboratrices. Kalamos Food est né et prêt à en découdre.

avril dernier, le prix de la start-up décerné par l'Académie des Oscars d'Île-et-Vilaine. Les biscuits sont proposés en six parfums et deux formats. À venir : d'autres produits (brownies, madeleines, muffins), d'autres conditionnements (surpêches) et d'autres clients potentiels (hôtellerie-restauration). Cuisinés dans un atelier de La Mézière, qui va très vite pousser les murs et... embaucher une dizaine de personnes, les cookies Kalamos sont disponibles en ligne. Points de vente sur le site.

[kalamos-food.com](http://kalamos-food.com)

PRIX DE LA START-UP

La suite de l'aventure Kalamos (du nom d'une île grecque ou alle affriconne) semble lui donner raison puisqu'elle remporte, en

236 / <sup>100</sup> Adèle

ÉCONOMIE - ENTREPRISE

# Nouvelles installations



**Kalamos s'implante à La Mézière**

Pour accompagner son développement, la marque de biscuit bretonne Kalamos emménage dans un atelier de production de 300 m<sup>2</sup> à La Mézière, en début d'année 2022. Créée par Manon Huet, Dinardaise de 25 ans, Kalamos est une jeune marque innovante de pâtisseries végétales : sans sucre raffiné, sans colorant, sans conservateur, et disposant d'emballages éco-responsables. L'entrepreneuse compte deux salariés et prévoit une dizaine d'embauches l'an prochain. Les produits sont destinés aux particuliers, mais également aux professionnels avec des formats spécifiques. Kalamos est présent sur le marché de Noël de Rennes, et si les cookies remportent déjà un franc succès, y est aussi proposée une nouvelle recette de muffins. « Nous n'avons pas encore commencé à démarcher commercialement et nous avons déjà beaucoup de demandes » indique Manon Huet. « L'objectif avec ce nouveau local est d'augmenter nos capacités de production afin de répondre à cette demande grandissante. Nous allons ainsi pouvoir développer d'autres gammes de produits, étendre le réseau de distribution ».

**Kanopés, rue Maréchal Joffre à Rennes**

Kanopés, est un cabinet de conseil en ingénierie spécialiste en fluides, né en 2019 de la volonté de ses fondateurs Roman Lemonnier et Thierry Chemin, de mettre en commun leurs compétences et de proposer leurs expertises dans les domaines de l'énergie du bâtiment. Collaborant avec de nombreux promoteurs du bassin Rennais, la société s'est développée, recrute de nouveaux collaborateurs et déménage en cette fin d'année dans de nouveaux bureaux, en plein centre-ville de Rennes. Un gain d'espace et une accessibilité optimale qui permettront à la société d'accueillir ses nouvelles recrues dans les meilleures conditions tout en encourageant la mobilité douce.



14

7 JOURS - 5084 - 17748 - DÉCEMBRE 2021

## Ouest France, octobre 2021

### À 25 ans, elle crée sa marque de cookies étonnants

Manon Huet, originaire de Dinard, lance Kalamos, sa marque de biscuits à base de produits bio et de matières végétales. Elle envisage de recruter dix salariés dans son futur atelier, à La Mézière,

#### L'entreprise

Le nom vient d'une île grecque mais l'idée est bretonne. Manon Huet, originaire de Dinard, vient de lancer Kalamos, sa marque de cookies bio et végétaux. À 25 ans, celle qui vit désormais à Rennes, n'en est pas venue par hasard à monter sa propre affaire. « Je suis entourée d'entrepreneurs, je n'imaginai pas faire autre chose, avoue-t-elle. Pendant mes études en école de commerce, j'ai effectué tous mes stages dans des sociétés bretonnes : Gavottes, Malo, Ker Cadela... »

De quoi l'inciter à s'intéresser de plus près aux biscuits. D'ailleurs, une fois son diplôme en poche, la voilà propulsée cheffe de secteur, chez Mondelez, géant dans le domaine du biscuit et du chocolat.

#### Sans beurre, sans œuf

« Mon goût pour l'entrepreneuriat n'a pas tardé à me rattraper », reconnaît-elle. Et c'est avec une idée derrière la tête qu'elle change de voie et entre à

la prestigieuse école hôtelière Ferrandi, à Paris.

Elle en sort à l'automne 2020 avec un projet bien plus précis : elle y a découvert la pâtisserie végétale. Et, bien qu'elle ne soit « ni végétarienne ni vegan », elle a saisi le potentiel du sujet : « Il y a une demande exponentielle pour ces produits ! »

Ses cookies ne contiendront donc ni beurre, ni œuf, ni aucun ingrédient d'origine animale. Mais du lait d'avoine ou encore de la matière grasse végétale, pour aboutir à une pâtisserie « gourmande, qui n'a pas un goût bizarre ! Je veux qu'il y ait le moins de différence possible avec un cookie classique. » Car, elle n'en démord pas. « Kalamos ne s'adresse pas qu'aux personnes qui suivent un régime spécifique parce qu'ils sont végétariens ou intolérants au lactose. Simplement, je pense que l'on mange déjà suffisamment de produits d'origine animale pour s'en passer au goûter. »

Pour le moment, le site internet de Manon Huet sert de vitrine à Kalamos,



La Dinardaise Manon Huet lance sa marque de cookies bios et végétaux : Kalamos.

PHOTO : OUEST-FRANCE

pour les particuliers qui passent les toutes premières commandes. En coulisses, la jeune entrepreneuse met la main à la pâte pour y répondre, épaulée par une apprentie, une commerciale en alternance et une char-

gère de communication. Mais l'équipe va s'étoffer.

« Un atelier de production de 300 m<sup>2</sup> ouvrira à La Mézière, début 2022, annonce la Bretilienne. Je recruterai alors une dizaine de salariés. Des ouvriers de production, des ingénieurs, du personnel administratif. »

Ce changement d'échelle ne sera sans doute pas le dernier : « À terme, je voudrais que Kalamos devienne la référence de la pâtisserie végétale pour les professionnels. »

En effet, au-delà des particuliers et des épiceries fines, elle cible l'important marché de l'hôtellerie-restauration. Et développe aussi une gamme de produits surgelés tout en envisageant d'étendre son offre à des brownies, madeleines et autres muffins.

#### Marie LENGLET.

Kalamos a reçu le prix de l'Académie des Oscars d'Île-et-Vilaine, dans la catégorie start-up, en avril 2021.



## TV Rennes, Avril et décembre 2021



Kalamos a remporté en avril 2021, avant même son lancement officiel le prix de la start-up décerné par l'Académie des Oscars d'Ille et vilaine grâce aux votes des internautes !



## France Bleu armorique, Nov 2021

Europe 1, La France Bouge,  
octobre 2021

### Kalamos, des pâtisseries 100% végétales

▶ Écouter (02min)



#### Circuits courts

Lundi au vendredi - 7h54 - 10h40. Samedi & dimanche - 7h57 - 10h46

Par [Véronique Brettes](#)

France Bleu Armorique

Jeu 25 novembre 2021 à 7:54 - Mis à jour le jeudi 25 novembre 2021 à 11:29

Avec Manon Huet chef d'entreprise pour Kalamos



Des pâtisseries pour les végétaliens

Une nouvelle entreprise vient de voir le jour en Ile et Vilaine. Son nom **Kalamos**. Des pâtisseries 100% végétales, sans sucre raffiné, sans colorants, ni conservateurs. Ces préparations s'adressent avant tout aux végétaliens, végétariens, aux intolérants au lait et au lactose. Nous avons contacté Manon Huet à la tête de cette entreprise et qui a été formé à l'école Ferrandi à Paris. En attendant une gamme plus complète faite de brownies, de cake, ou encore de muffins, elle nous parle de son actualité liée aux fêtes de fin d'année.



# DES CONSOMMATEURS AGRÉABLEMENT SURPRIS...

**Marie Vanden Broëck** recommande Kalamos Food.  
5 décembre 2021 · 🌐

Waouh j'ai été tellement surprise ! j'ai reçu les petits croquants chocolat et fleur de sel grâce à la box wonderful, et je me suis enfilé le paquet en 1 soirée, et je regrette 😊 Bravo ils sont excellent et du coup je n'hésiterais pas à en parler autour de moi et de recommander bien-sûr !  
Ah oui j'aimerais préciser.. je n'aime pas le sucré-salé, mais la juste waouh !!

**Best biscuits · Idéal pour le petit déjeuner**

1 J'aime 1 commentaire

J'aime Commenter Partager

**Loaan**  
9 avis · 2 photos  
★★★★★ il y a 3 mois

Vu et acheté au marché de Noël de Rennes, super , un délice! Et j'en ai prit pour mes parents, ils aiment beaucoup le concept :)  
Visité en décembre 2021

**T D**  
10 avis  
★★★★★ il y a 7 mois

Bluffant pour du végétal  
Visité en juillet 2021

**Benjamin Beaumont-Richard** recommande Kalamos Food.  
26 novembre 2021 · 🌐

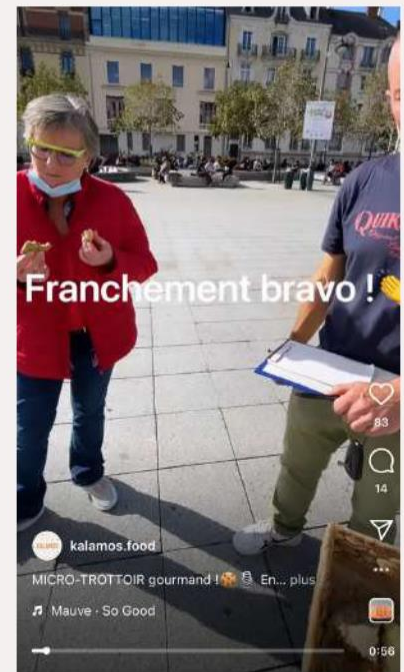
Extra cookie délicieux à recommandez  
**Délicieuses pâtisseries**

**Tiphaine Clere**  
Local Guide · 21 avis · 9 photos  
★★★★★ il y a 2 mois

Les croquants citron gingembre 😊 , vraiment délicieux, hâte de mon prochain séjour à Dinard pour les retrouver !  
Visité en janvier

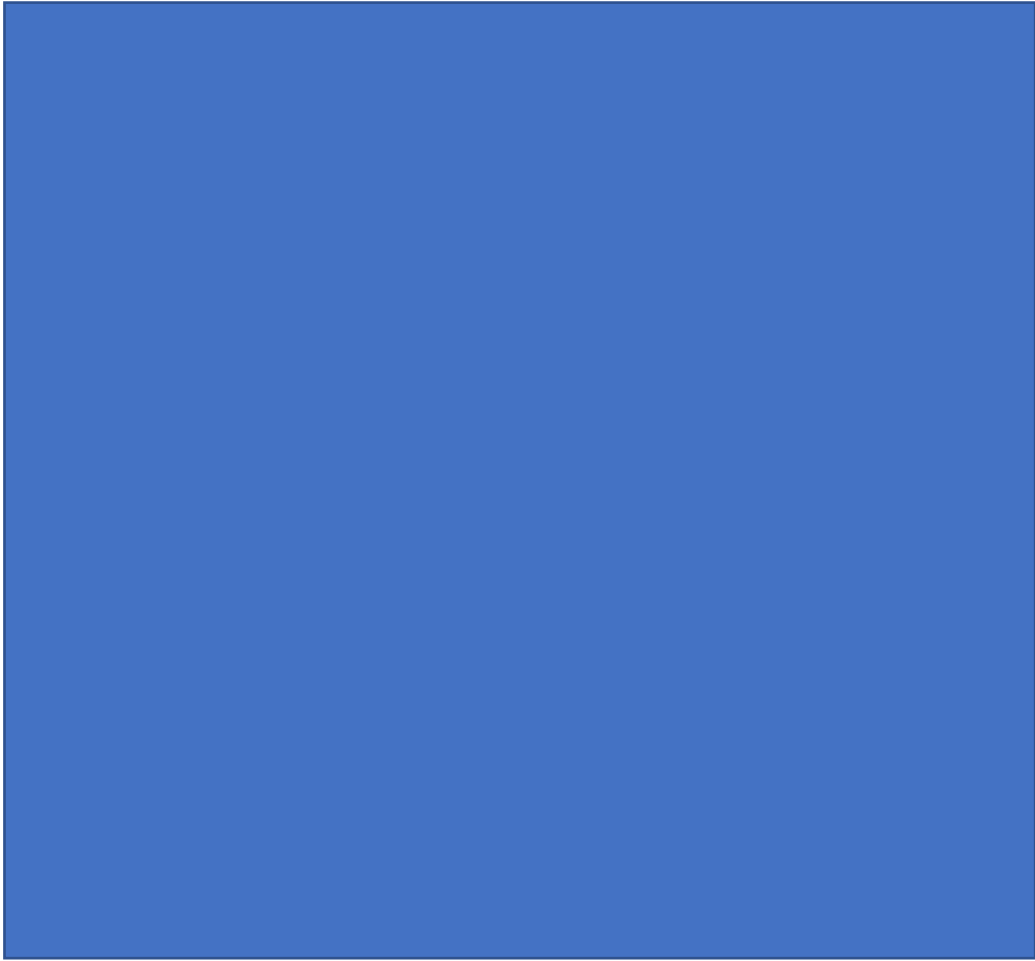


L'avis des consommateurs est unanime : le caractère végétal est indétectable. Les cookies sont aussi savoureux que les recettes traditionnelles.



**Caroline Le Blavec**  
6 avis  
★★★★★ il y a un jour **NOUVEAU**

Ils changent beaucoup des cookies vegan que j'ai pu goûter, ils sont vraiment excellent !  
Visité en mars



---

**Suivez-nous sur les réseaux sociaux**



@kalamos.food



[WWW.KALAMOS-FOOD.COM](http://WWW.KALAMOS-FOOD.COM)