

L'AÇAÍ

L'OR VIOLET QUI PROTÈGE ET SOUTIENT
L'AMAZONIE ET SES COMMUNAUTÉS LOCALES

DOSSIER DE PRESSE



Nossa!
LES SUPER-POUVOIRS DE L'AÇAÍ

EDITO

BAIES D'AÇAÍ BIO POUR PRÉSERVER



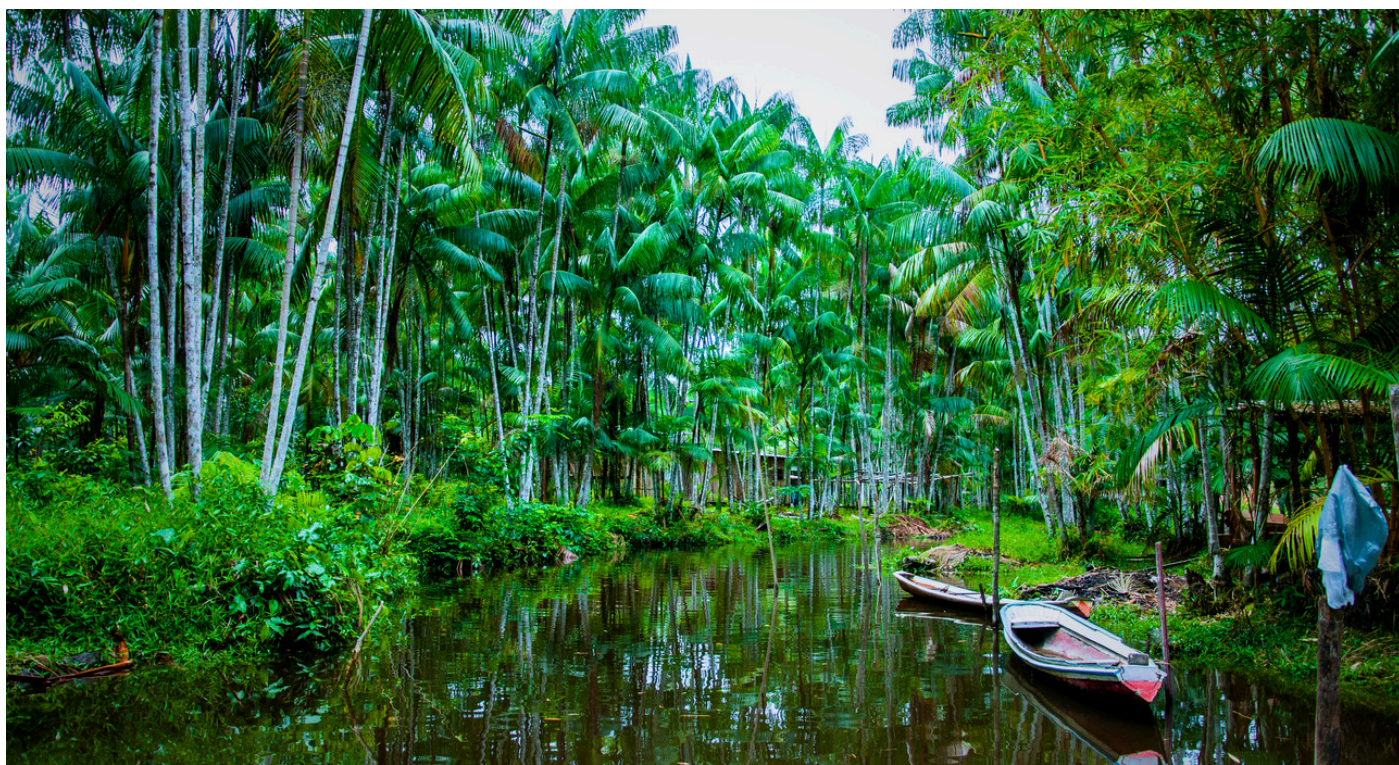
« Le cœur du projet de Nossa Fruits : **développer des filières durables sur des fruits de l'Amazonie.** Pour moi, la durabilité implique d'une part une **agriculture agro forestière certifiée biologique**, et d'autre part une **meilleure rémunération des cueilleurs** via des partenariats de **commerce équitable**. Ce projet est d'autant plus pertinent que l'Amazonie regorge **d'ingrédients peu connus** qui ont pourtant **un fort intérêt gastronomique et nutritionnel**. C'est le cas de l'açaí, une petite baie déjà **très populaire outre-Atlantique pour ses exceptionnelles vertus**. Nous nous efforçons donc de développer des produits bons et sains à base d'açaí pour encourager une alimentation source de plaisir et de bonne santé. Avec les produits Nossa, **le consommateur français se fait plaisir, se fait du bien, et contribue à un développement durable de l'Amazonie.** »



Damien Binois, Fondateur et CEO de Nossa

NOTRE MISSION

PROTÉGER L'AMAZONIE, NOTRE PRIORITÉ



Forêt inondable d'Amazonie, berceau de l'acaï sauvage et lieu de vie des communautés récoltantes

UNE ENTREPRISE À DEUX MISSIONS: NUTRITIONNELLE ET ENVIRONNEMENTALE

Nossa Fruits est une entreprise française qui cherche à avoir un fort impact à deux niveaux. D'une part, elle ambitionne de **démocratiser la consommation d'acaï en France** à travers des produits délicieux et sains à base de superfruits. D'autre part, elle participe à la **préservation de la forêt amazonienne en y développant une agriculture agro-forestière** qui apporte des ressources aux habitants tout en conservant la biodiversité des écosystèmes.



LE PROJET AMAZONIEN: PROTÉGER LA FORÊT ET SES HABITANTS

L'Amazonie est l'un des écosystèmes **les plus riches et les plus menacés** de notre planète. La région est en effet peuplée de plusieurs millions d'habitants qui sont parmi les plus pauvres d'Amérique latine. Ces derniers en quête de moyens de subsistance abattent les arbres au profit d'une agriculture vivrière. **Le projet de Nossa Fruits vise à limiter la déforestation et reforester les zones détruites en proposant aux populations locales des sources de revenus qui n'impliquent pas l'abattage de la forêt primaire.** Le développement de filières durables sur des fruits de l'Amazonie implique ainsi une agriculture agro-forestière certifiée biologique tout en offrant meilleure rémunération des cueilleurs via des partenariats de commerce équitable.

LIMITER L'EMPREINTE CARBONE: UN ENJEU MAJEUR

L'açaí est un fruit exotique qui ne pousse que dans les climats tropicaux, comme la banane, le café ou encore le cacao. Pour limiter son empreinte carbone, **Nossa Fruits privilégie le transport maritime au transport aérien**, ce dernier émettant beaucoup moins de gaz à effet de serre. Nossa Fruits achemine ainsi 17 tonnes d'açaí en France par bateau, ce qui équivaut à **une empreinte carbone 2 fois moins élevée qu'un aller simple Paris-Rio en avion!**

Ces émissions de gaz à effet de serre liées au transport maritime sont compensées par la préservation de la forêt **au travers de l'açaí cultivé selon des modèles agroforestiers.**

Cela permet de **maintenir le carbone stocké par la forêt (chaque hectare de forêt amazonienne stocke environ 250 tonnes de carbone)**. Comme pour la plupart des aliments, **ce n'est pas le transport qui a l'impact écologique le plus important, mais la production** (engrais, pesticides, usage des machines pour labourer, traiter, cueillir, ou de serres chauffées). Chez Nossa Fruits, toute la cueillette est faite manuellement et artisanalement sur des arbres, **ce qui n'émet donc aucun gaz à effet de serre.**

NOTRE HISTOIRE

2012

Damien découvre l'açaí lors d'un voyage au Brésil. Fasciné par ce superfruit, il rédige un mémoire sur la filière et décide de fonder Nossa !, avec la mission de faire rayonner l'açaí en France tout en respectant ses origines amazoniennes.



Damien, à droite, avec des cueilleurs d'açaí.

2015

Nossa remporte le concours d'entrepreneuriat "Graine de Boss", une reconnaissance qui marque un tournant dans notre développement.

2016

Obtention de la certification bio et lancement de notre marque à destination du public des magasins bio : Terraçaí.

2017

Première apparition télévisée dans Grands Reportages sur TF1 : l'açaí fait son entrée dans les foyers français.

2018

Participation au SIAL, le salon international de l'innovation alimentaire. Plusieurs de nos produits sont sélectionnés dans le programme "SIAL Innovation".

2019

Lancement de notre premier mix machine pour les professionnels de la restauration : une nouvelle façon simple et rapide de servir des açaí bowls.

2020

Un engagement renforcé : Nossa obtient la certification commerce équitable (Fair For Life), en cohérence avec nos valeurs de respect des producteurs et de préservation de l'Amazonie.

2021

Nous emménageons dans nos nouveaux locaux au sein de Smart Food Paris, l'incubateur dédié à l'alimentation durable. Une étape clé pour structurer notre croissance.

2023

Notre impact est reconnu. Nossa reçoit une subvention du Landscape Resilience Fund, ainsi qu'un financement du Global Environmental Facility pour soutenir notre travail avec les communautés locales.

2024

Embauche de Solène, notre première responsable RSE basée à Belém, au plus proche de nos partenaires producteurs et de la forêt.

2025

Une nouvelle ère commence : levée de fonds de 2,4 millions d'euros pour accélérer notre développement, et lancement de la construction de notre usine au Brésil, un projet structurant pour la filière locale.

NOTRE FRUIT

L'AÇAÍ UNE BAIE AUX SUPERS-POUVOIRS



Des paniers remplis de baies d'açaí, fraîchement récoltées dans les agroforêts du Pará, au Brésil.

L'açaí est une **petite baie au violet intense et au goût unique, mêlant des notes de cacao et de fruits rouges**, consommée depuis l'époque précolombienne par les peuples d'Amazonie. Aliment de base pour ces communautés, elle s'est **popularisée bien au-delà du Brésil dans les années 1990**. Elle devient un **aliment de choix pour les sportifs au Brésil**, puis se répand aux États-Unis, au Japon et en Europe.

L'açaí pousse **naturellement** le long du **fleuve Amazone**, dans un **écosystème agroforestier** qui préserve la biodiversité et garantit la qualité du fruit. Chez Nossa, nous collaborons avec des **coopératives locales et des cueilleurs traditionnels**, qui récoltent l'açaí à la main avec soin. La pulpe est extraite **directement sur place** et congelée immédiatement après la cueillette, garantissant ainsi une fraîcheur et une qualité optimales.

Nous avons à cœur de **préserver les traditions locales** tout en répondant aux **attentes des consommateurs** modernes offrant un produit de **qualité premium, respectueux de l'environnement** et des **communautés qui le cultivent**.



Des sachets de 100 g de purée d'açaí, emballés dans des colis de 4 kg, à conserver à -18oC.

FOCUS NUTRITION : POUR 100 G DE PURÉE D'AÇAÍ NOSSA

PAUVRE EN SUCRES : ZERO GLUCIDES

Une teneur **naturellement très faible**, idéale pour répondre aux attentes des consommateurs à la recherche de **produits à index glycémique bas**.

SOURCE DE FIBRES : 2X PLUS QUE LES AUTRES FRUITS

Contribue à la **sensation de satiété**, soutient une **digestion harmonieuse** et participe à l'**équilibre du microbiote intestinal** — un levier reconnu dans les démarches de **contrôle du poids et de bien-être digestif**.

PUISSANT ANTIOXYDANT : 11 000 µMOL TE/100G ORAC

L'acaï se distingue par une **concentration exceptionnelle en anthocyanes**, bien au-dessus des autres baies. 5x plus que la grenade, et 10x de plus que la cranberry.

PRÉSENCE DE VITAMINES ET MINÉRAUX ESSENTIELS

Des minéraux majeurs pour l'**équilibre électrolytique, la contraction musculaire et la récupération**, notamment en nutrition sportive.

- Potassium (110 mg)
- Magnésium (15 mg)
- Manganèse (5,5 mg)
- Vitamine E (4,5 mg)
- Vitamine B1 (0,4 mg)
- Vitamine C (5 mg)

RICHE EN ACIDES GRAS INSATURÉS (QUE DU BON GRAS!)

Un apport qualitatif en « **bons lipides** », favorable à la **santé cardiovasculaire** et à la **fonction cognitive**.

- Oméga 9 (7,3 g)
- Oméga 6 (1,7 g)
- Oméga 3 (0,1 g)



La purée d'acaï est élaborée à partir de 100 % baies biologiques dénoyautées. Ce produit naturel est non seulement riche en nutriments, mais en saveurs !



L'acaï bowl, devenu un incontournable dans le monde du brunch et du snacking grâce à l'utilisation de la purée d'acaï

NOTRE SUPER BOWL

LE FAMEUX AÇAÍ BOWL



QU'EST CE QUE C'EST ?

L'açaí bowl est un **smoothie glacé et onctueux**, élaboré à partir de **baies d'açaí** originaires d'Amazonie. Riche en nutriments, il constitue une **option saine, nourrissante et 100 % végétale, naturellement sans gluten**. Il se consomme aussi bien au petit-déjeuner, en repas léger qu'en encas revitalisant à **tout moment de la journée**.

Base :

Un mélange de purée d'açaí et de banane fraîche, pour une texture veloutée et un concentré naturel d'antioxydants, de fibres, de vitamines et de minéraux essentiels.

Toppings :

Fruits frais : apportent une touche colorée, pleine de fraîcheur et de vitamines.

Granola, noix et graines : ajoutent du croquant et enrichissent le bowl en énergie, bons lipides et micronutriments.

TOP NUTRITION POUR L'AÇAÍ BOWL

1 UN CONCENTRÉ D'ANTIOXYDANTS

L'açaí, associé aux autres fruits frais, graines et super-aliments, aide à lutter contre le stress oxydatif et le vieillissement cellulaire.

3 BOOST D'ÉNERGIE DURABLE

Grâce aux bons gras (oméga 3, 6, 9), aux fibres et glucides complexes, il offre un vrai coup de boost sans pic glycémique.

2 UN SOUTIEN NATUREL À L'IMMUNITÉ

Riche en vitamines, polyphénols et antioxydants, l'açaí bowl renforce les défenses naturelles au quotidien.

4 PARFAIT POUR LA RÉCUPÉRATION

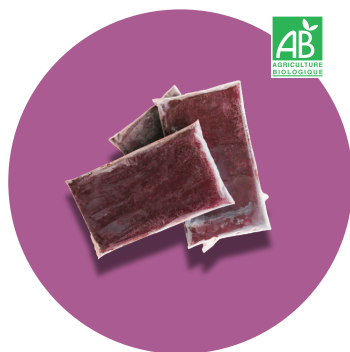
Riche en minéraux et en acides aminés essentiels, ce bol favorise la reminéralisation et la récupération musculaire après l'effort.



NOS PRODUITS

DISPONIBILITÉ PRODUIT

- CHR & Industries
- Retail (Bio, Épiceries)



La dosette de 100g

Elle se casse facilement en morceaux pour un mixage facile. Ce format est adapté aux bowls et smoothies.



Le galet de 8g

Il permet un dosage précis et un mixage facile. Ce format permet de limiter le plastique!



La poche de 5kg

Elle doit être décongelée avant usage. Elle est adaptée à la fabrication de recettes telles que des coulis, glaces, compotes, etc.



Le mix machine 3,6L

Proposez facilement de délicieux açaí bowls bio avec notre mix surgelé, à décongeler 48 heures au réfrigérateur.



Le sorbet 2L

Servez directement à la cuillère pour déguster sur un cornet, dans un pot ou dans un bol avec des fruits frais et du granola !



Le mix de fruits 150g

Un mélange de fruits bio : açaí, framboise, banane, prêt en une minute pour des smoothies ou açaí bowls délicieux.



Le sachet 4x100g

Format individuel en emballage recyclable contenant 4 dosettes de purée d'açaí biologique et équitable.



Le sachet 250g

Des galets de 8 g d'açaí sucré, prêts à l'emploi pour des bowls, emballés en 250 g et faciles à stocker.



L'Irrésistible 20x130g

Un mix de fraise, d'ananas, de banane et de fruit du dragon.



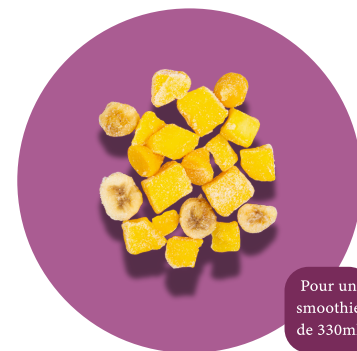
L'Invincible 20x130g

Un mix de kiwi, d'ananas, de banane, de menthe et de spiruline.



L'Immortel 20x130g

Un mix de fraise, d'açaí et de banane.



Le Surpuissant 20x130g

Un mix de mangue, de banane, de fruit de la passion et de curcuma.

NOTRE IMPACT

UNE CHAÎNE DE VALEUR RESPONSABLE



Solène Guillot, Responsable RSE chez Nossa, accompagnée de cueilleurs après une formation sur le terrain, 2024.

CHEZ NOSSA, CHAQUE BAIE D'AÇAÍ BIO A UN RÔLE À JOUER

En 2024, nous avons collaboré avec plus de 1800 familles de cueilleurs. Grâce à notre engagement, **100 % de notre açaí provient de systèmes agroforestiers, un mode de culture respectueux de l'écosystème qui protège la biodiversité et lutte contre la déforestation.** Nous allons plus loin que les standards du commerce équitable en **assurant une rémunération juste et durable aux producteurs.** Notre filière est pensée pour **avoir un impact positif, à chaque étape** : de la récolte en forêt à la transformation, en passant par le transport bas carbone et la traçabilité de chaque lot. Nous nous engageons à construire une chaîne de valeur transparente, durable et exemplaire, au service de la forêt et de celles et ceux qui en vivent.

RENFORCER LA RÉSILIENCE DES COMMUNAUTÉS FACE AUX EFFETS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

En valorisant **l'açaí récolté de manière durable**, nous permettons aux familles de rester sur leurs terres, d'investir dans la scolarisation de leurs enfants, et de résister à la pression de la déforestation illégale. **Parallèlement, nous soutenons la construction de l'usine et la structuration de la filière locale**, ce qui génère des emplois, renforce les compétences techniques et favorise un partenariat étroit avec notre partenaire historique au Brésil, qui travaille directement avec les producteurs. Nos engagements en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) ne sont pas de simples promesses, **mais des actions avec des impacts sociaux, environnementaux et économiques vérifiés chaque année.**

NOTRE RÉSEAU

DES CLIENTS CONVAINCUS PAR L'AÇAÍ

DES CHIFFRES QUI PARLENT :
NOTORIÉTÉ EN FRANCE



800

RESTAURANTS PARTENAIRES



500

MAGASINS BIO PARTENAIRES



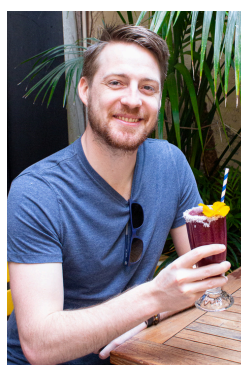
+ 5 000

interactions générées chaque année sur nos réseaux sociaux, ce qui témoigne d'une audience engagée !



+ 1 000

lectures actives mensuelles de notre newsletter, reflétant un intérêt constant pour nos contenus.



Nossa!

LES SUPER-POUVOIRS DE L'AÇAÍ

