

# KiF



## LANCEMENT DE KIF : LA PREMIÈRE ENSEIGNE MARSEILLAISE DÉDIÉE À L'APÉRO ET AUX PIQUE-NIQUES

Les Français et l'apéro, c'est une histoire d'amour qui dure. **Plus de la moitié d'entre eux prennent l'apéro au moins une fois par semaine**, et les trois quarts se disent « accros » ([source](#)).

Le paradoxe, c'est que **malgré sa popularité, l'apéro est souvent négligé**. Non seulement on y retrouve des cacahuètes archi **salées**, tartinades **insipides** et charcuteries bourrées de **conservateurs**, mais en plus les produits sont généralement **portionnés et suremballés** : l'apéro est le champion du tout jetable.

C'est pour lui redonner ses lettres de noblesse, **le rendre plus sain, plus délicieux, et plus tendre avec l'environnement**, que Quentin Hervé et Laëtizia Mulinazzi ont créé Kif, qui va **ouvrir ses portes au cœur de Marseille au mois de mars**.

# KIF : TOUT POUR L'APÉRO ET LES PIQUE-NIQUES, LES DÉCHETS EN MOINS

Installé au 21 Grand Rue à Marseille, Kif propose tout ce qu'il faut à boire et à manger, à emporter pour l'apéro et les pique-niques : des produits "coups de cœur", de préférence locaux, de saison et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

La grande originalité de l'enseigne, c'est sa **démarche zéro déchet**. Tous les produits sont conditionnés dans des contenants réutilisables, que les clients peuvent ramener pour obtenir des réductions sur leurs prochains kifs.



## UN SOURCING SOIGNÉ ET SANS CONCESSION

Pendant près d'un an, les fondateurs de Kif ont sillonné la région à la recherche de pépites. Ils ont pris le temps d'aller rencontrer les producteurs, artisans et vignerons. Visiter leurs fermes et lieux de production, et discuter de leurs méthodes et de leurs spécificités. L'objectif était clair : sélectionner la crème de l'apéro, et savoir parler des produits comme les producteurs le feraient.

« Nous ne laissons pas de place à l'à-peu-près. Ni dans notre cahier des charges, ni dans les goûts : soit c'est très bon et bien produit, soit ça ne l'est pas, et tout ce qui est au milieu nous ne le sélectionnons pas non plus. Aux saveurs consensuelles, nous préférons les goûts francs et tranchés. Nous aimons nous dire que les gens aimeront ou n'aimeront pas, mais qu'au moins ils s'en souviendront », souligne Laëtitia.



Dans les étagères de Kif, on retrouve ainsi une vaste gamme de produits à grignoter à l'apéro : des **charcuteries sans nitrite** (chorizo, lonzo, saucisson truffé, jambon cuit), des **fromages fermiers**, des **fruits et légumes secs** (petits pois grillés au thym et à l'ail, amandes au citron et graines de nigelle, noix de cajou à la truffe), des **crackers à base de céréales revalorisées** comme la drêche de bière ou le soja, des **légumes grillés à l'huile d'olive**, ou encore des **pains bio au levain**.

Il y a également à boire, avec une belle sélection de **vins bio, biodynamie et nature**, des bières issues de **microbrasseries locales**, des **jus de fruits artisanaux**, des **infusions glacées**, des **kéfir**s, des **ginger beers** et des **kombuchas**.



## DES TARTINADES ET SALADES CUISINÉES MAISON

**Tout ce que les fondateurs n'ont pas réussi à sourcer, parce que les produits n'étaient pas à leur goût ou parce que leur conditionnement ne s'adaptait pas à une logistique zéro déchet, ils ont fait le choix de le produire eux-mêmes.**

Ainsi chez Kif, toutes les **tartinades sont cuisinées maison sur place, et varient selon les saisons et les approvisionnements** des maraîchers locaux : oignons pastis et herbes de Provence, carottes chèvre frais et menthe, aubergines miso et sésame, potimarron pois chiches et noisettes, tomates confites ricotta et origan, truite fumée échalote et ciboulette, chorizo persil et fromage frais... autant de **recettes à découvrir au fil de l'année.**

La boutique propose également des **salades garnies** avec des produits soigneusement sélectionnés et cuisinés, à **emporter le midi et pour les pique-niques.** Ces salades peuvent même être dégustées avec des **couverts mangeables à base de biscuit.**

## PRIORITÉ DONNÉE AU LOCAL

À qualité égale, Kif privilégie les produits locaux : les légumes et céréales qui servent à fabriquer les tartinades et les salades par exemple, les petits sablés, les charcuteries sans nitrite, ou encore les Kombuchas.

Certaines pépites viennent forcément d'un peu plus loin, comme les olives de Kalamata au goût unique, le parmesan italien, la tomme suisse, et les vins d'autres terroirs que la Provence.

Kif s'efforce toutefois de travailler avec bon sens et de faire en sorte que 70 % de son offre provienne de fournisseurs situés dans un rayon de 250 kilomètres autour de Marseille.



# UN SYSTÈME DE CONSIGNE INVERSÉE

Chez Kif, tous les produits sont **conditionnés dans des contenants réutilisables** : bocaux, bouteilles en verre et sacs en tissu. Au lieu de faire payer une consigne, la marque **intègre le prix des contenants au prix de vente** des produits, comme dans n'importe quelle épicerie. **Quand les clients les ramènent, Kif leur rachète 10 centimes l'unité.**

Ce système de **consigne inversée**, inventé et popularisé par Le Drive Tout Nu, a pour avantage d'encourager les bons comportements plutôt que de pénaliser les moins bons.



**Nous devons trouver des solutions logistiques pour que se passer d'emballages jetables soit aussi naturel et populaire que prendre l'apéro. Nous voulons conjuguer écologie et hédonisme, pour que zéro déchet ne soit pas synonyme de contrainte.**



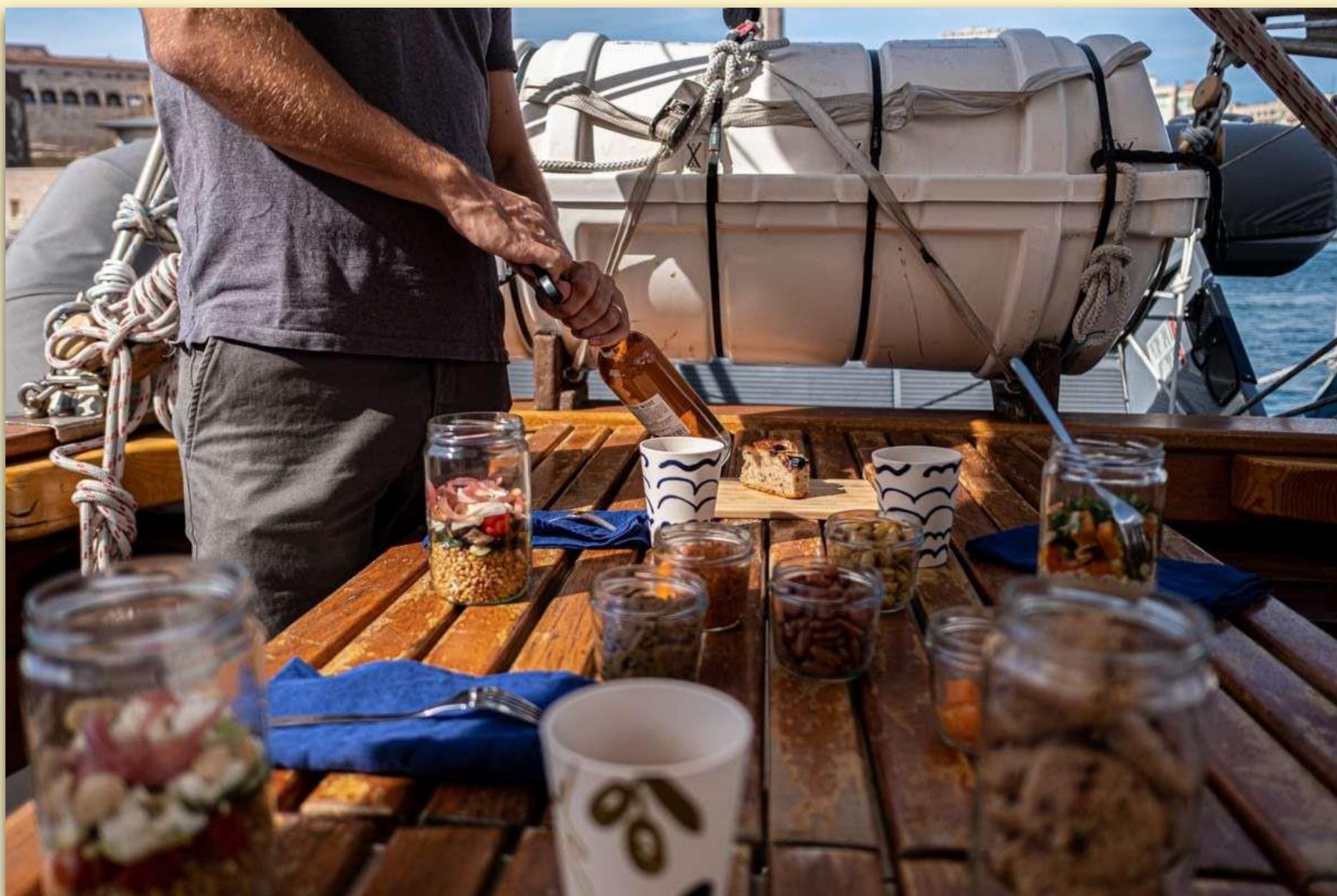
Les fondateurs de Kif

## DES SERVICES POUR AIDER LES CLIENTS À RÉDUIRE LEURS DÉCHETS

Kif est bien plus qu'une épicerie fine. Elle propose à ses clients des services qui leur permettent de faire plus facilement un geste pour l'environnement :

- **La livraison et délivraison (récupération des contenants) d'apéros à domicile et en extérieur**, pour les groupes à partir de 15 personnes, pour les soirées entre amis à la maison, les apéros à la plage ou sur les rochers, les anniversaires dans les parcs, etc.
- **La livraison et délivraison de pique-niques aux plaisanciers du Vieux Port.** Ces pique-niques sont livrés « prêts-à-kiffer » en glacière au pied du bateau, et les contenants vides récupérés au retour de la sortie en mer.

- **Des prestations de traiteur événementiel zéro déchet**, pour les entreprises qui souhaitent organiser des apéros ou des déjeuners à l'occasion de réunions d'affaires, assemblées générales, séminaires ou encore pots de départ. Plusieurs formules sont proposées : apéros, déjeuners, et buffets dinatoires. Des accessoires (enceinte et playlist comprises) et de la décoration méditerranéenne (vaisselle en céramique, sets en osier, refroidisseurs en terre cuite..) sont également disponibles.



## **UN DÉVELOPPEMENT FUTUR AU SERVICE DE L'IMPACT**

Dans un premier temps, Kif souhaite continuer de remplir ses étagères : en **élargissant sa gamme de vins et softs conditionnés dans des contenants réutilisables**, en proposant des **spiritueux**, et en mettant de **nouvelles recettes maison au menu** (samosas, cakes...).

Les fondateurs aimeraient investir dans des **machines et solutions qui permettront de conditionner des produits plus fragiles en bocaux**, comme les pâtés et produits de la mer, sans avoir recours à la stérilisation qui tue les bactéries, mais aussi bien trop souvent le goût des produits.

Quentin et Laëtitia envisagent également de proposer une **ligne d'accessoires réutilisables autour de l'apéro**, dans un esprit concept store : glacières sac à dos, enceintes portables, gobelets design, et couverts mangeables notamment.

**Mais l'ambition majeure de Kif, c'est de se développer hors les murs, directement dans les spots préférés des Marseillais : des plages aux parcs en passant par les calanques.**

*« On pourrait imaginer livrer certains lieux de façon événementielle : le parc Longchamp en mai, Malmousque en juin... Ou encore, développer une petite flotte de triporteurs qui sillonnera la corniche et les parcs »,* explique Quentin.



Quelle que soit la manière de développer le projet, **Kif a à cœur de créer de l'impact**. La start-up s'est donné pour **objectif d'éviter 86 000 emballages à usage unique sur trois ans**. Elle s'efforce également d'impulser un **changement systémique**, en convainquant des producteurs et vignerons avec lesquels elle souhaite travailler de passer au zéro déchet.

# UNE CAMPAGNE DE FINANCEMENT PARTICIPATIF POUR SOUTENIR KIF DANS SES AMBITIONS

Pour accompagner son lancement, Kif a lancé une [campagne de financement participatif](#) sur la plateforme Ulule.

Jusqu'au 8 mars, il est encore possible de soutenir financièrement le projet en échange de contreparties telles que des bières anti-gaspi à base de pain, un abonnement apéro pour quatre personnes pendant trois mois, ou encore un apéro pour 6 personnes livré et délivré à la plage.

Les fonds récoltés serviront à acquérir les machines nécessaires à la logistique de réemploi au sein de la boutique.

## À PROPOS DES FONDATEURS



## QUENTIN HERVÉ

Quentin est **breton d'origine**. Après un Master Entrepreneuriat et Management des PME à l'ESC Dijon, il s'est lancé dans une **première expérience entrepreneuriale trop vite avortée**, qui avait pour but de proposer un service de location de gros électroménager aux étudiants.

Comme Laëtitia, il a **commencé sa carrière dans la publicité**, d'abord au sein de l'agence média Starcom puis à la Française des Jeux. **Son envie d'entreprendre ne s'est jamais éteinte**, il a donc fini par tout quitter pour se consacrer à l'entreprise qu'il avait toujours rêvé de monter.

## LAËTITIA MULINAZZI

**Originaire des Alpilles**, Laëtitia a fait ses études à Sciences Po Aix et au CELSA à Paris. Elle a passé les dix premières années de sa carrière dans le **conseil en marketing et la publicité**, d'abord dans l'agence de communication Sowine, spécialisée dans les vins et spiritueux, puis dans les agences de création Publicis Conseil et Buzzman.

Issue d'une **famille de bons vivants** et fille d'un consultant en œnologie, Laëtitia est une **féru de cuisine**. À l'âge de huit ans, **elle rêvait d'ouvrir un restaurant baptisé « Les Quatre Tables »** (du nombre qu'elle en comptait dans la maison, table basse et bureau inclus). Quand Quentin lui a fait part de son envie d'entreprendre, cela a été un déclic.

## POUR EN SAVOIR PLUS

**Site web** : [www.onsefaitunkif.fr](http://www.onsefaitunkif.fr)

**Instagram** : [www.instagram.com/onsefaitunkif/](https://www.instagram.com/onsefaitunkif/)

**LinkedIn** : [www.linkedin.com/company/onsefaitunkif/](https://www.linkedin.com/company/onsefaitunkif/)

**Ulule** : <https://fr.ulule.com/kif-marseille/>

