

minimiil internalise sa production en Provence et accélère son passage à l'échelle

Après une levée de 1M€, la marque française des shots probiotiques intègre Ma Première Usine à Carpentras, investit dans son outil de production entièrement certifié bio et ouvert à la production à façon, et vise une capacité de 480 000 shots par an dès juin 2026.

Deux ans après son lancement, *minimiil*, pionnière des shots fermentés dédiés au microbiote, franchit un cap industriel. Après une phase de sous-traitance à Clermont-Ferrand, la startup rapatrie l'intégralité de sa production sur un site en propre à **Carpentras (Vaucluse)**, au sein de la pépinière agro-industrielle **Ma Première Usine**. Démarrage : juin 2026.





Une étape stratégique pour la qualité et la croissance

minimiil a démarré la fabrication de ses shots en 2025 grâce à un partenaire sous-traitant basé à Clermont-Ferrand. Une organisation qui a permis à la marque de se structurer et de valider son modèle, mais qui atteint ses limites face aux exigences d'une montée en puissance. Internaliser la production, c'est pour *minimiil* reprendre **le contrôle total de la chaîne de fabrication, de la fermentation des laits végétaux à la mise en bouteille**, pour des produits vivants dont la qualité dépend de chaque maillon du process. **L'intégralité du process et du site de Carpentras est certifiée bio**, garantissant la conformité au cahier des charges européen de l'agriculture biologique sur l'ensemble de la chaîne.

Cette décision s'inscrit pleinement dans la stratégie de croissance de la marque, **portée par la levée de fonds d'1M€** réalisée notamment auprès de Newfund, qui avait identifié l'internalisation de l'outil de production comme une étape clé du développement de *minimiil*.



 Made in France

 100% vegan



Ma Première Usine : l'écosystème idéal pour grandir

Sélectionnée après un dossier de candidature déposé fin 2025, minimil intègre Ma Première Usine, la première pépinière d'entreprises de production agro-agri du Vaucluse, implantée à Carpentras. Ma Première Usine offre à minimil un environnement parfaitement adapté à la fabrication de ses shots vivants et végétaux. **La marque dispose d'un espace de production dédié de 180 m², entièrement équipé de machines achetées en propre**, un investissement qui traduit l'engagement fort de minimil dans cette nouvelle étape de son développement. Au-delà de sa propre gamme, **minimil ouvre également son outil à la production à façon de boissons végétales et fonctionnelles** pour les marques partageant ses exigences de qualité.

« Reprendre la main sur la production, c'est arrêter de sous-traiter ce qui fait notre singularité. Nos shots contiennent des milliards de probiotiques actifs, chaque maillon du process compte. À Carpentras, on garantit cette qualité bout en bout, et on se donne les moyens d'industrialiser sans rien diluer. »

Fabien Marret, co-fondateur de minimil



minimil : la boisson vivante et végétale qui mise sur le Gut Power

Fondée à Clermont-Ferrand en 2023 par Fabien Marret (ex PDG de monbento®), Olivier Gagneau et Annouk Voisin, **minimil propose des shots de lait végétal fermenté bio concentrant des milliards de probiotiques vivants, des fibres prébiotiques et de la vitamine D**, pour booster le microbiote au quotidien. La gamme se décline aujourd'hui en quatre saveurs :

Chiffres clés de l'opération

Surface : **180m²**

Mise en service : **juin 2026**

Capacité de production : **480k shots/an**

Equipements industriels : **235k€**

Emplois créés : **1 (premier recrutement)**



Cassis & myrtille

(recette historique . base de lait d'amande fermenté)



Poire & Vanille



Mangué, Gingembre & Curcuma



Hibiscus & Menthe

(sortie prévue en juin)



"Pendant des décennies, l'industrie alimentaire s'est concentrée sur les calories ou les macronutriments. Aujourd'hui, la science montre que notre microbiote joue un rôle central dans notre énergie, notre immunité et notre récupération. Avec minimiil, nous voulons rendre ces bénéfices accessibles au quotidien."

Fabien Marret, co-fondateur de minimiil

Ces trois dernières recettes ont été développées sur une base de lait d'avoine fermenté, naturellement plus douce en bouche. **Tous les shots minimiil sont sans allergènes, sans sucre ajouté, certifiés bio et 100 % Made in France.** Les recettes ont été conçues en collaboration avec des experts en nutrition (nutrifizz et Scinnov) autour d'un positionnement clair : faire du soin du microbiote un rituel simple, gourmand et accessible à tous.

Dès 29,90€ le pack, en achat unique ou en abonnement sur [minimiil.com](https://www.minimiil.com) ainsi qu'en distribution sélective (boulangeries, épiceries fines et spécialisées).

À propos de minimiil

Née à Clermont-Ferrand, **minimiil** est une marque engagée, dédiée à la nutrition saine et joyeuse de tous ceux qui veulent prendre soin de leur ventre. En 2025, minimiil lance sa première super-drink : une boisson fermentée à base de lait végétal, riche en probiotiques vivants et en fibres prébiotiques, conçue pour booster le microbiote au quotidien. Soucieuse de la qualité de ses ingrédients et de l'impact de ses produits, la marque collabore avec des filières responsables, valorisant des méthodes de production respectueuses de la planète et un maximum d'ingrédients biologiques. **minimiil**, c'est bien plus qu'une boisson : c'est un engagement pour la santé intestinale et l'avenir de notre planète, porté par Fabien Marret (ex PDG de monbento®), Olivier Gagneau et Annouk Voisin. Le meilleur de la nature en bouteille, pour des ventres heureux et en bonne santé !

www.minimiil.com

