

phyte

Juste ce qu'il faut de la nature.

Des boissons 100 % végétales, hautes en couleur et pleines de saveurs. Tantôt fraîches et vivifiantes, douces et gourmandes, ou encore pétillantes et acidulées, les recettes sont sans sucres ajoutés, ni pasteurisation, des fruits et légumes tout simplement.



introduction



Lancée en 2021, Phyte est une toute nouvelle gamme de pressées végétales et de laits végétaux, associant fruits et légumes. Véritables concentrées de savoir-faire et d'innovation, les recettes sont simples, saines et proposent des saveurs uniques et gourmandes.

Derrière cette petite bouteille Phyte ?

Une famille d'agriculteurs nîmois, aidée d'une che e cuisinière et d'une nutritionniste, bien décidée à proposer une nouvelle façon de consommer les fruits et légumes.

À déguster sur le pouce, à partager entre amis ou en famille, Phyte réinvente la façon de consommer des fruits et légumes, en valorisant le végétal et l'agriculture française à travers des boissons nomades adaptées à nos quotidiens contemporains.

sommaire

- 1 Des recettes saines,
uniques et savoureuses**
- 2 Des boissons végétales
accessibles et pratiques**
- 3 Le projet Phyte, fruit d'une génération
bien décidée à pérenniser la mission
de valorisation de la nature**



3 questions à Claire, Charles et Édouard Gassier, co-fondateurs de Phyte



Charles Gassier
CEO



Claire Gassier
Responsable
communication



Édouard Gassier
Co-fondateur

Peut-on dire que Phyte s'adresse aux Français soucieux d'une alimentation équilibrée et d'une consommation plus responsable ?

Les dernières tendances sont irréfutables : pour 81 % des Français, une alimentation variée, saine et équilibrée est le critère le plus important pour préserver sa santé. Et 79 % des consommateurs sont prêts à acheter un produit alimentaire plus cher s'il contient des ingrédients de qualité .

Il fallait que les industriels se penchent sur la question et proposent des boissons saines, pratiques et sans jamais faire l'économie du goût et de la santé.

Chez Phyte, nous sommes engagés pour apporter une réponse simple et accessible et garantir des ingrédients de qualité, une offre de produit sûre et des recettes savoureuses au prix le plus juste.

En quoi Phyte est-elle une réponse innovante à une alimentation alliant santé et saveurs pour les papilles ?

Notre mission est de permettre aux consommateurs de déguster des boissons saines fabriquées à partir de matières premières minutieusement sélectionnées pour leur fraîcheur et la qualité de leur culture. En tant qu'agriculteurs, nous avons à cœur de sélectionner le meilleur des fruits et légumes pour nos pressées et laits végétaux.

En outre, Phyte se différencie par son procédé de fabrication et de production : le pressage à froid et la stabilisation à froid sous haute pression. Cela nous permet de préserver la fraîcheur et les bienfaits des fruits et légumes. Et bien sûr, nous entourer de partenaires bienveillants et expérimentés comme Annelise Chardon, Cheffe talentueuse, et Patricia Boulos, nutritionniste de renom, nous permet de surprendre les papilles de nos consommateurs !

Si on devait retenir les 3 raisons d'être de Phyte, lesquelles seraient-elles ?

Tout d'abord, nous avons l'amour de la nature et le respect des ressources de la terre. Ensuite, nous souhaitons permettre l'accès à des saveurs gourmandes.

Et enfin, il faut que nos produits soient le plus accessibles pour en simplifier l'usage. Indéniablement, nous avons hérité de l'amour que nos aînés portaient au travail de la terre, aux ressources qu'elle nous offre.

Nous avons voulu faire profiter tous ceux qui ont à cœur de consommer sainement et différemment des fruits et légumes : les plus curieux, les familles pressées, les nomades... en leur permettant d'y accéder facilement et en proposant des arrangements gustatifs audacieux.

- 1 Des recettes saines,
uniques et savoureuses**
- 2 Des boissons végétales
accessibles et pratiques**
- 3 Le projet Phyte, fruit d'une génération
bien décidée à pérenniser la mission
de valorisation de la nature**



a. Saveurs et simplicité comme piliers

Pour créer des boissons uniques, Phyte a imaginé des recettes équilibrant goût et bénéfices nutritionnels. Parmi les objectifs que s'étaient fixées les équipes : celui d'aboutir à des recettes peu sucrées. Pour y arriver les légumes ont très vite été intégrés aux tests.

LE DÉVELOPPEMENT A ÉTÉ GUIDÉ PAR CINQ GRANDS PRINCIPES :

1

La saveur / le bon goût est une priorité

2

Chaque ingrédient doit avoir un bienfait

3

On intègre des ingrédients que l'on connaît, cultivés en France majoritairement

4

Proposer une gamme de produits aux saveurs et aux couleurs variées pour faire de chaque moment de consommation un instant ludique.

5

Utiliser des méthodes de fabrication et de production comme le pressage à froid et la stabilisation à froid sous haute pression pour préserver la fraîcheur et les bienfaits des fruits et légumes

Phyte a également tenu à développer des recettes courtes pour privilégier des goûts francs. On sent ainsi les notes aromatiques de chaque ingrédient à la dégustation, ce qui implique de n'associer que 4 à 6 ingrédients en moyenne par recette.

Au total, près de 15 recettes ont été testées, déclinées chacune en 5 tests, avant d'aboutir aux compositions les plus équilibrées permettant à Phyte de proposer dès son lancement 4 pressées végétales et 2 laits végétaux.

À travers des recettes originales et saines de pressées végétales mêlant fruits et légumes, ces compositions inédites permettent de ressentir toutes les subtilités, les saveurs, les couleurs, les différentes facettes des fruits et légumes. Plus saines, moins sucrées que la concurrence, ces recettes ont été conçues avec précision pour atteindre de véritables bénéfices santé et la meilleure expérience organoleptique possible. Ici, pas de concentré, de purées surgelées ni d'arômes, Phyte n'utilise que ce que la nature offre.

Les recettes contiennent entre 4 et 7 % de sucres (< 7 grammes pour 100 mL), elles sont donc 35 à 40 % moins sucrées que la plupart des smoothies et jus du marché. Développées sans additif, elles sont proposées ultra fraîches pour proposer la meilleure expérience gustative possible.



“

Les recettes Phyte sont 35 à 40 % moins sucrées que la plupart des smoothies et jus du marché.

”



b. Goût et bienfaits des fruits et légumes préservés :

focus sur les techniques de pression à froid et de stabilisation à froid sous haute pression

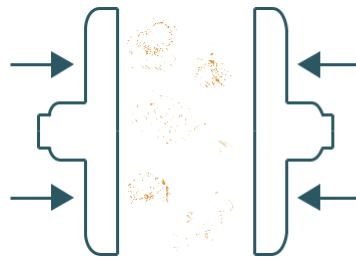
Le processus de production choisi par Phyte permet de préserver toutes les qualités organoleptiques et nutritionnelles des fruits et légumes.

Deux étapes su sent : le pressage à froid suivi de la stabilisation à froid sous haute pression.

Simple et sans chaleur, ces techniques permettent de conserver toute l'essence des fruits et légumes.

Le processus de fabrication est simple. La première étape est l'extraction du jus des fruits et légumes. Pour ça Phyte a recourt à la méthode de pressage à froid qui consiste à utiliser une presse hydraulique. Ce procédé presse les ingrédients lentement ce qui limite l'oxydation.

La deuxième étape, c'est la stabilisation. Aujourd'hui, Phyte travaille main dans la main avec un partenaire détenant la technologie dite HPP, basé à Barcelone, non loin du siège de la start-up familiale, ce qui permet aux équipes de contrôler toutes les étapes de fabrication.



1. pressage à froid



2. Stabilisation à froid

Appelé HPP (High Pressure Pasteurisation), c'est le processus de conservation le plus respectueux et celui utilisé dans les pressées végétales et boissons végétales Phyte.

La stabilisation à froid elle, ne chauffe jamais. À la place, elle utilise la pression pour détruire les micro-organismes. Ainsi, une fois pressés, les jus sont mis sous pression à 6000 bar (l'équivalent de 60 km sous l'eau) pendant quelques minutes et cette pression extrême permet d'augmenter la durée de vie d'un jus frais sans modifier ni les teneurs en vitamines ni le goût, et de rester au plus proche des fruits et légumes bruts !

Ainsi, contrairement aux jus classiques, les pressées et laits végétaux Phyte ne sont pas chauffés. Il n'y a ni concentration, ni ajout d'eau, d'arômes, de sucres et/ou édulcorants.

À terme, l'objectif de Phyte est d'investir dans son propre outil HPP, dès que les ventes le permettront.



b. Goût et bienfaits des fruits et légumes préservés :

focus sur les techniques de pression à froid et de stabilisation à froid sous haute pression



LES MÉTHODES DE FABRICATION LES PLUS RÉPANDUES

AUJOURD'HUI NE PERMETTENT PAS D'OBTENIR LES MÊMES QUALITÉS.

Par opposition, la méthode des juicers à centrifuge qui se rapprochent du mixer est plus répandue. Obtenue grâce à une lame qui tourne à pleine vitesse pour broyer les fruits et légumes et séparer le jus de la pulpe grâce à un tamis, elle peut accélérer l'oxydation et même chauffer les fruits et légumes ce qui peut dégrader certaines vitamines. En revanche, cette méthode a l'avantage d'être plus rapide et donc moins coûteuse.

D'autre part, les jus de fruits (même les jus au rayon frais) sont pasteurisés, c'est-à-dire chauffés entre 60-90°C pour détruire les micro-organismes. Cela permet à la plupart des industriels de stocker les jus de fruits à température ambiante tout en augmentant la date limite de consommation (DLC). En revanche, l'inconvénient de cette méthode est qu'elle dégrade à la fois les vitamines souvent sensibles à la chaleur et les qualités organoleptiques (saveur et odeur). C'est pour ça que le jus d'orange en bouteille n'a pas le même goût qu'un jus frais !



Portrait : Annelise Chardon, créatrice de recettes et styliste culinaire



Pour créer ses recettes, Phyte a fait appel une che e et à une nutritionniste. Un duo qui a travaillé main dans la main avec les équipes Phyte pour imaginer des recettes équilibrant goût et bénéfices nutritionnels.

Après des années à travailler dans les études marketing sur des produits alimentaires bien connus, Annelise Chardon participe en 2012 à l'émission télévisée MasterChef, véritable « cooking-out » d'une passion culinaire débordante ! Finaliste de l'émission, avec un CAP Pâtisserie en poche, elle se lance dans la création et le stylisme culinaire, métier et passion qu'elle exerce depuis maintenant plus de 10 ans.

Véritable autodidacte, quand on lui demande de résumer son métier de styliste culinaire, Annelise aime à mêler gourmandise, désir, appétit, sourire, rêve et plaisir :

“

« Contribuer au développement d'une jeune entreprise, passer des ressources de la terre au produit fini, c'était une chance pour moi.

Je suis heureuse de pouvoir apporter ma créativité au développement des boissons végétales Phyte et de permettre à tous les curieux et gourmands de découvrir les saveurs des fruits et légumes.

Mon challenge a été d'apporter de la créativité dans les associations audacieuses des fruits et légumes présents dans les boissons végétales Phyte. Trouver le bon équilibre entre saveur et santé, c'est mon défi quotidien et je m'amuse ! »

”



Portrait : Patricia Boulos, nutritionniste expérimentée au service de la santé

Gourmande d'approches nouvelles, Patricia Boulos combine une formation française en diététique et américaine en nutrition, et se tient toujours au courant des nouveautés culinaires dans le monde.

Après plus de 10 ans dans une entreprise agroalimentaire en R&D et recherche nutritionnelle, elle crée sa propre structure de conseil pour dépoussiérer la nutrition dans le secteur agroalimentaire, optimiser et valoriser une stratégie nutritionnelle légitime et crédible, et faciliter ainsi les choix alimentaires des consommateurs.

« Je crois à une approche plaisante de l'équilibre alimentaire, basée sur le triptyque nutritionnel, sensoriel et émotionnel.

À chaque étape, il m'a toujours semblé naturel de transmettre aux autres les clés d'une bonne alimentation de façon pragmatique : jeux, débats d'idées, atelier...ce sont toujours des moments d'enthousiasme. Je me sens bien quand je cuisine et que je pars à la découverte de nouveaux horizons.

C'est d'ailleurs ce qui m'a tout de suite séduit dans l'aventure Phyte : jouer avec les saveurs, faire frémir les papilles et o rir des boissons végétales en accord avec le respect de la nature et de la santé. »



- 1 Des recettes saines,
uniques et savoureuses
- 2 **Des boissons végétales
accessibles et pratiques**
- 3 Le projet Phyte, fruit d'une génération
bien décidée à pérenniser la mission
de valorisation de la nature



a. Des boissons pensées pour s'intégrer facilement dans notre quotidien

Il est parfois difficile d'intégrer assez de fruits et légumes dans son alimentation. Phyte a justement développé deux gammes de boissons innovantes et accessibles : 4 pressées végétales et 2 laits végétaux.



Des recettes inédites, limitant le nombre d'ingrédients pour permettre de ressentir les subtilités et différentes facettes des fruits et légumes, sans en compromettre la fraîcheur ni le goût ! Plus saines que la plupart des smoothies et jus, ces boissons ont été conçues pour préserver tous les bénéfices des fruits et légumes et proposer la meilleure expérience gustative possible.

Phyte propose une gamme rupturiste qui sublime le végétal en explorant les fruits et les légumes sous un nouvel angle pour répondre aux attentes de praticité : ses formats pratiques et nomades de bouteilles de 250 mL permettent à ceux qui ont la bougeotte, aux sportifs ou aux enfants de glisser dans leur sac une petite bouteille avec un concentré de fruits et légumes à déguster partout.

Surtout, les bouteilles Phyte sont dotées de larges goulots et développées, pour les formats 250 mL, à partir de plastique 100 % recyclé et recyclable, très léger et souple. La bouteille en plastique est pour le moment la solution la plus adaptée pour proposer de consommer des boissons saines dans des formats nomades faciles à transporter. En outre, avoir fait le choix du plastique était incontournable pour l'instant car c'est le seul emballage permettant la stabilisation par haute pression. Le plastique peut se déformer sous la pression sans casser comme le ferait le verre. Bien sûr, Phyte reste attentif aux avancées technologiques qui permettraient de tendre vers davantage de plastiques recyclés. Pour le moment l'équilibre trouvé permet de proposer des produits sécurisants, recyclable et au prix le plus juste.

L'avantage de ces petites bouteilles très légères par rapport à du verre, c'est qu'elles s'intègrent facilement à n'importe quel moment de la journée, pour toutes les occasions de consommation : un petit-déjeuner fruité, au déjeuner au bureau pour un coup de fouet vitaminé, au goûter avec les boissons végétales gourmandes, ou pour un

snacking sain et un apéro entre amis.

Phyte a également développé des formats familiaux avec des bouteilles de 750 mL, très pratiques pour les moments de consommation en famille ou entre amis.

Le saviez-vous ?

Les couleurs des boissons Phyte n'ont pas été choisies au hasard !

Des couleurs vives et vitaminées pour les pressées végétales : du jaune au petit-déjeuner, du vert au déjeuner et un orange à l'apéro

Plus gourmands et doux, les laits végétaux peuvent se déguster au petit-déjeuner avec un mélange blanc entre noix de cajou et poires et l'indétrônable cacao au goûter

a. Des produits accessibles à tous pour consommer fruits et légumes

“

« Nous souhaitons proposer des recettes peu sucrées, avec un minimum d'ingrédients. Le but est de laisser chaque fruit et légume s'exprimer, d'en préserver les notes aromatiques, tout en favorisant la production française.

Il est primordial pour nous d'être 100 % transparents avec nos consommateurs, ils doivent savoir ce qu'ils dégustent »



Claire Gassier
Responsable de la communication

”



Il est parfois difficile d'intégrer assez de fruits et légumes dans son alimentation. Phyte a justement développé deux gammes de boissons innovantes et accessibles : 4 pressées végétales et 2 laits végétaux. Des recettes inédites, limitant le nombre d'ingrédients pour permettre de ressentir les subtilités et différentes facettes des fruits et légumes, sans en compromettre la fraîcheur ni le goût ! Plus saines que la plupart des smoothies et jus, ces boissons ont été conçues pour préserver tous les bénéfices des fruits et légumes et proposer la meilleure expérience gustative possible.



4 recettes de pressée végétale

Des saveurs intenses et préservées, des couleurs et textures inédites, avec les pressées végétales, c'est l'occasion de découvrir les fruits et légumes sous un nouveau jour ! Les fruits et légumes associés avec audace sont pressés et stabilisés à froid pour conserver tous leurs bienfaits santé à travers des recettes originales et savoureuses.



Le Jaune - vivifiant & épicé

Épicé, acidulé et très désaltérant, il fait l'e et d'un véritable coup de fouet en bouche ! Parfait pour un boost d'énergie dès le début de la journée.

Associant Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma et eau de coco, le Vivifiant & Épicé est développé à partir de 33 % d'ingrédients produits et sourcés en France.

Riche en vitamine C, il renforce le système immunitaire et assure un e et anti-fatigue dès le matin.

2,50 € la bouteille de 250 mL (PVC recommandé)
4,50 € la bouteille de 750 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS



Le Vert - frais & désaltérant

Du jamais vu pour un jus détox ! Rafrachissant et doux en bouche, il est le parfait allié pour accompagner le repas ou pour une pause rafraîchissante et saine.

Associant 5 fruits et légumes, il contient des épinards, du chou frisé, du raisin et de la pomme. 80 % des ingrédients sont produits et sourcés en France.

Riche en vitamine A, C, E, et folates (B9) il est frais et désaltérant, et o re une véritable sensation de végétal, doux et parfumé.

2,50 € la bouteille de 250 mL (PVC recommandé)
4,50 € la bouteille de 750 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS

Le saviez-vous ?

Riche en Vitamine C, calcium, potassium et minéraux, le chou frisé, aussi appelé Chou de Milan, a des vertus anti-oxydantes et aide à la digestion.



L'Orange - doux & parfumé

Doux et parfumé, il procure un vrai instant de bien-être à tout moment de la journée !

Associant de façon harmonieuse l'orange, le parfum unique du poivron et la douceur de la carotte, ce mélange orangé est riche en vitamine A, excellente pour la vision, et en vitamine C, pour un e et boostant pour la peau.

Développé à partir de 52 % d'ingrédients produits et sourcés en France, c'est le parfait combo pour accompagner le repas ou à l'apéritif pour un moment savoureux, ou encore en l'associant à une salade, comme un gaspacho très frais.

2,50 € la bouteille de 250 mL (PVC recommandé)
4,50 € la bouteille de 750 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS



Le Vert - Frais et désaltérant

Idéal pour bien démarrer la journée ou pour une pause vitalité, le pressé Violet est gourmand, soyeux et riche en bouche. Sa couleur apporte pep's et dynamisme dans la journée. On peut également le déguster en fin de repas, pour une petite note sucrée ou bien en collation.

Développé à partir de 95 % d'ingrédients produits et sourcés en France, il associe la douceur de la pomme à l'acidité du citron, ce qui aboutit à un mélange très agréable et riche en vitamine A, C et E, pour un e et antioxydant. Il contient également de la carotte et de la betterave potagère qui se marie à merveille avec la pomme.

2,50 € la bouteille de 250 mL (PVC recommandé)
4,50 € la bouteille de 750 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS

Le saviez-vous ?

Riche en potassium, la betterave aide à préserver la santé du cœur en baissant la pression artérielle. Elle contient aussi des nitrates qui, transformés par le corps, rendent les muscles moins gourmands en oxygène et donc plus e caces.

Zoom sur... La pomme Golden des Alpes de Haute-Durance

La pomme Golden des Alpes de Haute-Durance cultivée dans les vergers des Alpes de l'entreprise familiale Fruits & Cie et utilisée dans les pressées végétales. Cette pomme bénéficie nuit et jour des merveilles de la nature alpine :

- son fort ensoleillement provençal qui la rend plus sucrée
- la fraîcheur de ses nuits due à l'altitude qui lui procure une fermeté unique.

Ces qualités lui ont permis de décrocher 2 grands labels de qualité : le Label Rouge et l'IGP.



2 laits végétaux

Des textures onctueuses, des parfums gourmands et sains, les boissons végétales Phyte sont un vrai régal pour les papilles et les instants gourmands. Le bienfait des fruits et la douceur des fruits à coque se rencontrent pour un en-cas généreux 100 % végétal, l'occasion de se faire plaisir tout en prenant soin de sa santé. Le parfait équilibre en somme ! Des recettes pleines de douceur et de réconfort qui offrent une alternative à tous les gourmands au petit-déjeuner ou au goûter.



Le Blanc - Gourmand et parfumé

Une bonne alternative pour tous les gourmands qui cherchent un petit déjeuner ou un goûter sain, gourmand et pratique.

Riche en protéines, et formulé à partir de 38 % d'ingrédients produits et sourcés en France, il allie parfaitement la banane, la poire, la noix de cajou, l'agave, la protéine de riz et le sel d'Himalaya.

Parfumé, onctueux, rond et soyeux, cette boisson saine, nourrissante et 100 % végétale est le partenaire idéal du petit-déjeuner. Il favorise la satiété, et procure un bon apport en magnésium.

2,50 € la bouteille de 250 mL (PVC recommandé)

4,50 € la bouteille de 750 mL (PVC recommandé)

Produits vendus en GMS



Le Marron - Intense et gourmand

Le parfait allié pour la pause saine et intense de la journée.

Formulé à partir de cacao, amandes, banane, cannelle, dattes, protéine de citrouille, sel d'Himalaya, il contient 28 % d'ingrédients produits et sourcés en France.

Riche en protéines, gourmand et intense, il procure un vrai et rassasiant autant pour le petit-déjeuner que pour accompagner une collation.

Avec le Marron au menu, on attend l'heure du goûter avec impatience !

2,50 € la bouteille de 250 mL (PVC recommandé)

4,50 € la bouteille de 750 mL (PVC recommandé)

Produits vendus en GMS

Le saviez-vous ?

Originaire du Brésil, la noix de Cajou est l'aliment idéal pour recharger les batteries en milieu de journée.

Nouveautés juillet 2021 : Les Shots Phyte

Ce geste « détox » est une des habitudes « healthy » héritées des Américains. Plus concentrés et plus puissants en goût, les recettes des Shots Phyte ont été développées pour apporter un coup de boost à l'organisme. À consommer idéalement le matin, ces recettes super vitaminées stimulent les défenses immunitaires et apportent un regain d'énergie. Chez Phyte, ce sont 3 recettes vitaminées qui complètent l'offre produit dès juillet 2021.



Le Shot Gingembre

Revitalisant, acidulé et vitaminé, le Shot Gingembre contient du gingembre, l'allié antioxydant qu'on ne présente plus, et du curcuma, une épice également connue pour ses propriétés antioxydantes extrêmement puissantes, aux vertus détox sur le sang, protectrice de nombreux organes (foie, intestins). Il est également composé de pomme et de citron, riche en vitamine C.

Son effet et coup de fouet ultra boostant est apprécié le matin pour débiter la journée, ou au goûter pour lutter contre le coup de barre.

1,95 € la bouteille de 60 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS



Le Shot Cayenne

Solution alternative pour remplacer le café du matin ou de l'après-midi, le Shot Cayenne est un concentré vitaminé revitalisant et antioxydant. Composé de citron, de piment de Cayenne, de pomme et de céleri, il mêle des saveurs rafraîchissantes et épicées.

1,95 € la bouteille de 60 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS



Le shot Cannelle

Et pourquoi ne pas remplacer le café de fin de repas par un Shot Cannelle ? Épicé et vitaminé, il contient de la carotte, de l'orange, du gingembre, du citron et de la cannelle.

Principalement utilisé pour stimuler le système immunitaire, le parfum envoûtant de la cannelle cache de nombreux bienfaits. Elle soulage les problèmes de digestion, possède des vertus antioxydantes, antibactériennes et anti-inflammatoires et facilite le travail de l'insuline, contribuant à faire entrer le sucre dans les cellules.

1,95 € la bouteille de 60 mL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS

Le saviez-vous ?

Le piment de Cayenne dispose de nombreuses propriétés et bienfaits ! Il soulage les douleurs articulaires et névralgiques grâce à sa teneur en capsaïcine. Il prévient les maladies cardio-vasculaires, stimule la circulation sanguine, aide à la digestion. On le recommande aussi pour ses effets brûle les graisses.

Nouveautés de l'automne 2021 : Les Kombuchas bio

Les Kombuchas sont des boissons d'origine asiatique à base de thé, issues d'un processus de fermentation, acidulées, et légèrement pétillantes. Les Kombuchas disposent de nombreuses propriétés : comme des probiotiques naturels, ils favorisent notamment la digestion et aident à équilibrer la flore intestinale.

Phyte s'est naturellement intéressé à cette boisson fraîche, saine et peu sucrée qui se présente comme une alternative parfaite aux sodas ou aux apéritifs sans alcool souvent trop sucrés. À l'automne 2021, ce sont donc 2 recettes innovantes et audacieuses qui verront le jour.



Le Kombucha Citron Gingembre

Désaltérant et légèrement pétillant, le Kombucha Citron Gingembre contient du thé fermenté, du citron et du gingembre. Une recette acidulée et antioxydante que l'on peut consommer à tout moment de la journée, en accompagnement d'un repas, ou même pour un apéritif sain et festif.

2,95 € la bouteille de 33 cL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS



Le Kombucha Cranberry Hibiscus

Doux et fruité, le Kombucha Cranberry Hibiscus contient du thé fermenté, de l'hibiscus, de la canneberge (ou cranberry) connue pour son pouvoir antioxydant exceptionnel. Frais et légèrement pétillant, il peut également se consommer à tout moment de la journée, en accompagnement d'un repas, ou pour un apéritif sain et festif.

2,95 € la bouteille de 33 cL (PVC recommandé)
Produits vendus en GMS

- 1 Des recettes saines,
uniques et savoureuses
- 2 Des boissons végétales
accessibles et pratiques
- 3 **Le projet Phyte, fruit d'une génération
bien décidée à pérenniser la mission
de valorisation de la nature**



a. Une passion pour la terre et le végétal

L'HISTOIRE COMMENCE EN 1942, LORSQUE LA FAMILLE GASSIER FAIT L'ACQUISITION D'UN DOMAINE À CAISSARGUES, PRÈS DE NÎMES, ET Y PLANTE SES PREMIERS VERGERS EN 1959. EN 1993, DE CES CULTURES FRUITIÈRES NAISSENT L'ENTREPRISE FAMILIALE, FRUITS & CIE.

Aujourd'hui, l'entreprise familiale cultive avec la même passion abricotiers, pêchers, pommiers et poiriers, à destination principalement des consommateurs français. Elle emploie 180 personnes et cultive la terre, avec toujours autant de ferveur et d'amour pour la nature que la première génération.

C'est grâce à l'expertise de cette entreprise agricole familiale, et animés par le désir d'innover, qu'Édouard et Charles Gassier, 5^e génération de cette famille d'agriculteurs, créent Phyte en 2020, bien décidés à pérenniser la mission de l'entreprise à travers leur projet.

Phyte est née de la volonté de continuer à valoriser la production de fruits, d'une part, et, d'autre part, d'apporter aux consommateurs des solutions simples et savoureuses pour une consommation quotidienne de fruits et légumes.



“

« Phyte est bien plus qu'une entreprise, c'est la nouvelle page d'une histoire de famille !

Dans ces petites bouteilles, nous mettons tout notre amour de la nature, le savoir-faire hérité des générations précédentes et nos expertises reposant sur les nouvelles technologies.

Un formidable travail d'équipe, un nouveau chapitre que nous sommes fiers de voir aujourd'hui dans les rayons ! »

Charles Gassier, co-fondateur de Phyte

”



a. Une passion pour la terre et le végétal

Quand ils ont intégré l'entreprise familiale, en 2020, après s'être formés et avoir acquis des expériences dans de grandes entreprises en France et à l'étranger, les arrière-arrière-petits enfants du premier agriculteur de la famille se sont entourés d'autres véritables passionnées de la nature. L'équipe réunit alors une grande tablée d'experts du végétal, avec en leur sein, la famille d'agriculteurs.



Édouard Gassier, ingénieur agronome de formation, il suit un apprentissage au sein de Savencia et prend ensuite la direction d'un restaurant de l'enseigne Prêt-à-Manger à Paris. Chez Phyte, il est aujourd'hui en charge des relations avec les distributeurs des grandes enseignes et des commerces locaux, du sourcing des fruits et légumes et autres matières premières



Charles Gassier, le financier : après 10 ans passé à l'étranger, à Londres puis à San Francisco, il avait à cœur de rentrer en France et de s'investir dans l'aire familiale en créant son propre projet. Aujourd'hui, il gère le développement des produits, les nouveaux circuits de distribution comme Frichti et Foodchéri, le marketing et la communication



Claire Gassier est, quant à elle, en charge de la communication digitale et de l'évènementiel



Leur père, Bertrand Gassier, Président de Fruits & Cie, se définit comme un « facilitateur » sur le projet Phyte. Après des études agricoles et après avoir fait ses armes dans le conseil et la distribution alimentaire, il reprend l'entreprise agricole familiale, Fruits & Cie, il y a 30 ans. Aujourd'hui, il met toute son expérience au service de la stratégie et orchestre l'intégration de Phyte au fonctionnement opérationnel de Fruits & Cie

Ils s'entourent également de partenaires culinaires et s'appuient sur des technologies innovantes de pressage et de stabilisation à froid pour créer ces boissons saines aux saveurs inédites et savoureuses, et trouver le bon équilibre entre goût et saveur d'un côté, et santé et naturalité de l'autre côté.



b. La qualité des ingrédients, une priorité

Fruits & Cie est toujours basée à Caissargues, près de Nîmes. L'entreprise cultive ses fruits dans les zones fertiles des régions Rhône-Alpes et Occitanie :

- Les abricots et les pêches sont cultivés dans le Gard et la Vallée du Rhône.
- Quant aux pommes et aux poires, elles sont cultivées dans les Alpes et les Hautes-Alpes.

C'est leur savoir-faire hérité d'une longue lignée d'agriculteurs qui leur permet d'assurer un sourcing de qualité. Au sein de la famille, c'est l'aîné Édouard qui se charge de cette mission, sous l'œil bienveillant de son père Bertrand.



Phyte privilégie au maximum les fruits et légumes français dans ses recettes, dans le but de valoriser l'agriculture française, à l'image du pressée végétale Vert « Frais & Désaltérant », alliant pomme, épinards, raisin et chou frisé.

Les pommes et les poires sont, elles, cueillies directement sur l'exploitation familiale Fruits & Cie. Les épinards, raisin, chou frisé proviennent de France également.

La majorité des ingrédients sont français, c'est-à-dire qu'ils sont produits et sourcés en France.

Et lorsque qu'il n'est pas possible de se passer de certains ingrédients, sur les périodes hors saison ou comme par exemple pour le citron, l'ananas ou la noix de cajou, mais qu'il faut néanmoins tenir la promesse du goût, les fruits et légumes peuvent être sourcés ailleurs, à l'image du poivron qui, pendant 2 ou 3 mois d'hiver, provient d'Europe.

Mais on ne déroge pas à la règle de la transparence ! La start-up familiale s'engage à rester toujours transparente sur l'origine de ses ingrédients auprès de ses consommateurs.

L'expérience dans le secteur agricole et agroalimentaire, la connaissance de la terre et des pratiques agricoles des créateurs de Phyte leur permettent de sélectionner des partenaires produisant des fruits et légumes de qualité et des fournisseurs reconnus pour leurs bonnes pratiques.

Ainsi, les produits issus d'exploitations certifiées HVE (Haute Qualité Environnementale) sont privilégiés.

À noter également que Phyte est la seule entreprise française produisant des boissons pressées à froid (avec la technologie HPP) à sourcer elle-même ses matières premières !

Fruits et Cie est engagé depuis de nombreuses années en faveur d'une agriculture durable : l'entreprise a développé une production de pêches bio, un exploit sur cette culture extrêmement complexe. C'est également l'un des membres fondateurs du Collectif Nouveaux Champs (label Zéro Résidu de Pesticides).

Phyte, c'est le plaisir et la santé dans une même bouteille ! Les boissons Phyte sont nées de la collaboration entre le savoir-faire culinaire de la che e Annelise Chardon, et la connaissance des bienfaits des fruits et légumes de Patricia Boulos, la nutritionniste. Chacune des recettes veille à proposer le meilleur équilibre en termes de nutriments et de vitamines, tout en gardant une faible teneur en sucre.



b. La qualité des ingrédients, une priorité

Mais c'est aussi le fruit de l'exigence qualité : en tant qu'agriculteurs, ils sont intransigeants sur la qualité des fruits sourcés. Ils sélectionnent avec soin les meilleurs fruits et légumes et les pressent à froid pour respecter leurs qualités nutritionnelles et leur goût unique.

La qualité nutritionnelle des boissons Phyte est préservée grâce à la technique innovante de stabilisation par haute pression (HPP), qui permet de ne pas chauffer les fruits et d'en conserver toutes les saveurs et les apports nutritionnels.

“

« C'est en travaillant depuis plus de 100 ans au contact de la nature, que nous avons appris à découvrir toute sa richesse, ses couleurs, ses saveurs, et ses bienfaits.

Tout est là, en abondance. Il faut simplement savoir la regarder, la comprendre, oser la goûter. Nous avons à cœur de partager toutes ces saveurs dans des recettes originales, saines et délicieuses, à l'image de la nature. »

Édouard Gassier, co-fondateur de Phyte

”

En bref, les produits phyte c'est ...



Des produits de qualité,
sélectionnés avec soin



Des jus pressés à froid,
pour conserver la saveur
des fruits et légumes ainsi
que leurs bienfaits



Une pasteurisation par Haute
pression, respectueuse des
saveurs et du produit



Une faible
teneur en sucres



Une origine
française privilégiée

c. Une entreprise connectée, qui vit avec son temps



Intimement lié à son ADN, l'entreprise favorise les circuits courts en approvisionnant principalement les enseignes GMS des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie. Aujourd'hui, ce sont 35 000 tonnes de fruits qui sont commercialisés chaque année, via un référencement principalement en GMS, dans quasiment toutes les grandes enseignes françaises. On retrouve notamment les boissons Phyte chez Carrefour, Intermarché et E. Leclerc pour le moment.

Récemment référencée à la Grande Épicerie de Paris en avril 2021, Phyte conquiert peu à peu le cœur et les papilles des Français.

cajoo
FoodChéri.
FRICHTI

Entreprise déjà bien connectée, Phyte a rapidement développé son site marchand pour permettre à tous les Français d'accéder facilement à l'offre produits.

La marque a par ailleurs noué des partenariats avec de nombreuses marques digitales pour faire connaître ses mixes au plus grand nombre. Les consommateurs français ont ainsi la possibilité de commander les recettes savoureuses et gourmandes Phyte sur les applications de livraisons de repas ou de courses à domicile comme Frichti et FoodChéri et bientôt chez Gorillas. Ces partenariats se multiplient pour accompagner le développement de l'entreprise familiale, sa notoriété et pallier le référencement encore restreint dans les grandes et moyennes surfaces.



Les recettes Phyte font déjà l'unanimité ! **3 des mixes ont été nommés au Snacking d'Or 2021**, l'aboutissement d'un travail acharné sur les recettes sans jamais faire de compromis ni sur le goût, ni sur les bénéfices santé





A propos de Phyte

Lancée en 2021 par la 5e génération d'une famille d'agriculteurs nîmois, Phyte est une nouvelle catégorie de produits, des boissons saines regroupant deux gammes : des fruits et légumes pressés à froid et des laits végétaux.

Aidée par une che e cuisinière et une nutritionniste, l'entreprise développe des recettes simples et savoureuses grâce à de nouvelles technologies de pressage et de stabilisation à froid.

Phyte réinvente la façon de consommer des fruits et légumes, en valorisant le végétal et l'agriculture française à travers des boissons nomades adaptées à nos quotidiens contemporains.

Pour plus d'informations : <https://phyte.fr/>

Facebook @boissonsphyte

Instagram @boissonsphyte