



## Les Céréales du Goût, jeune pousse néo-aquitaine en devenir

jeudi 16 mai 2019, par [lpe](#)

Le marché français des céréales s'élève à 705,6 millions d'euros en 2018 dont 103,8 millions d'euros pour les céréales BIO avec une croissance de + 15 %. La consommation de céréales est une habitude bien ancrée chez les Français puisque 28 % de la population française consomme des céréales pendant le premier repas de la journée.

Initié il y a 1 an et demi par deux étudiants entrepreneurs - Laury Galarza et Antoine Dache - les Céréales du Goût ont nécessité plus d'un an de R&D pour proposer la gamme de produits actuelle. Les céréales sont aujourd'hui produites à Cénac (33) et distribuées dans près de 10 points de ventes sur la région de Bordeaux, plutôt dans des épiceries de vrac.

Pour répondre à la demande croissante, augmenter la capacité de production et obtenir la certification AB (Agriculture Biologique), la société a lancé en avril une campagne de crowdfunding sur la plateforme Ulule : <https://fr.ulule.com/les-cereales-du-gout>

L'objectif est déjà atteint. L'étape suivante en fonction des fonds recueillis sera de travailler le packaging, peut être avec une école, puis de mailler le réseau de distribution, vers les Biocoop par exemple ...



Les Céréales du Goût réinvente le petit déjeuner avec un format pratique et gourmand. Grâce à un procédé innovant, les céréales produites sont **les moins transformées et les moins sucrées sur le marché**. La startup utilise des farines de céréales complètes, riches en sucres lents, et des purées d'oléagineux (amandes et noisettes) pour apporter de bons acides gras, des vitamines et des minéraux indispensables au bon fonctionnement du corps humain. Les céréales sont fabriquées en France, à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et les farines de céréales utilisées sont 100% Françaises. Elles sont naturellement sans sucre raffiné (plutôt sucre de fleur de coco à faible indice glycémique) et sans additif.

3 recettes sont proposées :

- chocolat noir - noix de coco,
- cacao - noisettes Grillées

- pomme cannelle



« Quand j'ai pris conscience de l'impact de l'alimentation sur ma santé, je me suis intéressée de plus près à ce que je mangeais. Les céréales du petit déjeuner ne proposaient pas d'alternative qui me satisfaisait, j'ai alors décidé de les fabriquer » explique Laury Galarza, co-fondatrice, ingénieure AgroParisTech de formation et passionnée par l'innovation dans le secteur FOOD.

« Les retours de nos premiers clients sont excellents, c'est pourquoi nous souhaitons accélérer notre développement et être en capacité de produire suffisamment pour proposer notre gamme de céréales dans tous les points de vente Bio sur le territoire national » ajoute Antoine Dache, co-fondateur, issu d'ISG Bordeaux.

Plus : [www.lescerealesdugout.fr](http://www.lescerealesdugout.fr)

L'entreprise est accompagnée par **UNITEC**, l'une des principales structures d'accompagnement des start-up sur la région bordelaise. En 2018, Unitec a accompagné 128 start-up et affiche un taux de pérennité des entreprises suivies de 86% à 5 ans. [www.unitec.fr](http://www.unitec.fr)

