

7 startups de la babyfood qui misent sur une alimentation bio et saine

Avec 730 000 naissances par an en France, en moyenne, la nourriture infantile représente un marché non négligeable, longtemps occupé par les géants de l'agroalimentaire. Jusqu'à l'arrivée de ces jeunes pousses de la babyfood, soucieuses d'apporter de nouveaux produits certifiés bio aux parents et leurs enfants.

Temps de lecture : minute

12 mars 2024

Le marché de la nutrition infantile représente aujourd'hui un chiffre d'affaires mondial annuel évalué à 80 milliards d'euros. Rien qu'en France, il pèserait plus d'1,3 milliard d'euros. Sa croissance est portée par une natalité forte, quoiqu'en légère baisse ces dernières années, la sensibilisation des parents à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée pour leurs enfants et le développement de nouvelles technologies pour des produits plus innovants et plus adaptés à leurs besoins.

Le marché de l'alimentation infantile est dominé par Danone et Nestlé, qui représentent à eux seuls plus de 80 % des parts de marché. Mais de nouveaux acteurs émergent dans le paysage de la babyfood, avec une vision plus responsable et qualitative de la nutrition infantile. De l'appétence au bio aux enjeux de la diversification, ces jeunes pousses ont tout un terrain de saveurs, textures et nutriments à proposer aux parents de jeunes enfants.

Popote, les gourdes certifiées bio et made in France

Créée en 2017 par Tiphaine Beguinot, Popote s'est tout d'abord lancée dans la vente en ligne de gourdes bio avec compotes, purées de fruits, légumes et viandes pour bébés. La startup est née dans le giron d'une entreprise familiale d'alimentation infantile, et s'est ainsi appuyée sur 25 ans de savoir-faire pour certifier ses produits aux normes du bio et des règles strictes qui régissent la babyfood.

Popote distribue aujourd'hui ses produits dans un large réseau français de magasins bio, concept stores, pharmacies et épicerie fines. La marque propose également un lait infantile made in France, afin de soutenir chaque parent dans ses choix d'alimentation pour son enfant, pour une parentalité « décomplexée ». *« La culpabilité parentale est à son paroxysme ces dernières années. Et l'on peut vite entrer dans le débat entre ceux qui défendent le fait maison d'un côté, et le tout industriel de l'autre. Ceux qui revendiquent l'allaitement haut et fort, et ceux qui n'osent pas avouer utiliser du lait infantile pour ne pas se faire taper dessus. Mais la réalité est qu'être parent, c'est faire pour le mieux »,* expliquait récemment Tiphaine Beguinot à Maddynews.

[En savoir plus sur Popote](#)

Ma Petite Assiette, une référence de la diversification alimentaire

Ma Petite Assiette est née en 2018, pour faciliter les repas des bébés et des enfants grâce à des produits ergonomiques (cuillères doseuses, assiettes adaptées aux différentes textures, bavoirs lavables...). Les

produits sont sélectionnés par des professionnels de santé, et le site offre également des conseils nutritionnels et des téléconsultations. La startup s'est intéressée dès ses débuts à l'étape de la diversification alimentaire, souvent source d'angoisses pour les parents qui ne savent pas toujours quoi donner à manger à leur bébé.

Ma Petite assiette a réussi à fédérer une communauté de plus de 100.000 abonnés sur les réseaux sociaux, tout en ouvrant récemment sa plateforme aux téléconsultations nutritionnelles, périnatales et pédiatriques avec des diététiciennes diplômées pour accompagner les parents dans la diversification alimentaire.

[En savoir plus sur Ma Petite Assiette](#)

Nūmi, la révolution du lait maternel par culture cellulaire

La startup de biotechnologie cherche à reproduire un lait maternel de qualité grâce à la science, afin d'offrir aux 70 % de femmes qui ne peuvent ou ne veulent pas allaiter une solution naturelle qui se rapproche le plus possible du lait originel. La technologie de Nūmi repose sur la culture cellulaire : les cellules des glandes mammaires, responsables de la synthèse du lait, sont prélevées et cultivées dans un environnement contrôlé. Ces cellules sont ensuite nourries des nutriments essentiels pour produire le lait.

Nūmi, qui vient de lever 3 millions d'euros afin d'entamer sa commercialisation, est une technologie prometteuse qui pourrait bien révolutionner l'alimentation des nourrissons en renforçant l'immunité et en offrant un meilleur développement du cerveau.

Happyal Baby, les premiers repas halal pour bébés

Lancée en 2016, Happyal Baby propose une gamme de 5 recettes initiales dès 6 mois. Les repas sont élaborés avec près de 80 % de légumes (ou de féculents) bio et des viandes françaises de qualité. Ils sont certifiés halal et répondent aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire.

Les repas Happyal Baby se présentent sous un format facile à transporter et à réchauffer. Le concept a été récompensé par le Prix « Prêt à manger, praticité, design » du Concours de l'innovation alimentaire, organisé par le Cervia, le Centre régional de valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire de Paris-Ile-de-France. Disponibles à la vente en ligne sur le site de la marque, les repas sont également distribués dans les enseignes Carrefour, Auchan et Franprix.

[En savoir plus sur Happyal Baby](#)

Yooji, les surgelés bio portionnables pour bébés

Implantée dans le Sud-ouest, entre Agen et Bordeaux, Yooji a su s'imposer comme un acteur majeur de la nutrition pour jeunes enfants. L'idée ? Proposer des produits qui ressemblent en tout point au fait-maison et accompagnent les bébés au fil de leur évolution alimentaire. Avec ses emballages responsables, les sachets Yooji contiennent 4 à 12 repas et permettent d'être portionnés facilement afin d'éviter le

gaspillage. Les recettes sont pensées et travaillées avec un maximum d'ingrédients locaux, à 77 % d'approvisionnement français. Yooji vend aujourd'hui ses produits pour moitié dans la grande distribution et pour moitié sur son site. La startup approvisionne également de nombreuses crèches et collectivités locales.

[En savoir plus sur Yooji](#)

Good Goût remet du goût dans l'assiette des bébés

En découvrant que 17 % des enfants sont en surpoids, qu'un enfant sur trois mange devant la télé et que 87 % ne savent pas ce qu'est une betterave, Mikaël Aubertin et Alexandra Butruille décident de se lancer dans une marque d'alimentation bio et saine pour bébés en 2010. Good Goût revendique des produits 100 % bio et sans aucun additif, colorant ou conservateur.

Les différents packs thématiques et l'importance accordée au goût des aliments ont réussi à fidéliser un large public : sans lait de vache, mes premiers morceaux, formats nomades, pack céréales pour la nuit, biscuits méthode Montessori... La startup s'est également imposée sur le segment alimentaire du goûter pour les 3-10 ans et est aujourd'hui présente dans plus de 4.000 points de vente, entre grande distribution, circuits spécialisés dans le bio, e-commerce et pharmacies.

[En savoir plus sur Good Goût](#)

Les bocaux de Mamie industrialisent le fait-maison

Bouillabaisse et bœuf bourguignon dans des petits pots pour enfants : un pari osé qui a pourtant fonctionné pour la startup installée près de Marseille. L'entreprise livre aujourd'hui près de 2.000 repas quotidiens à 120 crèches de la région et plus de 200 particuliers.

Les bocaux de Mamie proposent une alimentation fraîche et savoureuse, dans des pots non stérilisés afin qu'ils ne subissent aucun traitement thermique violent. Pour garantir la sécurité microbiologique sans utiliser ce mode de conservation et sans altérer les aliments, les pots sont mis sous vide et doivent être conservés au frais. La startup a également mis en place un service de consigne afin de récupérer et recycler ses bocaux en verre.

[En savoir plus sur les Bocaux de Mamie](#)



À lire aussi

Depuis 5 ans, Popote construit doucement la future alimentation des nourrissons



MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

[JE M'INSCRIS](#)

Article écrit par Mathilde de Cessole