

# Enfin, l'encas qui se veut sain et gourmand

*Barres de céréales, gâteaux et viennoiseries n'ont qu'à bien se tenir. Un nouveau produit vient de faire son entrée dans le club des encas sains, énergétiques et gourmands : les carrés Baghera inventés par la startup Enfin.*

---

26 septembre 2020

Manger sain, manger bio, manger rapidement, voici le mantra adopté par certains Français·e·s. Après Feed et ses repas complets sous forme de poudre et Funky Veggie et ses encas énergétiques, c'est au tour d'Enfin "d'inventer le snacking du futur". Derrière cette promesse, un concept déjà bien connu de nos voisins allemands, les energy balls. Exit la barre de céréales, désormais les petits creux sont remplacés par de petites bouchées capables de nous faire tenir dans le temps grâce à une composition saine et transparente.

## Un condensé d'énergie dans un carré

Le concept des encas énergétiques n'est pas nouveau mais il faut avouer que leur qualité gustative ne séduisent pas tous les palais. Les fondateurs d'Enfin, Clémentine Donnaint (chef et autrice culinaire), Charles Perron (entrepreneur et investisseur) et Blandine Pannequin (designer) ont mis au point plusieurs dizaines de recettes et fait appel à 200 bêta-testeurs avant de trouver le "bon" équilibre entre santé et goût.

Contrairement à certains de nos biscuits et pâtes à tartiner préférés aux compositions obscures, Enfin prône la transparence et le minimalisme. Dans son premier produit, Baghera, vous trouverez seulement de la pâte et du sirop de dattes, des graines de Chia (défini comme un superaliment c'est-à-dire riche en nutriments et bon pour la santé), des amandes et de la crème d'amande, des flocons d'avoine ainsi que du beurre et de la poudre de cacao, tous issus de l'agriculture biologique. Si l'approvisionnement en France est favorisé, la startup se fournit en Amazonie pour le cacao et en Tunisie pour les dattes.

Sans sucre ajouté et sans conservateurs, ces petits carrés d'énergie rassasiant sont adaptés aux vegans, aux enfants comme aux femmes enceintes précise l'entreprise.

## Exit ou presque les réseaux sociaux

Pensés dans une optique saine et durable, les carrés Baghera ne seront pas disponibles en ligne. Les trois associés souhaitent privilégier l'économie locale en circuit court comme pour leur production, réalisée dans leur propre laboratoire en région parisienne. Ces snacks

seront ainsi vendus chez des commerçants indépendants, des épiceries fines, dans des boulangeries, des salles de sport et pourquoi pas, dans des distributeurs automatiques si la startup arrive à imposer son produit.

Cette stratégie s'inscrit dans la même lignée que sa politique social media, à savoir, ne pas créer de communauté sur les réseaux sociaux. Des publicités sponsorisées seront lancées pour faire connaître leur produit mais aucun compte Facebook ou Twitter ne seront créés pour cette promotion. Seules quelques photos sont disponibles sur Instagram.

## Une gamme qui ne demande qu'à s'agrandir

La startup a déjà trouvé ses fournisseurs, la solution pour produire ses carrés Baghera ainsi que ses premiers distributeurs. Maintenant, elle a besoin de financer pour lancer sa première production et développer ses nouvelles idées. C'est tout l'objet de sa campagne de crowdfunding, lancée sur [KissKissBankBank](#). Grâce à l'argent récolté, Enfin pourra financer l'achat des matières premières des 20 000 snacks qu'elle compte produire dans un premier temps et les frais de logistique qui vont avec. Si l'objectif initial est largement dépassé, la startup pourra booster sa R&D afin d'élargir sa gamme à de nouveaux produits comme des boissons et des snacks salés.

Les pré-commandes sont disponibles jusqu'au 7 octobre 2020 !

---

Article écrit par Anne Taffin