



Yooji réinvente la purée pour bébé en copiant le fait maison

YOOJI est une start-up française basée dans le Sud-Ouest (Bordeaux & Agen) qui s'est donnée pour mission de réinventer l'alimentation des tout-petits en proposant un concept unique de petites portions bio givrées prêtes à cuisiner pour les bébés, très proche du fait maison.



27 références avec une liste d'ingrédients courte : des légumes, viandes, poissons **bio ou MSC**, de l'eau de cuisson et c'est tout !



Fabrication française dans sa petite usine d'Agen



Cuisson vapeur & surgélation rapide pour un goût **aussi bon qu'à la maison**



Petites portions à doser pour s'adapter aux besoins de bébé et **éviter le gaspillage**

À partir de **4 mois**

Purées lisses pour le début de la diversification alimentaire

À partir de **9 mois**

Évolution des textures : purées avec petits morceaux fondants

À partir de **6 mois**

Introduction de la viande et du poisson

À partir de **12 mois**

Bâtonnets de légumes à manger avec les doigts



Un process de fabrication inspiré de la cuisine maison pour bébé

« L'idée originelle de Yooji est de reproduire à grande échelle la qualité et le goût de la cuisine faite maison pour leurs bébés, cette idée guide chaque jour le travail de l'ensemble des équipes Yooji »

Jérémy Strohner, Dirigeant Yooji

C'est avec cette idée en tête, qu'a été imaginé et conçu l'ensemble du process de fabrication des portions YOOJI et donc la conception de son site de production d'Agen, sorte de «Babycook» géant.



Sélection des ingrédients

L'entreprise n'utilise que des ingrédients de qualité, des légumes biologiques majoritairement français, récoltés à maturité, des viandes françaises biologiques et du poisson sauvage labellisé MSC. A cela est uniquement ajouté de l'eau de cuisson pour une liste d'ingrédients compréhensible par un enfant de 6 ans.



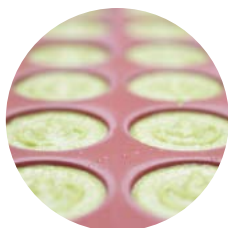
Cuisson vapeur à basse température

Les ingrédients sont cuits séparément dans un grand cuiseur à la vapeur, sans les stériliser. C'est cette cuisson basse température entre 77° et 95° en fonction des recettes qui permet de préserver les nutriments mais aussi le vrai goût des aliments.



Mixée en purée adaptée à l'âge de bébé

YOOJI propose des textures différentes en fonction de l'âge de l'enfant : de la purée extra-lisse pour les plus petits à de véritables morceaux pour faire découvrir les textures variées des produits aux plus-grands. Les purées, viandes et poissons sont ainsi mixées au couteau, ce qui permet d'obtenir la texture souhaitée.



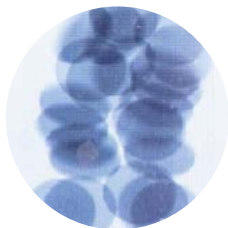
Mise en portion

Une fois mixées, les purées sont conditionnées en portions de 10 grammes pour les viandes & poissons, et de 20 grammes pour les légumes. Ainsi, chaque parent peut adapter les quantités en fonction de l'âge de l'enfant, de son appétit mais aussi lui créer sur-mesure un repas en les associant entre elles ou en complément d'une purée maison. Avec la gamme YOOJI, il est facile de créer plus de 700 associations, la seule limite est l'imagination des parents !



Surgélation immédiate

Sitôt cuites les purées sont placées dans un grand congélateur et surgelées à des températures avoisinant les -35°, qui garantit une conservation optimale aux petites portions, et évite une phase de stérilisation.



Contrôle qualité pour la sécurité de bébé

C'est LA seule étape de fabrication qui diffère radicalement de la préparation faite-maison. Chaque barquette passe sous un détecteur qui permet d'éjecter toute portion dans laquelle il pourrait rester un petit morceau d'arête de poisson par exemple.

Yooji est la purée préférée du marché !

Au-delà de garantir la qualité nutritionnelle des produits, le process de fabrication a pour objectif de proposer le meilleur goût en étant au plus proche du fait maison, l'équipe YOOJI en était convaincue, elle a voulu le prouver.

En janvier 2020, elle a ainsi lancé une étude comparative nationale entre ses produits et les autres marques de purées du marché babyfood.

83 parents d'enfants âgés de 4 à 18 mois ont été interrogés dans 4 villes de France (Agen, Bourg-en-Bresse, Caen, Maisons-Alfort). Chacun d'entre eux a dégusté à l'aveugle 5 propositions de purées de brocoli incluant les purées YOOJI et ont évalué chacune d'entre elles sur le goût général et sur certains items particuliers.

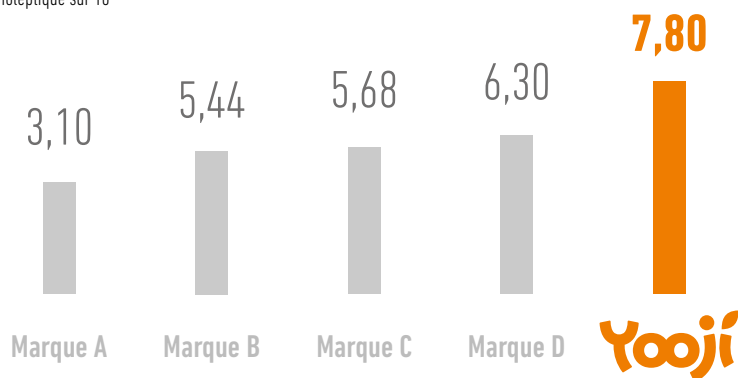
A l'unanimité YOOJI remporte la meilleure note de 7.8 sur 10 pour une moyenne à 5,66 et contre une note de 6,3 pour la marque arrivée en deuxième position.

Elle se démarque particulièrement grâce à son goût authentique avec 80% des parents qui trouvent que la purée a un vrai bon goût de brocoli (score moyen des propositions : 44%). Les parents testeurs sont réellement séduits « Une purée qui fait envie car on voit le

légume, le goût est top ! et on sent les fleurettes finement moulonnées » et n'hésitent pas à la comparer à la cuisine maison « l'aspect et la couleur sont très appétissants, le goût paraît très naturel comme une purée faite maison », c'est d'ailleurs 80% d'entre eux qui sont d'accord à ce sujet.

Appréciation des produits après dégustation

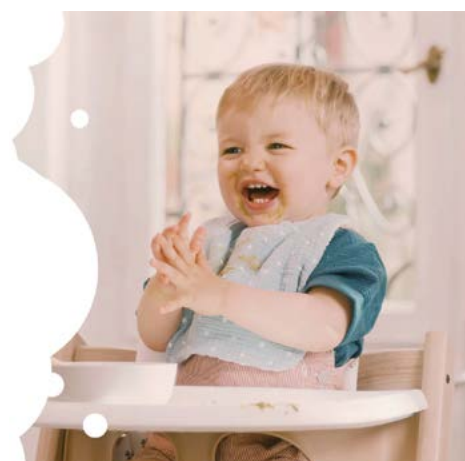
Note organoleptique sur 10



Ces résultats ont convaincu la petite entreprise à affirmer dès cette année haut et fort sa proximité avec le fait maison. Lancée le 24 août dernier, la campagne « Yooji, copieur officiel du fait-maison », vient supporter ce message et jouer les trouble-fête pour se démarquer.

Étude réalisée en partenariat avec l'Agrotec d'Agen, institut d'étude d'analyse sensorielle.
Note organoleptique sur 10. Critères évalués : goût, texture, aspect, odeur.

COPIEUR OFFICIEL
du fait maison
pour bébé



CONTACT PRESSE / Agence Canal Com / David Chevalier / 05 56 79 70 53 / agence@canal-com.eu

Des purées prêtes à cuisiner pour révolutionner les modes de consommation

Depuis ses débuts l'équipe YOOJI est convaincue que bien nourrir un bébé, ce n'est pas uniquement une affaire de nutrition, c'est surtout lui faire découvrir les vrais goûts des aliments tout en contribuant positivement au futur de la planète sur laquelle il va grandir !

Cette mission d'entreprise, et l'intégration depuis sa création des enjeux de la transition alimentaire sont autant d'engagements qui animent l'ensemble des équipes au quotidien ; de la sélection des ingrédients (gamme 100% bio ou MSC), à un process de fabrication avec un impact minime et en local qui respecte l'ingrédient (PME+), jusqu'au respect de la réglementation sur l'alimentation infantile (Certification Alimentation du tout petit).

Avec pour l'ambition d'aller encore plus loin sur ce terrain, YOOJI va lancer sur le dernier semestre 2020 un plan global pour sensibiliser et éduquer les jeunes parents à limiter le gaspillage alimentaire tout en mettant en avant les spécificités de ses produits :

- des portions de 10 ou 20 g qui permettent une adaptation en fonction de l'âge et de l'appétit de l'enfant
- des produits en sachets refermables pour préparer plusieurs repas
- une gamme surgelée qui se conserve dans le temps sans perdre ses saveurs, avec une durée de consommation de 1 an

autant d'avantages qui méritent d'être mis en avant pour aider à la prise de conscience collective sur le gaspillage alimentaire.



yooji.fr/presse