coups de cœur

par Blandine Scherpe

EMBALLÉS PAR SACASALADES

Déjà distribuée dans 360 points de vente à travers la France, *Sacasalades* by *Arminé* est la marque que les *blogueurs* s'arrachent ! Inventé en 2012 par la nutritionniste Armineh Kombadjian, son concept de sac alimentaire est si convainquant que sa notoriété s'est développée de bouche à oreille. Décliné aujourd'hui pour le fromage, le jambon ou le pain, Monsacasalade offre une solution complète pour prolonger la fraîcheur des denrées et lutter contre le gaspillage alimentaire du quotidien.

Sac à pain
Corbeille Spinner

Sac à pain, corbeille Bayadère

Une étude publiée en 2015 révélait que chaque famille française jetait en moyenne pour 600 € d'aliments par an, un tiers des produits étant encore sous emballage ! Un constat qui alarmait déjà **Armineh Kombadjian** dix ans plus tôt. Lors des consultations, la diététicienne qui tentait de convaincre de consommer plus de fruits et légumes frais, se trouvait souvent face à des patientes débordées, incapables de trouver le temps nécessaire à l'achat de produits frais plusieurs fois par semaine. Cherchant une solution à leur proposer, elle eut l'idée de confectionner des sacs alimentaires à double enveloppe, coton et coton enduit, pour remettre au goût du jour une vielle méthode de conservation. Ses premiers tests, très concluants, lui permirent d'observer une conservation parfaite des denrées pendant quatorze jours. Le succès des ventes auprès de son cercle de patientes et d'amis lui donna l'élan et l'enthousiasme nécessaires pour aller plus loin. L'aventure démarra vraiment le jour où elle prit le statut d'auto-entrepreneur pour lancer officiellement les premières séries qui s'écoulèrent en un clin d'œil. En quelques mois, la création d'une véritable entreprise s'imposa. Elle put compter pour cela sur le soutien indéfectible de **Frédéric, son époux**, qui misa dans Sacasalades ses économies réalisées dans des activités immobilières.

C'est un produit certifié par le laboratoire SGS Sercovam et breveté qui fut présenté pour la première fois sur le salon Maison&Objet en 2013. L'aventure à grande échelle était lancée. Cinq ans plus tard, la marque sert 360 points de vente spécialisés dans les arts de la table et la cuisine, notamment en France, en Italie, au Bénélux et est en pourparlers pour une distribution prochaine au Japon. Accompagnée d'un analyste financier, elle a bon espoir de réussir à lever plus d'un million d'euros (1,2 M) de fonds nécessaires aux futurs développements envisagés à l'export, tout en conservant sa production en France.

Pour développer son activité en France, la marque a créé une équipe composée de sept agents commerciaux multicartes, qu'elle souhaite renforcer tant le potentiel est énorme. 85 % des ventes sont réalisés dans le réseau de boutiques indépendantes et de centrales d'achats, contre 15 % par Internet, que la marque a investi dès ses débuts. En septembre dernier, Sacasalades faisait son entrée sur Amazon.fr. Soulignons ici que la jeune marque a tout de suite compris l'intérêt des réseaux sociaux qui ont contribué à la faire connaître, notamment auprès des blogueurs qui sont de fidèles soutiens. Elle a même permis le lancement d'un jeune *« community manager »*, avant que certaines grandes entreprises ne le fassent !

Cocorico !

Implantée à Houilles dans les Yvelines, Sacasalades se développe en restant fidèle à ses valeurs éthiques et sociales, partagées par ses partenaires. Tous ses produits sont fabriqués en France de façon artisanale dans cinq ateliers situés en région parisienne. Il s'agit de petites entreprises familiales ou de structures à vocation sociale. La moitié du personnel qui participe à la fabrication des pièces sont des seniors. L'entreprise a déjà anticipé ses développements futurs avec le choix de deux autres ateliers prêts à accueillir ses commandes. « Travailler avec plusieurs ateliers permet de nous prémunir d'une rupture totale, en cas d'incendie par exemple », nous explique Frédéric Kombadjian. Les produits sont fabriqués à partir de tissus achetés en France.

Sacasalades à la conquête de tous les foyers

Sacasalades a pour ambition d'équiper chaque foyer français d'au moins trois de ses sacs fraîcheur. La collection est riche de huits modèles disponibles proposés au prix public conseillé de 27 € : le traditionnel Sacasalades à utiliser autant pour conserver la salade, les herbes aromatiques, les fruits et légumes, les fromages à pâte dure et le jambon sec ; un sac à pains et à viennoiseries décliné en deux versions – transport et corbeille – pour retarder le vieillissement des baguettes et viennoiseries ; un sac à plats réversible, pour transporter, les plats chauds et froids du côté coton ou du coté enduit.

Les deux enveloppes des Sacsalades et des sacs à pains sont séparées pour faciliter le nettoyage qui se fait idéalement à la main au savon de Marseille ou avec du percarbonate de soude, mais également à la machine à 30 degrés sans essorage. Attention : les Sacasalades permettent la conservation des produits frais jusqu'à 14 jours et du pain frais plusieurs heures sous condition d'une utilisation conforme aux instructions données. Il est, par exemple, nécessaire d'humidifier de temps en temps le sac fraîcheur pendant la durée de conservation et surtout de ne jamais couper les crudités avec une lame en métal afin d'éviter leur oxydation (humidité + fraîcheur = conservation !).

Sacasalades marque *lifestyle*

Forte de ses premiers succès, Sacasalades s'étend à de nouvelles catégories de produits.

Avec le sac à pain ou le sac à tartes, la marque s'était déjà éloignée de son potager d'origine. Aujourd'hui, elle va plus loin en lançant un tablier très malin qui, d'un jeu de cordon long de 3,5 mètres, s'adapte à toutes les morphologies. Le même tablier ira comme un gant au plus grand des papas comme à la petite dernière. Il est livré avec un jeu de serviettes 100 % coton, comme le tablier. ■

Vegan

Piment