

TOULOUSE

Hoope

CONQUIT VOS PETITS-DÉJEUNERS !

L'année dernière je vous parlais de deux jeunes entrepreneurs toulousains, Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard, qui débutaient avec l'aide de l'École d'Ingénieur de Purpan dans l'aventure Hoope. Après un début de lancement très prometteur avec leur gamme de pâte à tartiner, ces derniers m'avaient annoncé vouloir développer leur concept dans des produits de petit-déjeuner : les mueslis. Aujourd'hui, promesse tenue pour ces amis avec deux saveurs de muesli bio croustillant.



PETIT RAPPEL

Hoope c'est une marque bio, sans huile de palme, sans additif, qui prône le Made-in-France et utilise des saveurs gourmandes en y incluant des super-aliments riches en nutriments essentiels, notamment la spiruline. Normalement peu savoureuse, cette microalgue est une source imbattable de vitamine E, fer, magnésium, protéines, minéraux et oligoéléments. Depuis juillet, cette start-up de la FoodTech a rejoint le Marché d'Intérêt National (MIN) au nord de Toulouse. Un développement qui va de pair avec son élection de "sélection consommateurs bio 2020". Ce concours national fait appel à un panel d'une centaine de personnes et prouve ainsi "la validation des produits par les consommateurs", me dit Christophe.

MUESLI PARTY, C'EST PARTI !

Pour le moment, les mueslis croustillants sont disponibles au chocolat ou aux fruits rouges. À l'intérieur des sachets, la spiruline se mêle aux super-graines : avoine, sésame, lin et tournesol, le tout issu de l'Agriculture Biologique. Cette base est parsemée de bon chocolat ou de fruits rouges tels que les baies de goji et les cranberries, afin d'obtenir un mélange gourmand et riche en nutriments ! Un petit-déj' de champion qui est 20 à 30% moins sucré que ses concurrents grâce à ses sucres naturels.

COMMENT S'EN PROCURER ?

La marque est disponible dans 80 points de vente, notamment dans le sud-ouest. C'est principalement chez la grande distribution que vous trouverez ces produits comme au Carrefour Market Ramassier, Carrefour Market Pibrac, Leclerc Blagnac, Carrefour Purpan ou dans les Intermarché de Lardenne et de St-Lys.

UN AVENIR PROMETTEUR

Prêts à conquérir l'univers du petit-déjeuner, Christophe et Alexis pensent déjà à répondre à la demande de nouvelles références de muesli, mais aussi à développer une gamme de biscuits petit-déj' et goûter, que vous découvrirez bientôt ! Des projets plein la tête pour Hoope, vous verrez peut-être dans les années à suivre leurs mueslis proposés en dessert avec du yaourt dans les cantines scolaires et les collectivités locales. Affaire à suivre...



Facebook : @hoopefood
Instagram : @hoope
www.hoope.fr

BIOCOOP

CONSEILS DETOX APRÈS LES FÊTES



Au lendemain des excès alimentaires commis durant les fêtes de fin d'année, notre organisme a bien besoin qu'on prenne soin de lui et qu'on le re-booste. Comment alors nettoyer et remettre en ordre notre système digestif si malmené. Pour ce faire, plusieurs étapes et utilisations de compléments alimentaires sont les clefs de la réussite.

Pour commencer, il est primordial de redonner ses fonctions à toute notre chaîne de traitement des aliments. Un grand coup de balai s'impose par le biais d'un **drainage complet de la sphère hépatique**. On utilise pour cela des ampoules d'un **complexe de plantes** (notamment radis noir, artichaut, chardon marie...) qui vont fonctionner en synergie afin de remettre la machine sur les rails. Les premiers résultats sont une disparition des sensations de ballonnements, un drainage efficace et un bien fou pour votre foie qui flirte à nouveau avec son équilibre naturel. Parfait en post-repas interminable.

Premier pas vers le bien être effectué, autant continuer sur cette lancée. Une **cure de probiotiques** est la **seconde étape idéale** pour aller vers le confort digestif. Deux options : les sachets « **Probiotil-ultra** » ou les gélules « **Z-flora** ». Basiquement, cette cure intervenant après le grand nettoyage va vous re-booster. Au delà du foie, elle va remettre l'ensemble de la machine en route. À noter que l'utilisation de probiotiques a également un effet positif à la sortie de maladie comme la grippe et autres joyeuseries du genre.

Système digestif pleinement opérationnel, vous pouvez en profiter pour dynamiser votre système immunitaire dans la foulée.

Agissant également sur le moral, cette décision se traduit dans les faits par l'utilisation de gélules « **Immuno 4** ». Riches en magnésium (jouant positivement sur l'équilibre nerveux), elles sont composées entre autres de shiitaké (champignon d'origine Japonaise) et des fleurs de Bach. Plus largement, elles contiennent tout ce qu'il faut pour obtenir un équilibre global entre corps et esprit.

Pour les personnes très fatiguées, souvent malades, il est possible d'aller encore plus loin avec une **cure de Lithothamne**. Sous forme de comprimés, ils vont réaliser une re-alcanisation de l'organisme, contribuant ainsi aux fonctions normales des enzymes diges-

tifs. Cela ralentira également l'acidose dans votre corps.

Les excès des fêtes passés, vous pouvez prolonger l'entretien de votre système digestif au quotidien, tout simplement **par le biais de votre alimentation**. Des menus riches en légumes variés par exemple, plus particulièrement le radis noir, le brocolis (riche en vitamine C lorsqu'il est cuit à la vapeur) ainsi que les bouillons de Miso.

Plus que l'assurance d'une fonction de digestion efficace, prendre soin de son organisme de la sorte offre également une sérénité mentale accrue. N'oubliez pas que nous sommes ce que nous mangeons rappellent Élodie et Chantal.



BIOCOOP COLOMIERS
2-4 av. Ampère
Tél. 05 61 49 14 74

BIOCOOP TOURNEFEUILLE
110 av du Marquisat
Tél. 05 61 07 41 77

BIOCOOP PURPAN
5 rue Georges Vedel
Tél. 05 34 36 61 01

BIOCOOP LA MENUDE
45 Ch. de la Salvétat
Tél. 05 32 10 82 56

BIOCOOP BLAGNAC
2 rue Henri Matisse
Tél. 05 61 61 48 10

BIOCOOP PLAISANCE
44 rue des Pyrénées
Tél. 05 61 51 60 71