



Avec Hoope, la spiruline se fait ludique

Texte : Dominique Malvy - Photos : Jean-Jacques Ader

La première pâte à tartiner enrichie en spiruline est née à Toulouse. Avec Hoope, Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard entendent bien régaler les petits et les grands de produits sains, bio et français depuis le petit déjeuner jusqu'au goûter, voire au-delà.

Haute-Garonne

De jeux de mots en boutades, de défis en bravades, de tests en dégustations, Hoope devient réalité. Hoope pour "hope", l'espoir en anglais mais aussi "spirale" comme la cyano-bactérie de spiruline. Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard, les deux jeunes associés, entament une démarche entrepreneuriale autour de produits sains à destination des enfants : pâtes à tartiner et mueslis enrichis en spiruline. Les deux complices partent avec de sérieux atouts : double-diplômes d'ingénieur agro et marketing. Après un an d'incubation à l'école d'ingénieur de Purpan dont ils sont issus, Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard transportent leur bébé au MIN (marché d'Intérêt National) de Toulouse.



Tout commence durant leurs études. Les deux copains de promo découvrent les « super-aliments » dont la spiruline, qui leur donne des idées pour élaborer les quatre premiers produits enrichis en spiruline. Ils veulent rendre les compléments alimentaires, parfois difficiles à avaler, plus gourmands et y associer la connotation plaisir. Alors, dégustation : la pâte à tartiner la plus traditionnelle pour commencer, c'est-à-dire la plus proche des saveurs auxquelles sont habituées les enfants : noisette-cacao-spiruline. « Les mamans simplifient en annonçant à leurs enfants qu'il s'agit de chocolat et noisettes. Les enfants aiment parce qu'ils connaissent ce goût et la saveur sucrée », note Alexis. Reste la couleur tirant sur le vert, plus difficile à accepter pour les ados que pour les plus petits. « Les plus jeunes trouvent ça drôle de manger une pâte à

tartiner verte. Ils aiment beaucoup se charrier parce que ça tapise la bouche de vert ! », complète Christophe.

Une pâte à tartiner riche en protéines et peu sucrée

Passons aux qualités nutritives, car outre l'appétence indispensable pour convaincre les enfants, il faut ajouter que ces quatre produits présentent des atouts santé indéniables. C'est d'ailleurs la mission que se sont fixée les fondateurs comme l'indique leur slogan : « Avoir tous les bienfaits des super-aliments dans des produits gourmands, 100% naturels et made in France ». La spiruline permet ainsi d'améliorer la composition nutritionnelle de la pâte à tartiner. A la fois moins sucrée - jusqu'à -35% - que les produits habituels, mais aussi deux fois

plus protéinée grâce à la spiruline qui apporte par ailleurs une richesse naturelle en vitamines et minéraux. Les pâtes à tartiner et muesli Hoope sont élaborés sans huile de palme, sans additifs, sans lactose et sont même vegan. Les quatre premières recettes font l'unanimité tant au niveau des retours parents/enfants, que des concours start-up (Hoope a été lauréat 2019 du concours Septuor Haute-Garonne) ou auprès de la grande distribution, auxquels il faut ajouter des points de vente déjà conquis dans le sud-ouest et même Paris. Forts de ces succès, Christophe et Alexis imaginent déjà d'autres produits : des pâtes à tartiner apéritives toujours enrichies en spiruline, en complément de la gamme enfants qui va continuer à s'étoffer bien sûr.