

THÉS FROIDS MÉ-MÉ

Thé froid

boissons-meme.com

Contact

Mme Caroline Liault

caroline@boissons-meme.com

+33 6 80 03 30 27



L'entreprise

Créée en 2018 à Annecy, Mé-Mé innove en lançant le premier thé froid sans eau. Le concept est d'infuser le thé vert matcha dans des sèves d'arbre à la place de l'eau. Tout l'intérêt est de bénéficier des vitamines et minéraux qu'apporte la sève d'arbre de bouleau, d'érable ou d'acacia. Un cercle vertueux puisque la récolte des sèves d'arbres permet de booster le système immunitaire des arbres et ainsi protéger les forêts.

Mé-Mé innove également en remplaçant le sucre raffiné par du moût de raisin d'Ardèche. Ce fructose naturel est riche en nutriments et très faible en calories. Les thés froids Mé-Mé sont flash-pasteurisés pour conserver tous les apports nutritifs des ingrédients. Ce concept inédit de thés froids sains et au plaisir gustatif unanime devient très vite un rituel du quotidien des consommateurs.



PORTRAIT CHEFFE D'ENTREPRISE

Ancienne sportive dans le milieu de snowboard et du skateboard, Caroline Liault a créé ce concept de thés froids en 2018. Maman d'une petite fille de 5 ans, elle est véritablement cheffe d'entreprise d'une start-up reconnue dans l'alimentation saine et fonctionnelle. Diplômée d'un master en sociologie des organisations à Sciences Po Paris, cette entrepreneuse aime prendre en considération les évolutions de la société pour innover et apporter des solutions concrètes et accessibles à tous pour le « bien manger ».

« Depuis plus de 20 ans, j'élabore mes propres recettes de boissons biologiques, saines et très peu sucrées ; à l'époque pour mon club de skateboard. Mon voyage au Japon m'a fait découvrir le thé matcha, dont je ne me passe plus aujourd'hui et c'est quelques années plus tard, au Canada, que les bienfaits de la sève d'arbres se sont imposés à moi ».

Caroline Liault

TERRITOIRE

Basé au milieu des Alpes Française, l'univers des forêts et ses bienfaits est une évidence et a suscité l'idée de créer ce concept si innovant et bienveillant. Nous créons des emplois et répondons à la quête de sens au travail des plus jeunes qui aspirent à œuvrer pour des entreprises engagées.

Nous travaillons en commerce équitable avec tous nos producteurs de sèves d'arbres. Et avec le Japon puisque notre thé vert matcha vient de Kyoto. Les emballages sont imprimés à Dijon et nous embouteillons en France.



THÉS FROIDS MÉ-MÉ

Thé froid

boissons-meme.com

Produit phare

De la naturalité au quotidien

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Thé vert matcha infusé dans des sèves d'arbres à la place de l'eau et le sucre raffiné est remplacé par du moût de raisin.

Notre meilleure vente : Mé-Mé Vitalisante, thé vert matcha infusé dans de la sève de bouleau à la pêche blanche. Seulement 15 calories.

Gummies Menthe

Sève d'acacia avec du thé vert matcha à la menthe. Riche en fibre, les gummies Mé-Mé sont des prébiotiques naturels qui entretiennent la flore intestinale et favorisent la digestion. Très peu sucré, un gummy fait 4 calories seulement. Boîte réutilisable signée par l'artiste Léona Rose. Les gummies sont fabriqués par une entreprise reconnue comme Entreprise du Patrimoine Vivant de la France (EPV).

LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

1500

LIEUX DES POINTS DE VENTE

France, Suisse, Belgique, Suède

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Circuit de la restauration, hôtellerie, snacking, boulangeries, vente à emporter

Groupe Accor, Boulangeries Landemaine, Relais et Châteaux, Mob Hotel, Poke bar, ...

Restauration collective au national : Sodexo, compass et Elior

Grossistes : Transgourmet, Metro, Forezia

GMS : Monoprix au national avec tous nos produits

Salles de sports, de yoga

Contact

Mme Caroline Liault

caroline@boissons-meme.com

+33 6 80 03 30 27

