



WOW!BAB

Mettez une pincée de baobab dans votre vie

Une belle surprise

Fabricant de produits de snacking et de mueslis à base de céréales germées, avec un assortiment 100 % bio, la société Wowbab SAS a été créée en France fin 2016 pour transmettre la passion du baobab aux consommateurs français. Le fil conducteur de sa gamme est en effet l'utilisation systématique du fruit du baobab dans les recettes, d'où le nom de la marque et celui de la société, toutes deux pareillement baptisées wow!bab (« wow! » étant l'expression marquant la surprise en anglais).



Frédéric Letellier, créateur de wow!bab, sait jongler avec les qualités du baobab pour en faire bénéficier les consommateurs.

La passion du fruit du baobab anime l'équipe de wow!bab depuis de nombreuses années. Une équipe menée par Frédéric Letellier, qui a créé Wowbab SAS comme filiale de Frutelia, une société qu'il a créée en Allemagne en 2010. Frédéric Letellier était auparavant acheteur de fruits exotiques pour l'industrie agro-alimentaire (préparations de fruits et ingrédients). Sa passion pour le baobab l'a ainsi poussé à lancer sa propre gamme de produits à la fois délicieux et sains.

Avec wow!bab, l'objectif de l'entreprise est de faire « voyager » le fruit du baobab dans tous les

magasins bio de France. Pour y parvenir, elle met ainsi une « pincée de baobab » dans toutes ses recettes. Mais si elle fait cela, ce n'est pas simplement par souci d'originalité...

Le baobab est en effet à la fois un fruit d'une qualité nutritionnelle extraordinaire et un formidable moyen de transformer visiblement et durablement l'économie de la savane africaine. Car sa récolte permet de stopper l'abatage des arbres et la déforestation, la vente de ses fruits rendant l'arbre particulièrement précieux.

L'ambition de wow!bab est de contribuer à faire connaître petit à petit ce fruit, non en le faisant simplement classer comme un « superfruit » pour en faire une nouvelle mode, mais en l'installant durablement dans les habitudes de consommation. Et dans le monde de la bio, cette démarche a du sens.



Les Crunchies, un snacking sain, original et gourmand.

Il suffit d'une petite quantité de baobab dans une recette pour avoir une véritable plus-value nutritionnelle : plus de fibres, plus de vitamine C, de calcium, de fer, de potassium... Autant de nutriments qui sont naturellement contenus dans la pulpe du fruit. Pour faire connaître le fruit du baobab au plus grand nombre, wow!bab l'associe à d'autres ingrédients bénéfiques pour les consommateurs soucieux de leur équilibre alimentaire. Par exemple les graines de chia, le quinoa et l'amarante dans les barres, le sarrasin germé dans les crunchies et mueslis germés, etc.

Au croisement de plusieurs tendances

La gamme wow!bab associe deux tendances principales du marché actuel de la bio : les céréales germées et le fruit du baobab, parfois qualifié effectivement de « superfruit ». wow!bab espère que dans quelques années ce fruit du baobab deviendra aussi connu que la baie de goji ou l'açaï.

La marque fait la part belle aux céréales germées, mises en avant dans les mueslis (3 variétés : groseille, noix de coco, cacao) et dans les produits de snacking sain, baptisés les Crunchies (cranberries, figue-citron et banane-cacao, disponibles en sachets de 40 g).

Les barres de céréales sont peu sucrées, principalement avec du sirop de riz végétalien, et légèrement acidulées. Elles se distinguent par leur bonne digestibilité, notamment en comparaison avec les barres à base de fruits secs et pâtes de fruits, et ce en raison des propriétés prébiotiques du baobab qui rendent les barres légères à digérer.



Les mueslis aux céréales germées.

Les mueslis germés sont particulièrement délicieux dans du lait de riz ou de soja et ne nécessitent aucun trempage. Ils sont sans sucre ajouté et font largement appel aux fruits secs (à l'exception des raisins).

Les snacks Crunchies sont sucrés au sucre de fleur de coco. Ils sont fabriqués avec des conditions de séchage limitées à une température maximale de 42°C et sont donc des produits « crus » (raw food). Ils apportent de l'énergie directement assimilable par le corps, sans pic glycémique.

wow!bab travaille le plus possible avec des préparations sans additifs. Le chocolat noir utilisé dans les barres est par exemple sans lécithine de soja. Ces barres sont de plus fabriquées en partie avec des infusions de fruits, pour pouvoir se passer des soi-disant « arômes naturels ». Et tous les produits sont fabriqués artisanalement, à la main.

Bien qu'aucun produit ne porte de logo vegan ni de logo « épi barré », toute la gamme wow!bab est végane et une partie est sans gluten, à savoir les barres de céréales et les snacks crus Crunchies.

La digestibilité et l'énergie naturelle des céréales germées et des fruits utilisés, auxquelles s'ajoutent les caractéristiques nutritionnelles exceptionnelles du baobab, la quantité réduite de sucre et de matières grasses, ainsi que l'absence de graisse de palme, sont le secret des recettes goûteuses et pleines de sens nutritionnel des produits wow!bab. Leur développement est réalisé par wow!bab en collaboration avec trois partenaires industriels européens.



Avec wow!bab, la riche pulpe du fruit du baobab voyage du Sénégal jusqu'en Europe pour offrir ses qualités nutritionnelles.



Le baobab est à la fois un fruit d'une qualité nutritionnelle extraordinaire et un formidable moyen de transformer visiblement et durablement l'économie de la savane africaine.

Un fruit exotique très riche en nutriments

Comme on peut s'en douter, le baobab - lointain parent, mais géant, de la mauve, de l'hibiscus, du tilleul ou du cacao (familles des malvacées) - ne pousse pas en Europe mais uniquement en Afrique, à Madagascar et en Australie. La cuisine et la médecine locales l'utilisent de ses racines jusqu'à son fruit. Celui-ci, appelé akoussa ou pain de singe, est lui-même l'objet de nombreux usages alimentaires ou cosmétiques.

Il a une forme oblongue, se présentant comme une coque boisée de 10 à 40 cm. Le goût de sa pulpe est légèrement acidulé en raison d'une teneur élevée en vitamine C, 6 fois plus importante que celle des oranges. Le fruit du baobab contient également 2 fois plus de calcium que le lait, 6 fois plus de potassium que la banane, 2 fois plus d'antioxydants que les baies d'açaï et de goji, ainsi que de la vitamine B1 (thiamine) et du fer.

Pour ses approvisionnements, wow!bab a construit une coopération exclusive avec une filière sénégalaise très implantée dans la savane. Cette filière garantit une transformation irréprochable du fruit (bonne qualité microbiologique, absence de corps étrangers). Son réseau logistique puissant lui permet d'atteindre les zones les plus reculées de la savane et d'associer de nombreux villages isolés à la croissance économique liée à la transformation du fruit et à sa reconnaissance sur le marché mondial.

Le fruit récolté ne viendra pas à manquer aux autochtones si nous le consomons. La savane africaine possède en effet des ressources considé-

rables en fruits du baobab. Il existe de grandes forêts de baobab, arbre aux dimensions impressionnantes qui regorge de fruits vers le mois de février.

Un géant équitable

Commercer sur un mode équitable est une des motivations principales de wow!bab. En utilisant le baobab dans toutes ses recettes comme expliqué, l'entreprise veut faire connaître le fruit et contribue ainsi à faire augmenter la demande de manière continue et régulière. La récolte et la transformation des fruits du baobab participent de manière très significative au développement microéconomique des zones les plus isolées et les plus pauvres d'Afrique, comme déjà souligné un peu plus haut.



Grâce aux propriétés prébiotiques du baobab, les barres wow!bab sont légères à digérer.

Le partenariat exclusif évoqué avec la filière sénégalaise fait partie de l'engagement de wow!bab pour que les fruits de la croissance soient répartis de manière juste entre les villages récoltants et le transformateur sur place qui investit en permanence, notamment dans la logistique et dans la qualité de cette transformation. wow!bab s'engage inten-

sément pour soutenir tous les efforts faits localement pour la professionnalisation de la valorisation du baobab, richesse cachée de la savane.

Pour faire connaître la filière du baobab et la façon dont wow!bab l'utilise, la marque a réalisé un film au Sénégal et en Europe, que l'on peut visionner en ligne à l'adresse <https://vimeo.com/142379617>



Le baobab dans son environnement naturel.

REPÈRES

SAS créée en 2016

Filiale de Frutelia & Letellier GmbH (Allemagne)



WOWBAB SAS
241 avenue de la Hêtraie - 76550 Offranville
Tél. : +33 (0)2 35 84 78 94 - info@wowbab.com - www.wowbab.fr