

spécialité
laitière

Local en
Île-de-France



i-grec®

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE



SOMMAIRE

l-grec, l'histoire d'une start-up francilienne
qui prône le manger local p. 3

Des spécialités laitières au goût de naturel p. 6

Une démarche où tout le monde s'y retrouve p. 7

Contacts & informations complémentaires p. 8

I-grec, l'histoire d'une start-up francilienne qui prône le manger local



i-grec, ce sont des spécialités laitières locales en Île-de-France produites par une bande d'amis qui aiment le bon, le vrai et qui veulent le faire partager.



Une histoire née d'un voyage

C'est en 2014 que commence l'aventure. Lors d'un voyage en Australie, Benoît rencontre Elie Bahbah, artisan de Brisbane, qui lui transmet son savoir, son expérience et sa technique de fabrication du yaourt à la grecque. De retour en France, il adapte la recette en utilisant des produits locaux et appelle en renfort ses amis pour se lancer dans une nouvelle aventure.

De l'envie et une bande d'amis

A 25 ans, les 3 acolytes abandonnent leur emploi respectif pour faire le pari de devenir leur propre patron et de lancer un produit à leur image.

Avec l'apport de chacun, ils investissent le garage des parents de Benoît pour en faire un véritable labo aux normes d'hygiène strictes. C'est toujours ici que les pots sont produits, à Bouafle dans les Yvelines.



L'apprentissage au fil des rencontres et des expériences

Issus de secteurs n'ayant aucun lien avec l'agroalimentaire (ingénierie, commerce automobile), ils apprennent le métier par eux même au fil de leurs expériences et de leurs rencontres.

Leur travail et leur exigence leur permettent très vite d'obtenir la reconnaissance des professionnels du métier. En 2015, ils remportent une **médaille d'or au concours général agricole** pour le pot au lait à la myrtille. L'année suivante en 2016, l'équipe est récompensée d'une **victoire au concours patrimoine francilien**. Puis en octobre de la même année, ils font leur entrée au SIAL, le Salon International de l'Alimentation, une référence dans les tendances alimentaires.

Septembre 2014

Lancement des pots i-grec



Février 2015

Médaille d'or au concours général agricole



Juillet 2016

Concours patrimoine francilien



Octobre 2016

Participation au SIAL



Les pots au lait i·grec trouvent petit à petit leur place, de l'épicerie fine (La grande épicerie de Paris, le garde-manger des dames, Ô Divin, ...), à la grande distribution (Monoprix, Carrefour, Intermarché, Franprix), jusqu'aux établissements de renom (Hôtel de Crillon, Boulangerie Thierry Marx, l'Hôtel Brach, l'Assemblée Nationale).

Liste de nos points de vente :

<https://i-grec.fr/nos-gourmandises/#nous-trouver>

Aujourd'hui, i·grec est présent dans plus de 250 points de vente. Tous les mois, les trois producteurs fabriquent plus de 28 000 pots soit 4,4 tonnes de yaourt.

Notre vidéo de présentation : <https://youtu.be/iTT7HWnnqmY>

I·GREC EN CHIFFRES

Tous les mois

28K pots
sont produits

soit **4,4** tonnes
de yaourts

200K€
de CA
en 2017

x2
en 2018

50 animations
magasin par an

+ de 250
points de vente
en Île-de-France

Des spécialités laitières au goût de naturel

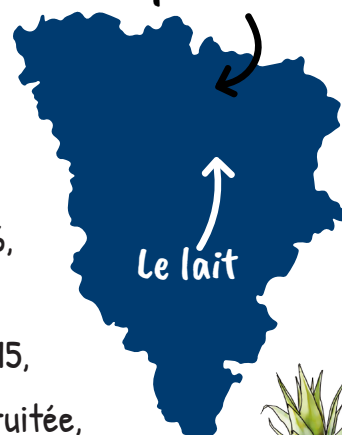


Les pots au lait i-grec sont conçus à partir d'ingrédients simples et de qualité, pour certains primés au concours général agricole.

La start-up prend le parti de ne choisir que les meilleurs ingrédients :

- Le lait utilisé provient de la **ferme de Grignon**, située à 15 km de la production dans les Yvelines. Il est issu de l'agriculture raisonnée et est reconnue pour sa qualité,
- La poudre de lait a été récompensée au salon de l'agriculture 2016,
- **Les confitures de Stephan Perrotte**, Champion du monde 2015, sont ajoutées aux spécialités nature pour une gamme sucrée et fruitée,

La production



Et zéro additif chimique !



6 variétés aux fruits en pot de 120g sont disponibles.

Et 2 formats Nature en 120g & 500g.



Abricots, vanille «Tahaa»



4 Fruits rouges



Mangues, Fruits de la Passion



Ananas, vanille «Bora Bora»



Framboises Meeker



Myrtilles sauvages

Une démarche où tout le monde s'y retrouve



i-grec, c'est avant tout une démarche responsable parfaitement transparente avec les consommateurs.

Une relation de proximité est créée par une prise de parole décomplexée, un échange sur les réseaux sociaux et une rencontre quotidienne en magasin ainsi que sur les marchés où des stands de dégustations sont installés.

Une activité exclusivement dans la région parisienne

Tout se fait en local, en Ile-de-France. A la fois pour l'approvisionnement, la production et la distribution de nos produits. La production et le lait sont situés dans les Yvelines et la distribution se fait exclusivement en Ile-de-France. Ces circuits courts ont également l'avantage de limiter l'empreinte carbone.

La volonté de soutenir les acteurs locaux

L'enracinement local est un des points majeurs de cette démarche.

L'ensemble des ingrédients est acheté au prix juste pour soutenir la qualité de travail des producteurs locaux. Et pour compléter cet engagement, i-grec s'implique dans les associations locales qui contribuent à rendre la société plus juste.



ESAT du Petit Parc



CONTACTS & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

E-mail : flavien@i-grec.fr

Téléphone : 06.68.76.42.06

Site internet : www.i-grec.fr

L'actualité d'i-grec est à retrouver :

sur **facebook** : [@igrec.idf](https://www.facebook.com/igrec.idf)

et sur **twitter** : [@igrec_idf](https://twitter.com/igrec_idf)

i-grec®

EN QUELQUES MOTS

