

Mé Mé

Thé vert infusé dans la sève d'arbre

La naturalité au quotidien



Misez sur le
thé glacé
infusé dans les
sèves d'arbre.



Sans sucre raffiné & Naturel



Emballage 0% plastique pour une consommation plus juste et respectueuse

Idéal pour le snacking
Répond au cahier des charges RSE



L'histoire de Mé-Mé

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. Au gré de mes voyages et rencontres, j'ai commencé à apporter des ingrédients naturels aux 1 000 vertus et à les associer.

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.

Au fil du temps, l'idée a mûri et une gamme de boissons s'est naturellement dessinée. Cependant il me semblait primordial de trouver une alternative naturelle et française au sucre raffiné. La France étant un pays viticole riche, il me paraissait aussi original que judicieux d'y associer donc le moût de raisin, fructose naturel encore jamais utilisé pour des boissons !

Les boissons Mé-Mé étaient donc nées ! **Mon objectif : mettre à l'honneur les bienfaits énergisant et detox du thé vert infusé dans la sève d'arbre à travers une gamme de boissons et de gummies bio et fonctionnels pour une alimentation plus juste et responsable avec 100% d'ingrédients utiles.**

Et pourquoi « Mé-Mé » ?

« Mé » signifie bourgeons et jeunes pousses en japonais. Or le matcha, ce sont des bourgeons et jeunes pousses de thé vert réduit à l'état de poudre et les sèves d'arbre font éclore les bourgeons. D'où Mé-Mé et notre #secouezvotremémé

Caroline, créatrice des boissons Mé-Mé



Le concept des thés froids Mé-Mé

Le thé vert matcha est infusé dans des sèves d'arbre à la place de l'eau et le sucre raffiné est remplacé par du moût de raisin pour son apport peu calorique.



THÉ VERT MATCHA

+



SÈVES D'ARBRE

+



MOÛT DE RAISIN

Bienfaits énergisants et détox du thé vert infusé

Une eau chargée de vitamines et minéraux différents selon l'arbre et son environnement

Le sucre raffiné est remplacé par du moût de raisin
= fructose naturel qui constitue un apport nutritif sain à faible teneur en sucre

Marque engagée avec un emballage 0% plastique = carton + bouchon en canne à sucre

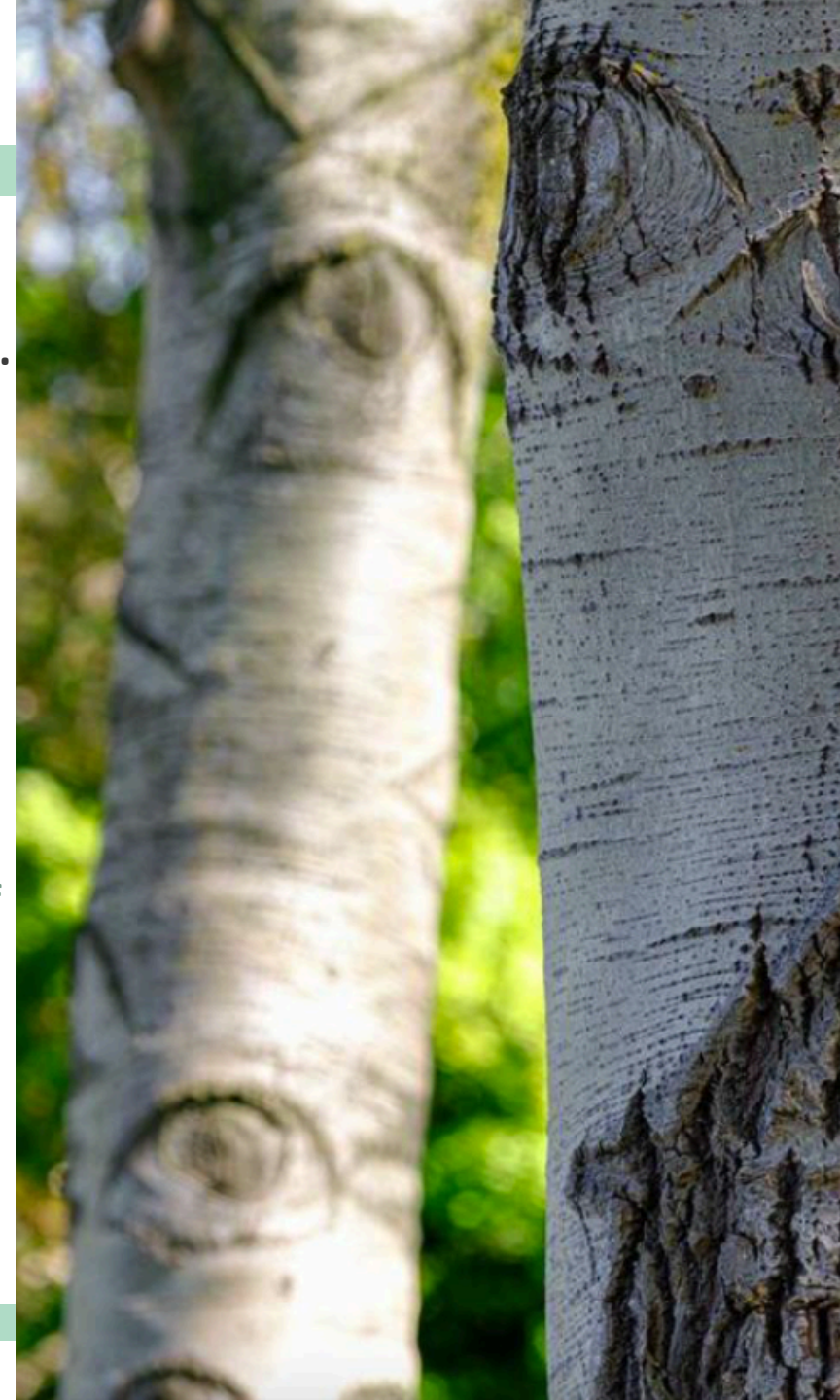


Petit déjeuner

Déjeuner

En-cas

Apéritif / cocktail



Mé-Mé en quelques mots

Thés glacés les plus sains et vertueux de France !

Création en 2018

Basé à Annecy

8 salariés

- + 1000 points de vente**
- + 500 restaurants et boulangeries**
- + 3 grossistes nationaux**

**20% du CA
à l'export**



**Les thés froids
Français les
plus sains et
vertueux.**



Cocktails sans alcool

Une tendance de fond*



*D'après l'étude de l'IWSR en 2022, les boissons sans alcool représentent aujourd'hui un marché qui devrait croître de 7 % par an d'ici à 2026 <https://www.theiwsr.com/>

La sève d'arbre comme super-food

La récolte de la sève d'arbre, un circuit vertueux pour la forêt comme pour l'homme

Mé-Mé est la seule marque à mettre en avant les bénéfices de la forêt à travers la sève d'arbre.

La sève est de l'eau chargée de **vitamines et minéraux** différents selon l'arbre et son environnement.

Chacune des sèves apporte une fonctionnalité différente.

Source renouvelable, la récolte de la sève renforce le système immunitaire de l'arbre et protège les forêts.

Bouleau



Vertus drainantes et détoxifiantes

Érable



Remineralisation de l'organisme

Acacia



Riche en fibre, facilite la digestion



Des ingrédients bien-être...



Thé vert Matcha, un allier santé & bien-être du quotidien

Réduit à l'état de poudre, le mé (bourgeon en japonais) de thé vert est ingéré en entier plutôt qu'infusé afin de bénéficier de ses nombreux bienfaits :

- Être éveillé sans être énervé
- Être moins stressé
- Être plus concentré
- Avoir une immunité renforcée
- Une perte de poids facilitée par « la thermogénèse des graisses abdominales » (Allégation santé validée par la commission Européenne)
- Un bon détox



Le moût de raisin, alternative locale au sucre raffiné

Fructose naturel qui constitue un apport nutritif sain et fruité qui convient aux grands comme aux petits.

Sa **faible teneur en sucre** évite le pic de glycémie et son apport en énergie lente empêche toute envie de fringale sucrée dans la journée.

Innovation & Exclusivité : Mé-Mé est la seule marque à remplacer tout le glucose raffiné par du moût de raisin d'Ardèche pour avoir uniquement des calories utiles et saines pour le corps.





Succès 2023

Mé-Mé vitalisante

Thé vert matcha infusé dans la sève de bouleau
aux notes de pêche blanche

Son goût unique, naturel et très peu sucré vous
donne l'impression de croquer dans une pêche
blanche tout en vous baladant en forêt.



La gamme Thés froids

MéMé

Mé-Mé Énergisante



- 98% sève d'érable
- Moût de raisin
- Jus citron
- Thé vert matcha

Calories : 16kcal/100ml

Mé-Mé Vitalisante



Notre best seller

- 80% sève de bouleau
- Moût de raisin
- Thé vert matcha
- pêche blanche

Calories : 15kcal/100ml

Mé-Mé Rafraîchissante



L'incontournable

- Eau
- Moût de raisin
- menthe
- Thé vert matcha

Calories : 7kcal/100ml

Mé-Mé Hydratante



La détox

- 97% sève de bouleau
- Moût de raisin
- Thé vert matcha

Calories : 12kcal/100ml

. Origine



Anncy

. Formats

33cl

1L

. Emballages

100% carton
Bouchon en canne
à sucre

= 0% plastique



3 Trophées



Snacking D'OR

Catégorie : boisson fonctionnelle



Coup de cœur du jury LSA

Croissance Bio



Coup de cœur du jury Business France

Stratégie d'exportation innovante



Thés froids Mé-Mé, pour qui et quelles occasions ?

Consommateurs Mé-Mé

- **Femme**
urbaine – peri-urbaine
30 - 50 ans
- **Hommes**
Actifs et sportifs
30 – 45 ans
- **Enfants**
5 – 15 ans



Points de vente CHR

- **Restauration commerciale**
Pause déjeuner et collaboration : Asiatique, local, fait maison, estival, pokebowl, japonais, sains, street food ...
- **Boulangeries Pâtisseries**
- **Hôtels**
- **Restauration collective entreprise**





Concept inédit – créé à Annecy

Satisfaction client à 99%



MOÛT DE RAISIN

Très peu sucré

Sucré naturellement par du moût de raisin d'ardèche.



0% plastique

Bouchon recyclable en canne à sucre



Présentoir de comptoirs



Stop étiquette



Stop rayon



Bande de réglettes



Aussi **bon**
pour les **papilles**
que pour la **santé**
et la **planète** !



Mé-Mé

Thé vert infusé dans la sève d'arbre



#secouezvotremémé
www.boissons-meme.com

Thés froids Mé-Mé
10 rue de l'isernon
74000 Annecy

Caroline Liault
Fondatrice de Mé-Mé

caroline@boissons-meme.com
06 80 03 30 27