



Pays de la Loire

Au distributeur une formule de repas équilibré

Un repas complet pour moins de 10 €... Delibento, projet élaboré en Mayenne, vise à s'attribuer une portion du marché du snack réfrigéré.

Un quart de féculents, un quart de protéines, la moitié restante de légumes non féculents. Une portion de produits laitiers et un petit fruit pour finir ! Ça, c'est la « **portion idéale d'un déjeuner équilibré** » appuie Nathalie Hutter-Lardeau. Une recette que maîtrise la fondatrice de la société Atlantic santé. La nutritionniste lavalloise a écrit plusieurs ouvrages sur le sujet. *La True food*, « **la nourriture vérité** », paru en 2014 aux éditions du Moment, figure en haut de la pile.

L'entrepreneuse veut démocratiser le repas complet et varié, facile à consommer, « **le tout, pour moins de 10 €** ». Une innovation baptisée Delibento.

Le Delibento, c'est la déclinaison occidentale, compacte et bien emballée, du bento japonais. Un petit coffret composé de trois à quatre barquettes qui réunit tous les ingrédients d'un déjeuner sain. Sa cible : les salariés des entreprises. Ceux qui

se fournissent dans les distributeurs réfrigérés à 3° des cafétérias.

« **Adieu les petits pains mous. On vise la même qualité que la restauration** », résume Guy Michel, directeur commercial d'Europlastiques. L'entreprise qui s'est fait un nom dans l'emballage alimentaire est associée au projet Delibento. La petite boîte est sortie de ses labos. « **Tout a été très vite. Nous avons élaboré un prototype et la Chambre de commerce d'industrie a poussé notre dossier devant BpiFrance** », relate Guy Michel.

Le concept sera dévoilé ce lundi, en Mayenne, lors d'une soirée au cours de laquelle seront remis les trophées régionaux Territoires innovation. Delibento pourra alors commencer à se glisser entre les serpentins des distributeurs automatiques. « **On compte une machine pour 100 salariés**, chiffre Benjamin Barberot, président et directeur général d'Eu-

roplastiques. **C'est un marché qui attend du renouvellement.** » Bingo. Delibento a fait saliver Pélican rouge. « **L'un des plus gros gestionnaires de distributeurs en France, environ 30 000 machines** », indique Benjamin Barberot.

Menu gourmand, light, énergie, végétarien ou sans gluten... « **Cinq formules ont été conçues par des nutritionnistes** », énumère Nathalie Hutter-Lardeau. Dans la boîte, conditionnée à l'Esat de Château-Gontier, on trouvera des produits Jean Routhiau, Lactalis ou Monbana, fabriqués dans l'Ouest... En Mayenne, Actual sera l'une des premières entreprises fournies. « **Un repas équilibré, c'est la santé. Un salarié épanoui, c'est un salarié efficace au travail** », justifie Samuel Tual, PDG du groupe et patron du Medef 53.

Alan LE BLOA.



Benjamin Barberot, PDG d'Europlastiques, Nathalie Hutter-Lardeau et Guy Michel, directeur commercial de l'entreprise lavalloise spécialisée dans l'emballage alimentaire. Ils présentent Delibento, la petite boîte qui part à la conquête des distributeurs de snacks avec un menu équilibré avec cinq formules différentes à moins de 10€.