



## DOSSIER DE PRESSE

Lyon (France), 20 janvier 2025

### SALON SIRHA LYON - DU 23 AU 27 JANVIER 2025

#### PREMIÈRE MONDIALE : VIF RÉVOLUTIONNE LA CUISINE DES CHEFS AVEC SES PERLES D'AROMATES GIVRÉES – 100 % JUS DE MICROPOUSSES



À l'occasion du SIRHA Lyon 2025, la startup VIF Group dévoile une innovation culinaire unique : ses perles d'aromates givrées. 100 % naturelles, elles subliment la cuisine avec fraîcheur, intensité de goût et praticité, tout en réduisant le gaspillage des pousses invendues.

- **PERLES D'AROMATES VIF, UNE PREMIÈRE MONDIALE**
- **L'APPROCHE DE VIF GROUP À L'INVERSE DES MODÈLES CLASSIQUES**
- **UNE VISION PARTAGÉE AVEC LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR**

## PERLES D'AROMATES VIF, UNE PREMIÈRE MONDIALE



Vincent Tardif et David Tropel – VIF Group

### « Ne rien gaspiller » à l'origine d'une innovation majeure

Lorsqu'elle s'est lancée dans la production de micropousses, la startup VIF Group a rapidement identifié un défi majeur : le traitement des invendus. En raison de leur durée de vie très courte, les micropousses non vendues finissaient jetées, un non-sens écologique et économique.

« C'est là que nous avons exploré une technique issue du domaine de la santé pour stabiliser des produits naturels. », explique Vincent Tardif, membre de l'équipe de direction de VIF Group. Et David Tropel, Directeur de la Recherche & Développement Végétal de VIF Group, d'ajouter : « Après de nombreux essais, nous avons développé un format innovant et prêt à l'emploi, qui préserve toute la richesse aromatique des micropousses. »

### Les qualités gustatives et nutritionnelles des micropousses préservées

Fruit d'une recherche minutieuse, les perles d'aromates 100 % naturelles et surgelées capturent l'essence pure des micropousses. Composées exclusivement de leur jus, sans aucun additif, stabilisant ou conservateur, elles offrent une concentration unique de saveurs et de bienfaits. Grâce à un procédé breveté à l'échelle internationale, combinant extraction et cryogénéisation, elles conservent leur fraîcheur, leurs arômes intenses et leurs nutriments essentiels, notamment les vitamines souvent détruites par des procédés comme la stérilisation, la pasteurisation ou même le simple blanchiment des herbes.

### Simplifier la vie des cuisiniers

Prêtes à l'emploi et conditionnées dans des sachets refermables, les perles d'aromates permettent un dosage précis sans gaspillage ni préparation supplémentaire. Idéales pour sublimer vinaigrettes, sauces chaudes ou froides, sorbets, granités ou cocktails, elles se conservent douze mois à -20 °C tout en garantissant une tenue exceptionnelle.

« Les perles Vif, notamment le thym, m'ont vraiment bluffé. J'apprécie qu'elles soient produites ici, en Auvergne. Travailler avec des producteurs locaux est essentiel pour moi. »

Chef Thomas Perron, Association Toques d'Auvergne, Les Fées Mères, La Bourboule



**Les perles d'aromates Vif seront disponibles à la vente à partir de mars 2025.**

## L'APPROCHE VIF GROUP : À L'INVERSE DES MODÈLES CLASSIQUES

### La naissance d'une filière française

Le marché des micropousses a longtemps été dominé par des acteurs internationaux centralisés, avec de vastes sites de production en serres pour alimenter un marché globalisé. À l'opposé, VIF a développé une filière française d'agriculteurs locaux, misant sur la proximité et la collaboration.

« Chez VIF, nous avons choisi de bâtir un écosystème d'agriculteurs en rupture avec les modèles industriels centralisés. » – Frédéric Jamet, membre de l'équipe de direction de VIF Group.

Ainsi, VIF collabore avec des agriculteurs adhérents de la coopérative Limagrain, qui cultivent et récoltent leurs pousses au cœur de l'Auvergne. Ces micropousses, distribuées en circuit court via des grossistes locaux, garantissent fraîcheur et empreinte écologique réduite. Ce modèle décentralisé valorise les agriculteurs et permet à VIF d'offrir des produits d'une qualité remarquable tout en soutenant une agriculture locale.



Béregère Roudet, agricultrice et productrice de micropousses à Billom - Auvergne

### Améliorer la qualité de vie des agriculteurs

« Nous croyons à une filière où chaque agriculteur est valorisé pour son savoir-faire et son engagement. », affirme Cécile Chaput, Directrice Générale des Opérations de VIF Group. En misant sur une rémunération juste et un revenu complémentaire, l'entreprise permet aux agriculteurs de pérenniser leur exploitation.

Grâce à des containers conçus pour pallier les contraintes climatiques, les récoltes sont possibles toute l'année, dans des conditions contrôlées. VIF gère également la partie commerciale et sanitaire, libérant ainsi les agriculteurs pour qu'ils se consacrent à leur métier : cultiver des micropousses d'exception. Ce modèle décentralisé, audacieux et équitable, redonne à l'agriculture locale une résilience durable.

« Nous achetons à VIF Group le container, un investissement de 70.000 euros qui s'amortit sur 5 ans. VIF nous fournit le terreau, les graines, les consommables. Cela nous permet d'avoir un revenu mensuel complémentaire fixe sans risques climatiques, ce qui est très rare pour un agriculteur qui n'a qu'un revenu annuel incertain. », souligne Florian Boulon, agriculteur en Auvergne.

## MoonFarmer : le container de production frugal

Chez VIF Group, l'innovation repose sur des choix responsables et mesurés, privilégiant la frugalité plutôt que la course au "toujours plus" et aux investissements excessifs. Les micropousses sont cultivées à l'abri des aléas climatiques, dans des conteneurs maritimes reconditionnés en chambres de culture, conçus par VIF Group à Vorey-sur-Arzon. Ces installations limitent leur impact environnemental grâce à des LED brevetées à faible consommation énergétique et un système de recyclage qui réutilise jusqu'à 90 % de l'eau. Seules les technologies sobres et réellement utiles sont adoptées, comme le suivi de la production en temps réel via une application dédiée sur smartphone.



Ludovic Borrot, agriculteur et producteur de micropousses à Surat - Auvergne

## UNE VISION PARTAGÉE AVEC LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR

Sélectionnées par le chef Paul Marcon, les micropousses Vif sont destinées à sublimer ses créations culinaires lors de la prestigieuse compétition internationale du Bocuse d'Or.

Fier de voir ses micropousses au cœur de cette aventure, VIF est désormais Partenaire Premium de la Team France Bocuse d'Or, affirmant son soutien total à l'équipe.

Le 27 janvier, aux côtés de sa commis Camille Bigot, le chef Paul Marcon portera sur scène bien plus que de la technique : une vision commune, et un engagement fort pour une agriculture locale et audacieuse, soutenue par des agriculteurs visionnaires, et sublimée par le talent des chefs.

**Ce partenariat incarne l'aboutissement d'un travail collectif, enraciné dans la terre et mûri dans les cuisines. Ensemble, VIF et la Team France Bocuse d'Or visent l'excellence et se donnent les moyens de conquérir le podium mondial.**



Chef Paul Marcon, Team France Bocuse d'Or

PHOTOS VIA WETRANSFER, EN CLIQUANT SUR LE LIEN CI-DESSOUS  
OU EN FLASHANT LE CODE AVEC VOTRE SMARTPHONE :

<https://we.tl/t-kTh4jfW2Jk>



RENCONTREZ LES ÉQUIPES VIF AU SIRHA DE LYON 2025,  
SUR NOTRE STAND 6J89 - HALL 6

### À PROPOS DE VIF GROUP

**VIF Group** apporte une nouvelle vision de l'agriculture avec une filière 100% française, de la graine à l'assiette. À travers sa marque **Vif**, cette jeune startup propose des **micropousses au goût intense** et des **perles d'arômes givrées**, conçues pour révéler et enrichir la créativité des chefs tout en simplifiant leur quotidien. Avec **MoonFarmer**, VIF offre aux agriculteurs des **solutions clé en main** pour cultiver partout, toute l'année. Engagé pour une agriculture locale et équitable, VIF garantit une juste rémunération aux agriculteurs et des produits d'exception aux chefs les plus audacieux.

### VOTRE CONTACT

**Cécile Chaput – VIF Group**

+33 6 75 46 41 46 | [Cecile.Chaput@vif-group.com](mailto:Cecile.Chaput@vif-group.com)

### CRÉDITS PHOTOS

© artyphotos  
© Team France Bocuse d'Or  
© GL Events  
© Cécile Chaput