

MAISON

WACOIS

LES FARINES **VÉGÉTALES**
— & **NUTRITIVES** —



DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

02

La volonté de passionnés.
Un constat, une solution.
Nos missions.
Nos valeurs.

Des produits sains, innovants et
gourmands.
Notre gamme d'assemblages
Notre gamme de farines
saisonnnières.

03

04

I. Des apports nutritifs
adaptés aux besoins du
consommateur.

Des produits accessibles
à tous.
Les bienfaits d'un pain nutritif
fait-maison

05

06

Breadly, pour révolutionner la
boulangerie
Le pain de mie qui fait la
différence.

Ils parlent de Maison Wacols
Ils ont testé, ils ont validé !

07

LA VOLONTÉ DE PASSIONNÉS

Vincent et Collins se rencontrent en école d'ingénieurs, à Angoulême. Leur passion pour le sport et leur désir de ramener les valeurs nutritionnelles au cœur de l'alimentation des français les amènent à se lancer dans l'entrepreneuriat. Ensemble, ils créent Maison Wacols.



NJIAKIN Collins & WATTEZ Vincent
fondateurs Maison Wacols

UN CONSTAT, UNE SOLUTION

En seulement 10 ans, la consommation de pain a diminué de 25%. Notre emblème national s'éteint à petit feu. Nous nous sommes donné pour mission de l'aider à se relever en le mariant à une discipline qui nous tient à cœur : la nutrition.



COMMENT ?

En proposant des farines enrichies en légumes et plantes soigneusement sélectionnés pour répondre à des besoins nutritionnels précis tout en apportant une signature gustative innovante.



**L'INNOVATION ET LA GASTRONOMIE
OUVRENT LE CHAMP DES POSSIBLES.**



NOS VALEURS

Chez Maison Wacols, nous soutenons passionnément la gastronomie. Sous toutes ses formes, des créations artisanales aux mets étoilés, à l'échelle locale ou aux saveurs de terres éloignées.

Nous affirmons fermement le rôle extraordinaire de l'innovation dans le succès de l'alimentation de demain. Engagés dans notre époque, nous sommes convaincus que les émotions portées par la gastronomie sont les vecteurs d'une alimentation plus saine.

NOS MISSIONS



PRODUITS
D'EXCELLENCE



OBJECTIF
NUTRITIONNEL



INNOVATION
CULINAIRE

DES PRODUITS SAINS, INNOVANTS ET GOURMANDS

Élaborer des farines nutritives aux bienfaits sur la santé à base de légumes, plantes et super-aliments. Tous ces éléments sont issus de l'agriculture biologique.

Ces farines permettent la réalisation de pains nutritifs qui, comparés à un pain réalisé à partir de farine blanche, apportent :

x2 de protéines | **x5** de fibres | **-20%** de glucides



NOTRE GAMME D'ASSEMBLAGES

LE DÉTENTE PROTÉINE & DIGESTION

Chanvre, graines de chanvre



LE LÉGER PAUVRE EN SUCRE

Lentille, betterave, hibiscus, pois chiche, caroube, graines de courge



LE SOUTIEN IMMUNITÉ & DIGESTION

Chanvre, graines de chia, menthe, épinard, lentille



LE TONIQUE PROTEINES & ÉNERGIE

Potiron, tomate, graines de lin, protéines de riz, curcuma



NOTRE GAMME DE FARINES SAISONNIÈRES



LE BANACAO

MAGNESIUM & FIBRES

Banane - cacao - caroube - chocolat - avoine - cannelle



L'HIVERNAL

DIGESTION

Figue - abricot - orange - cannelle - noisette - anis.



LE PROVENÇAL

IMMUNITÉ

Tomate - thym - romarin - ail - betterave



DES APPORTS NUTRITIFS ADAPTÉS AUX BESOINS DU CONSOMMATEUR

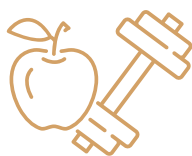
Parce que la santé des consommateurs est au cœur des préoccupations de Maison Wacols, les farines et assemblages pour professionnels et particuliers possèdent tous des allégations santé différentes, faisant du pain un allié du quotidien.



Source de protéines



Faible en sucre



Riche en fibres



Booste le système immunitaire



Riche en Fer, Omega 3 & 6

Chaque consommateur peut trouver chaussure, ou pain à son pied ! Grâce aux différentes allégations santé, les consommateurs peuvent sélectionner la farine qui leur correspond le plus et combler des manques nutritifs spécifiques :

- Le **Tonique**, source de Protéines, pour les sportifs.
- Le **Léger**, faible en Sucre, pour diminuer son taux de glucide.
- Le **Détente**, riche en oméga 3 & 6 et en fibres.
- Le **Soutien**, riche en Fibres, pour faciliter le transit intestinal.

Ces farines colorées et gourmandes sont aussi parfaites pour présenter une gamme de pain originale et nutritive.

Boulangers et professionnels peuvent s'exprimer avec originalité en mettant de la couleur dans le quotidien de leur clientèle.



Pains, bagels, buns, pâtes, pizzas, crêpes, pâtisseries, viennoiseries... En salé ou en sucré, à vous de laisser parler votre gourmandise.



Les farines Wacols s'adaptent à toutes vos envies !

DES PRODUITS ACCESSIBLES À TOUS

Après avoir conquis les cœurs des boulangers, c'est aux particuliers que Maison Wacols souhaite maintenant offrir sa gamme de produits sains et gourmands.

L'objectif n'est pas de changer les habitudes de consommation, mais d'adapter les produits du quotidien aux besoins nutritifs de chacun. Et pour se faire, pourquoi pas directement investir les cuisines des consommateurs grâce à nos préparations pour particuliers !

LES BIENFAITS D'UN PAIN NUTRITIF FAIT-MAISON



Une gamme de 4 préparations de 250g est disponible :

- La préparation **Pain Protéiné**.
- La préparation **Pain Faible en Sucre**.
- La préparation **Pain source de Fibres**.
- La préparation **Pain Hivernal**.

Mélanges de farine de blé et farine de légumes Maison Wacols, ces préparations sont à faire à la maison de manière simple et rapide. Accompagnées d'un mode d'emploi, petits et grands peuvent profiter des bienfaits nutritifs d'une alimentation toujours plus saine.

BREADLY : POUR RÉVOLUTIONNER LA BOULANGERIE



Breadly, c'est le premier pain de mie qui répond aux besoins nutritionnels des consommateurs.

En France, une personne sur deux souffre de carences (en magnésium, en fer, en zinc...) et/ou présente des troubles liés à une alimentation trop pauvre en nutriments (fatigue, maux de tête, troubles digestifs...). C'est de ce constat que Maison Wacols a décidé de se tourner vers le pain de mie, afin de proposer sa solution gustative au plus grand nombre.

LE PAIN DE MIE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Breadly, c'est une gamme de 3 pains de mie disponibles dans les magasins de grande et moyenne distribution.

- **LE TRANSIT** : pain de mie de couleur verte, apportant fibres, calcium et confort digestif.
- **LE RELAX** : pain de mie de couleur rose, lutte contre l'hypertension, les carences en minéraux et est faible en sodium.
- **LE BOOST** : pain de mie de couleur jaune, représente un vrai apport en fer, minéraux, cuivre et donne de l'énergie.



*photo non contractuelle

ILS PARLENT DE MAISON WACOLS



Paris première



Europe 1



France 3

À retrouver sur notre chaîne YouTube !



« Des pains qui répondent
aux nouvelles exigences
des consommateurs »



« Place aux
super-farines »



« Nouvelle référence
du pain en matière de
nutrition en France »



« Des pains riches
en fibres et protéines »

ILS ONT TESTÉ, ILS ONT VALIDÉ !

+400 boulangers déjà clients. Comme eux, créez en toute simplicité

+400

PARTENAIRES



Chez Basile



Au Levain



Gout Morning



CONTACTS

VINCENT WATTEZ

co-fondateur

+33 6 19 11 46 51

vincent@maisonwacols.com

Collins Njiakin

co-fondateur

+33 6 34 27 73 21

collins@maisonwacols.com

MAISON
WACOLS