

*La meilleure
nourriture
pour les chats
(après les souris)*



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*SALLY & CIE
Pour les chats, des repas
riches en protéines à base
de viande et de poisson
crus lyophilisés*



Le chat est un carnivore qui, dans la nature, mange ses proies fraîches et crues.

La nourriture industrielle n'est pas adaptée à ses besoins : elle contient majoritairement des protéines d'origine végétale, et donc un taux de glucides important, ainsi que de nombreux additifs.

Pratiques pour les maîtres, les croquettes et la pâtée sont loin d'être idéales pour la santé des petits félins. En même temps, préparer pour eux de petits repas à base de viande crue au quotidien est extrêmement contraignant.

C'est donc pour proposer une alternative facile à vivre à la « petfood » industrielle qu'Yvon Puill a fondé Sally & Cie, la première marque française de viande crue lyophilisée pour chats.

Sally & Cie : la start-up innovante qui réinvente la nourriture pour chats

Sally & Cie apporte une solution élaborée à un problème simple : comment bien nourrir son animal de compagnie ? Yvon Puill est parti du constat que les chats mangent des petits rongeurs et des oiseaux.



« Notre idée, c'est de proposer au chat l'équivalent d'une souris sans contraindre son maître ou sa maîtresse. Un véritable retour aux sources ! »

Yvon Puill

Cette démarche, baptisée en anglais « Biologically Appropriate Raw Food » (nourriture crue appropriée) ou « Raw Food », a pour inconvénient d'être difficile à appliquer au quotidien. Sally & Cie apporte une réponse pratique grâce à la lyophilisation de la viande et du poisson frais et crus.



La lyophilisation : une solution saine pour les chats et pratique pour les maîtres

La lyophilisation, différente de la déshydratation à chaud, permet de retirer l'eau présente dans les aliments sans les déstructurer afin de les rendre stables à température ambiante. Le processus est long : il dure 36 à 48 heures, garantissant une extraction douce des molécules d'eau contenues dans les aliments.

Aujourd'hui, Sally & Cie est la seule entreprise européenne à utiliser ce procédé de conservation dans le domaine de la nourriture pour animaux de compagnie. Les avantages sont pourtant nombreux : la lyophilisation permet de conserver intact la viande et le poisson pendant très longtemps sans l'ajout d'additifs, de conservateurs, de stabilisateurs ou autres composés chimiques. Elle respecte la santé de l'animal et facilite le quotidien de leurs maîtres.

Des recettes haut de gamme

Sally & Cie ne fait aucune concession sur la qualité de la matière première. La marque utilise une viande bouchère à destination de l'alimentation humaine, belles pièces sans sous-produit, et du poisson océanique entier frais.



« Nos produits ne sont pas « à base de viande ou poisson », mais sont réellement de la viande ou du poisson. »

Naturellement, comme l'estomac d'une souris ou d'un oiseau contient toujours un peu de végétaux, Sally & Cie ajoute aux viandes une petite quantité de végétaux, notamment des carottes bio et des fraises de Plougastel.

La composition des repas est transparente, avec 95 % de viande crue, et un taux de protéines animales non traitée allant jusqu'à 90 %. La viande ne subit aucun traitement autre que la lyophilisation : elle n'est pas chauffée, et ne subit pas d'ajout de conservateur ou d'agent appétant.

Le choix des circuits courts, pour limiter l'empreinte carbone de la marque

Pour aller encore plus loin dans le respect des animaux et de la planète, Sally & Cie a choisi un circuit d'approvisionnement réellement très court (sur moins de 10 kilomètres) et maîtrisé. L'atelier de la marque est installé à Bourg-Blanc, au nord de Brest, et s'approvisionne dans une boucherie de Lannilis.

« Les recettes Sally & Cie sont réellement adaptées aux chats, car ce sont des carnivores, et non des « croquettivores » ! »





Une nouvelle expérience culinaire féline

Les repas Sally & Cie peuvent se consommer secs ou réhydratés. Le chat, animal du désert, s'hydrate naturellement par l'eau contenue dans ses proies. En réhydratant les Sallys, on reconstitue alors son équilibre alimentaire.

Plusieurs gammes de produits sont disponibles :

- Une gamme pour chats adultes ;*
- Des recettes « basse calorie », faibles en graisses mais très riches en protéines ;*
- Des recettes pour chatons, avec une teneur élevée en oméga 3 ;*
- Des recettes bio très haut de gamme ;*
- Des éditions spéciales pour les fêtes, comme de la caille entière lyophilisée ;*
- Des friandises à base de poisson lyophilisé.*

Sélection de produits Sally & Cie



LE PACK MENSUEL

Ce pack couvre les besoins nutritifs d'un chat de 3 à 4 kilos pendant un mois. Il est composé de trois produits :

- Un sachet de 150 g de filet de dinde cru lyophilisé
- Un sachet de 150 g de cuisse de poulet crue lyophilisée
- Un sachet de 30 g de friandise de maquereau océanique cru lyophilisé

La totalité du pack équivaut à environ 1,3 kg de viande crue et fraîche et apporte une nourriture variée et complète pour un budget d'environ 1 € par jour.

Prix : 31,90 € ou 29.90 € avec abonnement



LE PACK DÉCOUVERTE

Ce pack est représentatif de la variété de la production de Sally & Cie, avec un filet de dinde offrant un taux de protéines élevé (90 %) et une cuisse de poulet riche en taurine. Il est composé de deux sachets de 100 g, correspondant chacun à environ 400 g de viande crue hydratée, permettant de nourrir un chat de taille moyenne pendant une vingtaine de jours.

Prix : 19,90 €



LES FRIANDISES

Les **friandises** sont uniquement constituées de poissons océaniques lyophilisés frais et riches en oméga 3 naturels. Trois variétés sont disponibles : **maquereau** et **lieu noir** pêchés dans le Finistère Nord, et **filet de julienne** océanique. Les friandises sont proposées en sachet de 30 g, qui représentent environ 120 g de poisson cru.

Prix : 3,90 € le sachet

Genèse de Sally & Cie

Yvon Puill, le fondateur de Sally & Cie, a commencé sa carrière en tant que capitaine dans la marine et a longtemps travaillé comme cadre dirigeant en entreprise.

Le projet Sally & Cie est né pendant le premier confinement : en regardant leurs trois chats manger, Yvon et son épouse ont commencé à s'interroger sur la qualité de la nourriture qu'ils leur donnaient. Une recherche sur le marché ne leur a pas permis de trouver une alimentation saine pour leurs petits félins. Ils ont donc décidé de les nourrir selon les principes du "Raw Food".

Mais ils découvrent rapidement que cette approche est extrêmement difficile à mettre en œuvre au quotidien : il leur fallait commander de la viande surgelée, la décongeler, confectionner des repas en petites quantités, les conserver au réfrigérateur, et jeter éventuellement le surplus.

Ils ont donc recherché une solution permettant de contourner ces contraintes. Celle-ci viendra d'une technique élaborée : la lyophilisation. Yvon bricole un lyophiliseur avec une cocotte-minute et une pompe à vide. Après quelques tâtonnements, il obtient des résultats satisfaisants et teste ses recettes auprès d'amis propriétaires de chats. Enthousiastes, ceux-ci le poussent à commercialiser ses repas pour chats. La phase de bricolage était terminée : les époux achètent une machine à lyophiliser professionnelle aux États-Unis, et lancent l'entreprise Sally & Cie, qui porte le nom d'une de leurs chattes.



Sally & Cie ambitionne aujourd'hui de se faire connaître afin de passer du stade artisanal au stade de production plus automatisée tout en conservant la même exigence de qualité. La marque souhaite devenir leader sur le segment de la nourriture non transformée pour les chats et ainsi, œuvrer au retour à une vraie alimentation saine.

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.sallyetcie.com>

 <https://www.facebook.com/sallyetcie>

 https://www.instagram.com/sally_et_cie/

Contact presse

Yvon PUIILL

Email : contact@sallyetcie.com

Tél. : 06 24 20 66 39

