Les repas à boire, la nouvelle fantaisie des gens pressés

Ils s'appellent *Feed, Vitaline, Solyent*... Ces repas déshydratés, c'est-à-dire qui ne contiennent pas d'eau, sont vendus sous forme de bouteille. Pas besoin de four, d'appareils ménagers ni même d'aliments. Les repas à boire prennent la forme d'une poudre, présentée dans des bouteilles transparentes, à laquelle il faut ajouter de l'eau pour obtenir une masse à boire. Ces repas se disent « 100 % équilibrés » et riches en nutriments, conçus à base de dizaines d'ingrédients comme du riz, des fruits et des légumes. Les saveurs vont de cacao à carotte-curry en passant par cèpe et amande. Ces produits ne sont plus hypocaloriques, comme leurs précédents des années 1990. Pas question de maigrir ici, mais de remplacer un repas, en mangeant sain.

La tendance est arrivée des USA, initiée par le produit américain Soylent dont les ventes devraient atteindre 9 milliards de dollars à l'international d'ici un an. Le potentiel de ces «repas intelligents» est encore difficile à estimer en France, mais le secteur se développe, comme la société *Feed*, qui a déjà signé un partenariat avec le chef étoilé et le grand cuisinier français Thierry Marx et compte se développer à l'international. La société, active sur les réseaux sociaux, était présente fin octobre au salon *Paris Games week*, consacré aux jeux vidéo.

Pour prendre ses distances, la start-up française *Vitaline*, commercialisée en ligne et très à la mode, s'oriente vers une clientèle aux revenus élevés en proposant des produits, avec des probiotiques de qualité et des ingrédients bio. Les prix pour des bouteilles-repas de 400 et 650 kilocalories tournent autour de 3 €. Vitaline, qui vise principalement les personnes de 35–45 ans, aimerait attirer aussi des sportifs qui représenteraient 75 % de sa clientèle actuelle. Car si ces produits n'ont pas pour objectif de devenir une alimentation quotidienne, ils permettent d'économiser assez de place aux coureurs de marathons.

Le « repas intelligent » est destiné aux gens pressés, aux personnes actives qui n'ont pas le temps ou l'envie de préparer un plat complet et équilibré. « C'est une alternative saine aux burgers et aux sandwichs triangle », avance Sébastien Worms, cofondateur de *Vitaline*.

S'ils ont leurs adeptes, les repas en poudre étonnent fort. «Nous ne voulons pas remplacer la dinde de Noël», insiste pourtant Sébastien Worms. Pour persuader plus de Français de se décider et de tenter l'expérience, les entreprises diversifient leur offre. Certaines sociétés ont lancé des biscuits à base de céréales et de légumineuses, composition qui diffère des produits énergétiques, recherchés pour maigrir ou gagner de la masse musculaire. *Vitaline* a commencé à préparer des repas vendus directement sous forme liquide, d'apparence plus agréable. Ce projet sera bientôt achevé grâce au groupe agroalimentaire *Even*, déjà présent sur le secteur du lait en poudre, qui accompagne ce lauréat de son aide d'innovation.

Aussi équilibrés soient-ils, les repas déshydratés en poudre sont à consommer avec modération. « Il est important de mâcher la nourriture, de se servir de ses dents. Sans cela, la mâchoire risque de s'affaiblir », souligne un dentiste. Ces repas en liquide causent encore un problème, celui d'insatisfaction, car il faut mâcher 20 à 30 minutes pour que le cerveau ait le temps d'analyser et de ne plus ressentir la faim. Pour une consultante en nutrition, « ces repas peuvent nous aider quelques fois, si le produit est bien fait, mais il faut faire attention à ne pas envoyer de faux messages en nuisant à l'éducation nutritionnelle des consommateurs ».

Les repas à boire sont destinés aux personnes qui...

1. ...font attention à leur alimentation.
2. ...aiment expérimenter en nourriture.
3. ...sont de mauvais cuisiniers.
4. ...veulent perdre du poids rapidement.