

Good Goût : des petits plats bio pour nos bébés

05/2011

... Donnez votre avis

 J'aime

6

A l'origine de **Good Goût** : deux parents engagés, déterminés à proposer à leurs enfants et à ceux des autres, des **produits nutritifs originaux, respectueux du goût, des saisons et de l'environnement...**

Découvrez cette nouvelle entreprise qui pense avant tout à nos bébés, et à leur **découverte du goût**.

Good Goût : un business de parents



Alexandra Butruille et Michaël Aubertin sont parents... Mais ce sont également des professionnels spécialisés dans les relations presse, le marketing et le commerce.

C'est tout naturellement donc, quand ils se rencontrent, qu'ils mélangent dans la conversation vie professionnelle et vie familiale, jusqu'à ce que l'envie de créer leur propre affaire commence à germer.

L'idée ? **Proposer des produits sains, des produits bio, des plats originaux aux enfants**, tout en respectant leurs besoins. Et **Good Goût vu le jour**.

Après avoir étudié, materné le projet... Les deux parents proposent aujourd'hui une gamme de **plats complets pour bébé**, 100% biologiques, avec la mise en avant d'un légume par plat proposé.

Carottes-poulet, patates douces-sauté de porc, tajine de potiron et boulgour, Pennes aux aubergines... Les recettes proposées par Good Goût **sont composées**

d'au moins 60% de légumes, laissant alors la part belle aux produits sains tout en éduquant le palet des petits gourmands.


LE VRAI GOÛT DES BONS LÉGUMES

Une équipe de choc pour des produits pointus

Se lancer dans l'alimentaire pour bébé, cela ne s'improvise pas.



Il faut d'abord **connaître les besoins des tout petits** sur le bout des doigts avant de respecter un bon nombre de conditions.

Pas de quoi faire peur à nos deux parents **engagés dans la bataille du goût**.

Pour s'assurer que les produits qu'ils proposeront à la vente soient « au top du top », ils ont fait appel à **Michel Reutenauer, Chef de son propre restaurant** et élu « Futur Grand de Demain » par le guide Gault & Millau. L'homme a ainsi aidé à la conception des recettes, pour qu'elles soient bonnes et originales !



Des recettes originales

Pour s'assurer des qualités nutritionnelles de chaque plat de la gamme *Dès 6 mois* et **Dès 8 mois**, l'équipe du **Service de Nutrition de l'Institut Pasteur** et l'équipe du cabinet spécialisé dans la **Recherche et le Développement de produits alimentaires Adrianor** ont aidé à la mise au point des plats.

Et pour que seuls les bébés ne profitent pas seulement des produits Good Goût, chaque petit plat renferme **une petite histoire basée sur le légume principal de la recette**, de quoi éduquer aussi les parents !

Good Goût : du goût et du bio

Les produits Good Goût ne sont pas seulement bons en goût, mais ils sont également **bons pour l'environnement** !



Tout d'abord, l'ensemble des produits utilisés dans les recettes est certifié 100% Bio, une garantie de qualité et de respect du produit pour les parents.

De plus, **Good Goût a fait le choix du sachet souple** pour conditionner ses petits plats et non pas le pot en plastique ou en verre. Pourquoi ?

Parce que le sachet souple est deux fois moins lourd dans les déchets ménagers qu'un pot en plastique, et représente 5 fois moins de poids qu'un pot en verre.

Sachet souple et stérilisation

De plus, la stérilisation d'un sachet souple demande **2 fois moins d'énergie** que la stérilisation d'un pot, et le transport nécessite 10 à 30 fois moins de camions.

Plus léger, moins énergivore, plus écologique... Le sachet souple est en parfaite cohérence avec la volonté de Good Goût de proposer **des produits respectueux de l'enfant et de la planète**. Et le sachet est sans Bisphénol A !

Good Goût, c'est donc avant tout une histoire de parents souhaitant proposer une alternative originale et saine aux petits pots industriels qui envahissent aujourd'hui le marché.

Des produits sains pour le corps sain de nos petits, chez consoGlobe, nous disons oui !

