

DOSSIER DE PRESSE

Vanadal SAS

BOISSONS *innovantes* en Agriculture Biologique



Sommaire



Notre histoire	p.3-4
Les boissons innovantes	p.5
Diz	p.6-7-8
Dizane	p.9-10
Et en coulisses ?	p.11-16
L'équipe	p.17-18
Contact	p.19

Notre histoire

Dans la ferme de Vanadal...



C'est dans le Sud du Lot (46), près de Lalbenque, sur la commune d'Escamps que débute cette histoire.

À la ferme de Vanadal, on élève et on s'occupe des animaux avec attention, on produit et on cueille des plantes et des fleurs avec raison, on les transforme en huiles essentielles et hydrolats avec comme idée principale de **proposer un produit le plus qualitatif possible** (plantes fraîches, distillation lente et douce, Agriculture biologique sans intrant).

Benjamin, Servane et leurs deux enfants, accueillent des visiteurs à la ferme et dans leur gîte avec l'idée de partager un moment, de découvrir de nouvelles personnes.

Benjamin a 39 ans et est natif des côtes varoises. Il a grandi dans cette Provence, au milieu des collines gorgées d'aromatiques, que Marcel Pagnol décrit si bien. Depuis tout petit, **sa grand-mère maternelle l'inspire**. Elle a vécu sans eau courante, ni électricité, cultivant ses légumes et ses fruits, préparant ses baumes et ses liqueurs, élevant ses poules et ses lapins ... **Le point de départ est bien là, à "Lou Vanadal", ce lieu de vie** qui a inspiré le nom de la ferme lotoise de Benjamin.

Puis les années passent, les expériences professionnelles s'accumulent et il rencontre Servane, sa compagne, dans les Alpes, il y a plus de 10 ans.

Ensemble, ils ont pas mal voyagé jusqu'à trouver leur coin de paradis dans le Lot à Escamps. Là, ils ont fondé leur famille. À chacun ses spécialité(s) : Sur son temps libre, Servane, qui est diplômée d'État d'Équitation, s'occupe essentiellement de la partie Élevage et du débouillage et dressage des poulains. Elle donne également un coup de main sur les récoltes et l'accueil des clients du gîte à la ferme. Elle travaille surtout à temps partiel toute l'année à Montauban.

Benjamin s'occupe du reste, à savoir :

- **la production des plantes et leur transformation** en huiles essentielles et hydrolats,
- **les poules** qui désherbent les aromatiques et pondent de **bons oeufs bio**,
- **les clients du gîte** venus se ressourcer.

Il fait les **marchés de producteurs** et les foires. **Il accueille les clients** sur l'exploitation pour les visites.

Il organise **des formations sur les plantes aromatiques et la distillation** et **il développe** ces 2 nouveaux projets :

Diz et Dizane

Benjamin Zimra, qui produit et distille des plantes aromatiques en Agriculture Biologique depuis 2015, a toujours travaillé autour de l'idée que la qualité des plantes au moment de leur distillation était primordiale pour obtenir des huiles essentielles et hydrolats de qualité. Très vite, il a cherché à valoriser l'hydrolat.

Le premier projet est né **en 2016** avec la création de la marque la Tisane concentrée, qui deviendra la Tisane du futur en 2021 et désormais : DIZANE.

Le concept ? diluer des hydrolats avec de l'eau pour créer une tisane d'un nouveau genre. Il s'est inspiré de cette première création pour développer la marque DIZ et ses boissons originales et innovantes à base d'hydrolat(s) de plantes aromatiques, son deuxième projet à l'avenir très prometteur.

En 2020, des projets plein la tête, Benjamin, avec l'aide de producteurs



des environs, décide de monter une coopérative. Ce groupement nommé Mentacoop est labellisé Bio Équitable en France. Il est composé de 6 associés, et a été créé pour répondre aux besoins de diverses entreprises dont Ethiquable, et Vanadal SAS. Dans une démarche écologique et locale, le groupement n'inclut que des producteurs locaux, situés dans le Lot, l'Aveyron, le Tarn et le Tarn et Garonne. Ici, chaque producteur travaille à sa propre échelle. Qu'ils possèdent plusieurs hectares ou quelques ares, ils s'évertuent à proposer des plantes d'une qualité rare. Les plantes cultivées au sein de cette coopérative sont variées. On y retrouve majoritairement de la menthe poivrée, mais aussi quelques parcelles de lavande aspic et de camomille romaine.

En 2021, Vanadal SAS voit le jour, porteur de 2 marques : "Diz : de l'eau, des plantes, c'est tout" et "Dizane: tisane à diluer". La belle aventure continue...

Grâce à ses premières années passées dans le Lot, son travail de qualité, les belles rencontres, son talent à conter ses projets et son énergie débordante, Benjamin a su s'entourer d'un réseau solide. Les DIZ sont de plus en plus présentes dans les bars et restaurants du Lot, mais aussi dans les magasins de producteurs. Et ce réseau ne cesse de s'agrandir, pour s'étendre au-delà des frontières, espérons le.

Les boissons innovantes



À Vanadal, nous avons travaillé sur un cahier des charges qui nous permet d'obtenir des hydrolats qui ont des qualités olfactives et gustatives puissantes, et qui se conservent mieux, sans rien y ajouter.

L'HYDROLAT

Le processus de distillation repose sur un principe simple : on se sert de la vapeur d'eau pour extraire les huiles essentielles contenues dans les plantes aromatiques. Cette vapeur d'eau devient de l'hydrolat une fois qu'elle a traversé les plantes et que l'huile essentielle s'est séparée de l'eau (elle est souvent plus légère) lors du refroidissement.

L'hydrolat de plante est peu valorisé par les professionnels pour de nombreuses raisons : les plantes sont de mauvaise qualité (fermentées, oxydées, mal séchées ...), la distillation n'est pas optimisée (haute température, haute pression, temps de distillation trop court ...). Mais c'est surtout un produit composé majoritairement d'eau, qui est sensible à la contamination par les bactéries et les champignons.



De nos mélanges d'hydrolats sont nées 2 boissons. La DIZANE, tisane à diluer, composée uniquement de nos différents hydrolats et la DIZ, notre eau pétillante naturellement aromatisée.



Diz, c'est le commencement d'une aventure délicieuse, frémillante et innovante. Un projet de boissons qui porte un bel espoir :

**protéger le vivant,
consommer
durablement,
localement
et avec optimisme.**



Si le **respect du vivant** est une des valeurs principales de notre entreprise, l'**ancrage local** sur notre beau territoire quercynois en est la force.

**Des plantes,
de l'eau,
c'est tout.**

Dans nos bouteilles vous ne trouverez que l'essentiel : des hydrolats de plantes, de l'eau filtrée à laquelle nous ajoutons du CO2 naturel pour rendre nos boissons pétillantes.

Nos procédés de fabrication et nos recettes nous permettent de proposer des boissons **sans sucre, et donc sans calorie !**



LA GAMME 1

Sortie pendant l'été 2021, cette première gamme propose des notes subtiles de verveine citronnée liées à des bulles fines et délicates.

Véritable nouveauté en matière de boisson naturelle et pétillante, **la DIZ n°1 innove par sa recette complexe de nombreuses plantes associées** dont la verveine odorante (ou verveine citronnée). Depuis la nuit des temps, la verveine est entre autres reconnue pour ses **vertus apaisantes et digestives**. Le soin que nous apportons à nos cultures et nos distillations préserve toutes les molécules actives de nos plantes. Et c'est ainsi que notre verveine conserve son superbe arôme et sa saveur citronnée.

Proposée à l'automne 2021, cette recette propose une saveur unique et originale autour de la plante la plus emblématique du Quercy : le genévrier.

Les notes boisées et typiques de celui-ci ont été subtilement équilibrées à l'aide des autres plantes que nous cultivons et cueillons. Le genévrier est **une des plantes symbole et emblématique de notre magnifique terroir du Quercy**. Il pousse de façon sauvage dans nos prairies et nos forêts. Son goût unique et puissant rend notre **boisson atypique**. De nombreux ouvrages de référence font état de son **action drainante** qui permet de l'apprécier en période de fortes chaleurs pour lutter contre le stockage superflu de l'eau par nos cellules. La récolte d'une plante sauvage garantit de **vous offrir ce que la nature a de meilleur !**

LA GAMME 2





LA GAMME 3

Lancée tout début juillet 2022, et toujours aussi finement pétillante, notre dernière boisson est aromatisée aux notes très appréciées de menthe poivrée.

Pour rendre notre boisson vraiment unique, **notre recette s'enrichit aussi dans d'autres plantes** qui vont donner sa typicité à cette DIZ N°3. Cultivée par notre groupement de producteurs Menta Coop, **notre menthe poivrée bio est d'une fraîcheur rare !** Ses notes typiques lui donnent une **saveur mentholée et florale** incomparable. La menthe poivrée est utilisée depuis des siècles comme **stimulant psychique et physique**. Outre sa formidable capacité à rafraîchir, **elle aide également à digérer !** La distillation douce et lente de notre menthe poivrée permet d'obtenir un hydrolat très aromatique.

La Diz N°4 à la Lavande, lancée en juillet 2023, incarne notre passion pour une expérience gustative à la fois délicieuse et apaisante, tout en rendant hommage à l'une des plantes aromatiques les plus emblématiques de notre terroir : la lavande.

Au cœur de cette boisson, la lavande, **symbole apaisant de notre région**, est soigneusement mariée à d'autres plantes locales, créant ainsi une saveur unique et relaxante. **Cette boisson sublime la détente**, reflétant notre engagement envers la préservation de la nature et la durabilité. Comme nos autres gammes, la Diz N°4 à la Lavande est finement pétillante, garantissant **une expérience authentique sans sucre ni calories superflues**. Découvrez la Diz N°4 à la Lavande, une nouvelle expérience gustative qui **célèbre notre terroir** tout en vous invitant à savourer un moment de sérénité.

LA GAMME 4



Dizane

TISANE À DILUER

Une dizane, plus qu'une tisane.



Notre mission avec DIZANE est de vous faire découvrir les plantes sous un autre angle. Nous avons pour but de

réintroduire les plantes dans la consommation quotidienne des foyers,

grâce à des goûts uniques et originaux et une manière plus simple de les consommer

: **Dosez avec le bouchon, diluez avec de l'eau froide ou chaude, c'est prêt !**

Profitez des bienfaits.

Sur le marché français, Vanadal est la **première entreprise agricole labellisée en Agriculture biologique à avoir proposé la**

consommation de synergie d'hydrolat à la consommation sous forme de boisson en utilisant la sémantique des Tisanes.

De nombreux distillateurs de qualités ont toujours cherché à valoriser leurs hydrolats, mais aucun n'a réussi jusque-là à en faire un produit de consommation alimentaire populaire. C'est la mission que nous nous sommes fixée.

Composée uniquement d'un assemblage précis d'hydrolats, **la dizane est issue d'un travail méticuleux de production et de distillation.**

Certifiée AB par Ecocert, elle est également garantie **100% pure, naturelle et sans conservateur.**

1 gamme de 6 tisanes :



Défenses immunitaires :

Booste votre immunité naturelle. Ce mélange d'hydrolats de Thym à thymol, romarin, sarriette des montagnes, lavande fine et menthe poivrée biologiques est de goût typé thym et de parfum épicé.

Même pas mal :

Composée d'hydrolats de menthe poivrée, chanvre, lavande fine et laurier noble, son parfum est vert. Son goût est, lui aussi, herbacé. Ces plantes sont réputées pour leurs vertus anti-inflammatoires et antalgiques.

Nuit paisible :

Elle favorise l'endormissement et la qualité du sommeil. A base d'hydrolats de chanvre, camomille romaine, lavande fine et mélisse biologiques, son parfum est floral et son goût herbacé.

Détox :

Optimise le drainage et nettoie les organes filtres. Cet assemblage d'hydrolats de genévrier, romarin, menthe poivrée et carotte sauvage bio offre un parfum résineux et un goût boisé.

Energy :

La petite dernière de la gamme, c'est la boisson du matin qui remplacera avantageusement le thé ou le café. Energy réveille le corps et l'esprit après une nuit de sommeil. Ce mélange d'hydrolats de chanvre, menthe poivrée, thym à thymol et sarriette des montagnes est de goût végétal et de parfum herbacé.

Digestion :

Cette tisane réunit nos meilleurs hydrolats réputés améliorer la digestion : menthe poivrée, camomille romaine, sarriette des montagnes, laurier noble et achillée millefeuille. Son parfum est floral, son goût est mentholé.



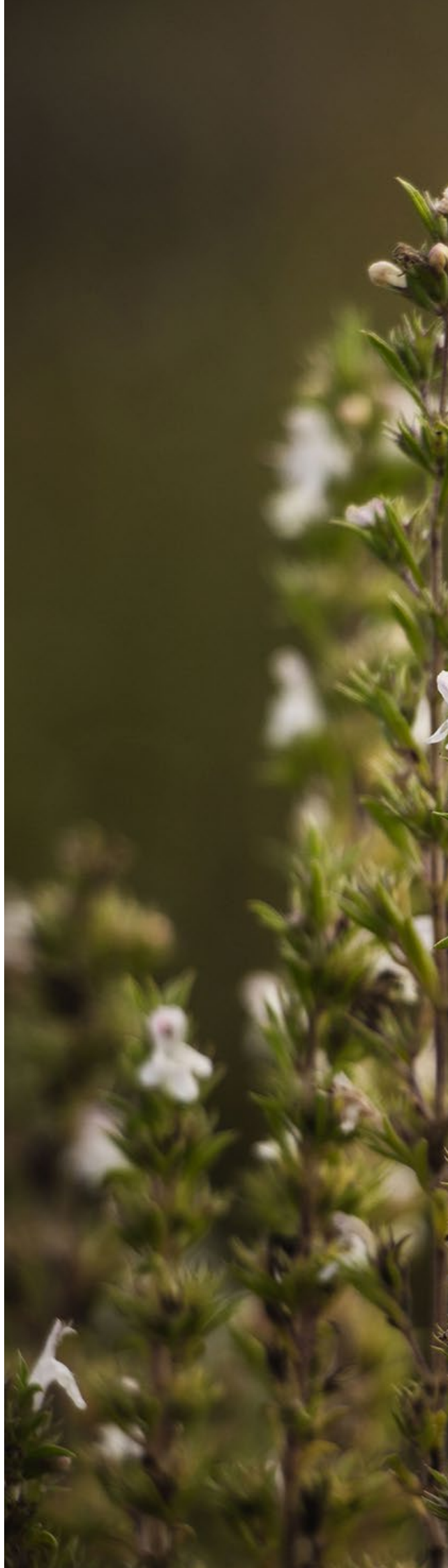
Et en coulisses ?



D'où viennent les plantes utilisées pour nos hydrolats ?

Notre volonté est de **travailler exclusivement avec des producteurs en agriculture biologique de notre terroir : Le Quercy**. Les plantes viennent donc du Lot, du Tarn et Garonne, de l'Aveyron ou du Tarn. Nous pouvons exceptionnellement faire appel à des collègues producteurs plus éloignés mais toujours en France, lorsque nous manquons de stock. La grande majorité de nos producteurs fait partie du groupement **Menta coop, qui est labellisé Bio Equitable en France, un label ambitieux et rigoureux qui impose des pratiques culturelles, humaines et économiques très respectueuses de l'environnement et du vivant**.

La distillation que nous pratiquons est tout aussi rigoureuse : vapeur douce, distillation longue. Les arômes obtenus sont le résultat d'un travail de fourmi. Chez VANADAL SAS, nous faisons de la qualité une priorité majeure. **Nos produits sont naturels et sains**, distillés avec attention et intention. Il ne suffit pas de récupérer et de mélanger les hydrolats. Il faut déterminer quel hydrolat sélectionner, dans quelles proportions l'incorporer aux autres et pour quel usage précis, sachant les effets connus depuis bien longtemps des plantes que nous utilisons. **Notre entreprise est devenue spécialiste** dans ce secteur en apportant de **l'innovation et de la pertinence**. Afin de répondre à ces exigences, VANADAL SAS s'est engagé dans la **recherche de la meilleure qualité possible, avec éthique et transparence**.





Et l'embouteillage ?

DIZ fait appel à un prestataire très sérieux et reconnu, Les Jardins de l'Orbrie dans les Deux Sèvres. C'est vrai, ce n'est pas tout près du Quercy. Mais c'est le partenaire le plus proche que nous ayons trouvé qui est équipé d'une ligne de **production moderne** et complète. Cette Société travaille avec une **rigueur** indispensable à la **qualité** à laquelle nous aspirons.

Pour DIZANE, tout se passe sur place, à la ferme de Vanadal. Nos tisanes sont le résultat d'un **travail attentionné** visant à offrir des **produits de qualité**, sous la **direction attentive de Flore**, notre responsable de production.

Pour les étiquettes ?

Nos belles étiquettes colorées résultent toutes du magnifique travail de Lalogelb, **graphiste implantée dans le Lot** dont les **valeurs** dans la conception et la vision du travail sont similaires aux nôtres.

L'impression des étiquettes DIZ est confiée à Printshot à Toulouse. L'entreprise a un immense savoir-faire et une réactivité incroyable. Il était évident pour nous de travailler avec un prestataire qui puisse aussi bien réaliser les étiquettes de nos bouteilles que nos supports de communication.

Pour DIZANE, à plus petite échelle pour le moment, **c'est toujours ce petit lutin du labo qui s'en occupe**, et les colle avec soin : c'est ce qui fait le charme du travail artisanal.

Et la conservation ?

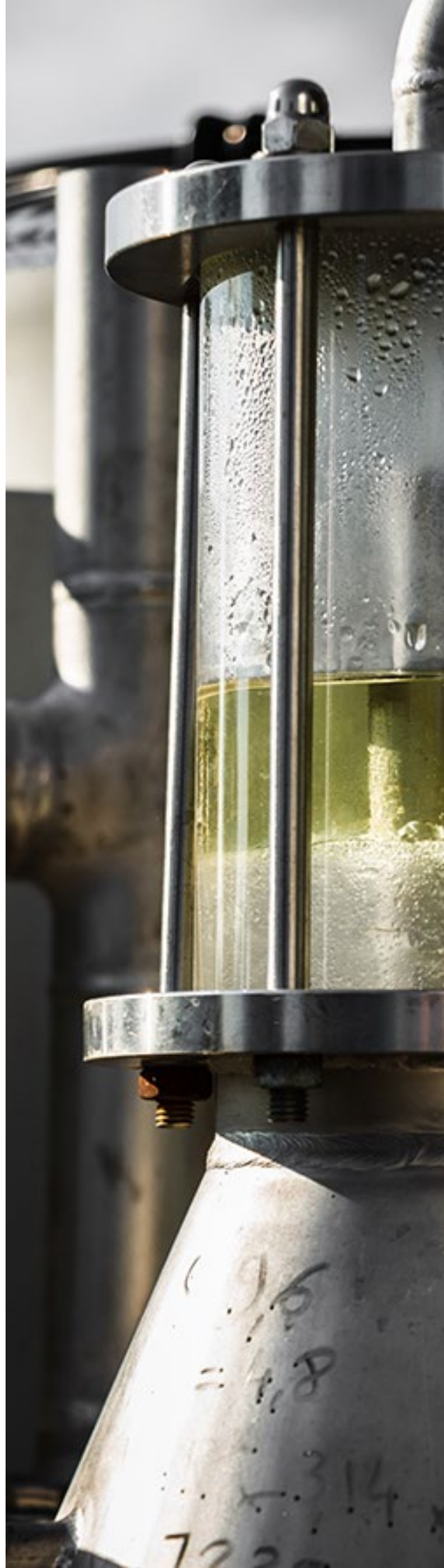
Nous faisons le choix de nous passer de conservateurs pour nos hydrolats. Pour cela nous avons développé un protocole très précis qui permet d'obtenir des hydrolats de grande qualité pouvant se conserver sans ajout d'additifs.

Chaque étape de la production est bien sûr primordiale. Mais **notre valeur ajoutée essentielle se situe là où les groupes à vocation industrielle ne peuvent pas s'aventurer : Nous produisons nos plantes.**

Ces plantes, nous les connaissons bien, nous connaissons leurs problématiques, l'environnement dans lequel elles pousseront au mieux. Nous analysons systématiquement les erreurs mais aussi les réussites afin d'établir des protocoles de production et de transformation qui soient reproductibles et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

Pour la fabrication de DIZANE, le protocole consiste à **microfiltrer juste avant l'embouteillage** de nos mélanges. Cette étape permet d'éliminer bactéries, virus et champignons à travers les membranes de microfiltration. Nos tisanes sont ensuite embouteillées et étiquetées selon **un protocole rigoureux**, et ne demandent qu'à être mises au frigo après ouverture pour une meilleure conservation.

Concernant DIZ, nous avons fait le choix de **sécuriser la DLUO (date limite d'utilisation optimale) en pasteurisant nos boissons**. La température de pasteurisation est la plus basse possible afin de maintenir un bon équilibre entre la préservation des qualités gustatives et l'élimination des germes qui pourraient être présents malgré les soins apportés à la mise en bouteille.





Vanadal SAS aujourd'hui c'est :

- un petit groupe de collaborateurs à échelle familiale pétillant d'idées,
- une distribution restreinte, dans les environs du site d'exploitation (secteur Quercy),
- beaucoup d'huile de coude et d'heures de travail,
- énormément de patience et d'optimisme,
- la volonté de fédérer un réseau en accord avec nos valeurs fortes,
- des agriculteurs qui travaillent avec passion et justement rémunérés pour ce travail,
- des consommateurs mis au coeur du développement des produits de la marque

Et Vanadal SAS, demain :

- Après les bricolages de la première heure, les tourments décisionnaires stressants, l'impression de sauter dans le vide, les papillons dans le ventre, nous avons désormais en tête une vision globale et pertinente de ce que nous souhaitons (très fort) pour Vanadal :
- une équipe de personnes complémentaires qui oeuvrent dans sa propre usine passive et durable de production,
 - une équipe de personnes complémentaires oeuvrant dans sa propre usine de production,
 - toute une gamme de boissons originales et audacieuses, pétillantes et plates,
 - une unité Recherche et Développement de pointe dans le domaine de la nutrition à base de plantes,
 - 100% de plantes locales (récoltées ou cueillies non loin du site d'embouteillage),
 - une présence nationale voire internationale,
 - la satisfaction de soutenir les causes qui nous tiennent à cœur dans les domaines du social, de l'économie locale et de l'environnement.



La distribution :

Aujourd'hui, nos DIZ et Dizane ne bénéficient que d'une **distribution restreinte**, dans les environs du site d'exploitation (secteur Quercy) mais commencent à être présentes en France avec **une soixantaine de commerces et restaurants** les proposant à leurs clientèles.

La Diz se trouve déjà à la carte de 2 restaurants étoilés de notre région.

Nous ciblons essentiellement les magasins indépendants, bio et vrac, les restaurants traditionnels et gastronomiques.

Notre volonté légitime étant de nous implanter le plus possible en France et si possible à l'étranger.

Concernant nos boissons DIZ, tous nos points de ventes sont référencés sur la page dédiée de notre site Internet : boissons-diz.fr.

Quant à nos DIZANE, le site Internet dizane.fr permet de les commander en ligne incluant un système d'abonnement trimestriel.

L' équipe

BENJAMIN

Le centre, le noyau du projet DIZ. Fondateur et dirigeant de la société Vanadal SAS qui lance la marque de boissons. Il est l'agriculteur des premières heures, l'initiateur, le rassembleur, le rêveur aussi.



Plus de détails :

> Bac Scientifique spécialisé en Biologie et un Diplôme de Technicien Supérieur en Biologie et Chimie de l'environnement

> a travaillé pendant plusieurs années dans le secteur de l'environnement, de la vente et de l'animation.

- **En 2011** : diplôme de Responsable d'Exploitation Agricole spécialisé en plantes aromatiques

- **En 2012** : création de son Entreprise Individuelle agricole (élevage de chevaux et poney)

- **En 2015** :

> création de la marque "VANADAL" et l'autoconstruction de son propre alambic agréé par les douanes de Toulouse.

> plantation d'1/2 hectare de plantes aromatiques de différentes espèces (Thym, romarin, lavande...)

- **En 2016**

> co-crédation de l'APAMAM, un groupement de producteurs, cueilleurs et transformateurs de plantes aromatiques (PPAM)

> aménagement d'un gîte à la ferme ouvert toute l'année

- **En 2018** : mise en place d'un élevage de poules pondeuses bio sur la parcelle de plantes aromatiques => synergie plantes/animaux (désherbage, lutte contre les parasites, amendements, revenu supplémentaire)

- **En 2019** : conception de l'alambic mobile, écologique et autonome avec Les Alambics du Centre

- **En 2020** :

> création du groupement de producteurs Menta Coop dont il est président

> création d'une branche Plantes Aromatiques au sein de la Coopérative VirgoCoop.

> **En 2021** :

> création des marques DIZ et DIZANE et de la société VANADAL SAS

> implantation de DIZ dans une cinquantaine de boutiques et restaurants

- **En 2022** :

> DIZ est proposée dans des restaurants étoilés et devient partenaire du festival « Le Lot en Meules bleues ».

> Plus de 15 000 bouteilles de DIZ de 75 et 33cl ont été vendues en 1 an.

> VANADAL SAS obtient le soutien de la BPI France et une bourse French Tech pour son travail de Recherche et Développement sur les hydrolats

- VANADAL SAS est nommée dans la catégorie INNOVATION des Septuors du Lot organisés par la CCI, la région Occitanie et la Dépêche du Midi.



L'équipe



FLORE :

La première collaboratrice officielle de Benjamin. Flore s'occupe principalement de la production en laboratoire, de la gestion des stocks et de l'application des règles d'hygiène... elle est l'élément indispensable à la bonne marche de l'entreprise.

LAURA :

Notre couteau quercynois de la communication et du graphisme, infatigable (ou presque) et rayonnante. Elle brille par son énergie débordante, ses idées originales

BARTH :

Notre webmaster chevronné et expérimenté, Barthélémy est aussi inspiré qu'inspirant. Il sait être force de proposition aussi bien dans nos stratégies de communication que de marketing.

COME :

Après avoir dirigé pendant plusieurs années le prestigieux guide Gault et Millau, Côme se consacre à l'accompagnement de start-up prometteuses. Premier associé de Benjamin, il participe au développement de l'entreprise de manière avisée et bienveillante.

Et toutes celles et ceux qui nous soutiennent et nous accompagnent de près ou de loin depuis les prémices de nos aventures.



Contact

Benjamin ZIMRA
Fondateur & Dirigeant

06 59 37 34 21

benjamin@boissons-diz.fr

boissons-diz.fr

dizane.fr