

Dossier de presse



Pancia

**Des repas équilibrés
en un rien de temps !**

1 Table des matières

Table des matières

1	Table des matières.....	2
2	Présentation de Pancia.....	3
2.1	Historique.....	3
2.2	Mission et vision.....	3
	Mission.....	3
	Vision.....	4
3	Description de l'application.....	4
3.1	Slogan.....	4
3.2	Description générale.....	4
4	Fonctionnalités détaillées.....	5
4.1	Planification des repas.....	5
4.2	Liste de courses automatique.....	5
4.3	Batchcooking optimisé.....	6
4.4	Diversité des recettes.....	7
4.5	Avantages pour la santé.....	8
4.6	Avantages économiques.....	10
4.7	Avantages pour l'environnement.....	11
5	Témoignages et études de cas.....	12
5.1	Témoignages utilisateurs.....	12
5.2	Étude de cas fictive.....	13
6	Équipe fondatrice.....	15
7	Visuels.....	17
7.1	Captures d'écrans.....	17
7.2	Logos et icônes.....	18
8	Informations sur le marché.....	19
8.1	Analyse du marché.....	19
	Contexte et Évolution du Marché.....	19
	Taille et Croissance du Marché.....	19
	Segmentation du Marché.....	19
	Principaux Acteurs.....	20
	Tendances du Marché.....	20
	Opportunités et Défis.....	21
	Perspectives.....	21
9	Informations de contact.....	22

2 Présentation de Pancia

2.1 Historique

L'application Pancia est née de l'expérience de Nicolas, son fondateur, passionné de batchcooking mais frustré par les limites des méthodes traditionnelles. Utilisant des livres de recettes, Nicolas a constaté plusieurs problèmes : des semaines de menus figées à cause du média, un manque de diversité, des doutes sur l'équilibre nutritionnel, des temps de préparation souvent sous-estimés, et la répétitivité des mêmes recettes.

Face aux conseils diététiques contradictoires et aux recettes peu adaptées aux besoins spécifiques des utilisateurs, il a voulu une solution qui prenne en compte la morphologie et le niveau d'activité physique de chacun. Les ingrédients souvent difficiles à trouver, hors saison, ou trop coûteux, ainsi que des recettes longues à préparer, renforçaient son besoin de changement.

C'est ainsi qu'est née Pancia, une application mobile conçue pour faciliter la préparation des repas en proposant des recettes équilibrées, économiques, rapides à préparer, et utilisant des ingrédients de saison. Pancia utilise le batchcooking pour permettre à ses utilisateurs de préparer leurs repas pour toute la semaine en avance.

2.2 Mission et vision

Mission

Notre mission est de rendre le batchcooking accessible à tous, en permettant au foyer de mieux s'organiser et de gagner du temps en cuisine, tout en adoptant des habitudes alimentaires équilibrées et durables. Que vous soyez végétarien ou carnivore, dans un monde souvent polarisé sur les régimes alimentaires, nous souhaitons prouver qu'il est possible de trouver un équilibre tout en préservant votre santé. Nous croyons fermement qu'une alimentation saine ne doit pas nécessairement être coûteuse. En fait, avec Pancia, nous démontrons que manger bien peut être économique et accessible.

Vision

Nous envisageons un avenir où chaque utilisateur peut facilement planifier ses repas en fonction de ses goûts personnels, ses besoins nutritionnels et son budget, grâce à notre application mobile intuitive. Pancia s'engage à proposer des recettes optimisées, combinant plaisir gustatif, équilibre nutritionnel et respect de l'environnement. Nous aspirons à créer une solution de batchcooking qui s'adapte à tous les modes de vie, simplifie la préparation des repas, et permet de manger sainement sans compromis.

En intégrant ces principes, nous nous efforçons de transformer la manière dont les gens pensent et organisent leur alimentation, en faisant de Pancia un partenaire indispensable dans la gestion des repas quotidiens.

3 Description de l'application

3.1 Slogan

Pancia : des repas équilibrés en un rien de temps !

3.2 Description générale

Pancia est une application de batchcooking conçue pour simplifier la préparation des repas tout en assurant une alimentation saine, économique et de saison. Voici comment Pancia révolutionne votre routine culinaire :

Vous commencez par planifier le nombre de jours pour lesquels vous souhaitez cuisiner. Vous renseignez ensuite le profil des membres de votre famille. Pancia génère ensuite un planning personnalisé avec différents repas adaptés à vos besoins.

Les repas proposés par Pancia sont équilibrés, économiques et utilisent des ingrédients de saison. En plus de cela, l'application vous fournit une liste de courses complète et optimisée, rassemblant tous les ingrédients nécessaires.

Enfin, Pancia détaille toutes les étapes pour préparer tous vos plats de la semaine en moins de deux heures, vous permettant de gagner du temps tout en garantissant des repas savoureux et nutritifs pour toute la famille.

4 Fonctionnalités détaillées

4.1 Planification des repas

Pancia simplifie la planification de vos repas en quelques étapes simples :

1. **Renseignez le nombre de jours à planifier :** Commencez par indiquer le nombre de jours pour lesquels vous souhaitez planifier vos repas.
2. **Doublez les portions si nécessaire :** Si vous souhaitez emporter des restes pour le déjeuner, vous avez l'option de doubler les portions.
3. **Ajoutez les membres de votre famille :** Vous pouvez ajouter autant de membres que vous le souhaitez. Pour chaque membre, indiquez son sexe, son âge, sa taille, son poids et son niveau d'activité physique. Ces informations permettent à Pancia de calculer des portions adaptées à la morphologie de chacun.
4. **Lancez la planification :** Pancia vous propose une liste de recettes optimisées qui suivent les recommandations de l'ANSES (Manger Bouger). Si une recette ne vous convient pas, vous pouvez la remplacer par une autre suggestion.
5. **Validez votre planning :** Une fois que vous êtes satisfait des recettes proposées, Pancia génère une liste de courses complète avec tous les ingrédients nécessaires ainsi que toutes les étapes d'élaboration.

Pancia rend la planification des repas simple et efficace, vous aidant à préparer des repas équilibrés et adaptés à toute la famille en un rien de temps.

4.2 Liste de courses automatique

Après avoir généré votre planning, une liste de courses automatique est disponible. Elle comprend uniquement des ingrédients facilement trouvables en supermarché, classés par catégorie pour une navigation aisée.

Fonctionnalités de la liste de courses :

- **Classification par rayon :** Les ingrédients sont organisés en catégories, avec des unités de mesure adaptées pour faciliter les achats. Par exemple, les légumes sont indiqués en unités plutôt qu'en grammes.

- **Utilisation directe** : Vous pouvez utiliser cette liste directement lors de vos courses. L'écran ne se mettra jamais en veille, vous permettant de consulter la liste en continu.
- **Gestion en temps réel** : Les ingrédients peuvent être barrés dès que vous les avez ajoutés à votre panier, ce qui simplifie le suivi de vos achats.
- **Exportation et partage** : Vous avez la possibilité d'exporter la liste dans vos notes ou autres applications compatibles. Vous pouvez également l'envoyer à d'autres membres de votre famille via n'importe quelle messagerie.

Pancia transforme la corvée des courses en une tâche rapide et organisée, vous aidant à rester sur la bonne voie avec des ingrédients adaptés à vos besoins.

4.3 Batchcooking optimisé

Pancia utilise un algorithme de batchcooking avancé pour optimiser la préparation de vos repas. Voici comment cela fonctionne :

1. **Établissement des étapes** : Chaque recette est décomposée en étapes basiques, telles que la découpe des ingrédients (oignons, carottes, poireaux, courgettes, viandes, etc.) et la cuisson des éléments (pâtes, riz, quinoa, légumes, etc.).
2. **Fusion des tâches similaires** : Si deux recettes incluent des étapes identiques, comme la découpe et la cuisson d'oignons dans de l'huile d'olive, Pancia les fusionne pour que vous n'ayez à effectuer ces tâches qu'une seule fois. L'application vous indique ensuite la quantité nécessaire pour chaque recette (en poignées, en grammage ou répartie en fonction des étapes).
3. **Optimisation des recettes** : L'algorithme privilégie les recettes avec des étapes en commun, ce qui permet de gagner du temps lors de la préparation.
4. **Instructions de conservation** : Pour chaque plat, Pancia précise s'il doit être mis au réfrigérateur ou au congélateur.
5. **Gestion des étapes** : Sur l'application, chaque étape est mise en avant par rapport aux autres. Vous pouvez barrer celles que vous avez terminées pour gagner en lisibilité.

6. **Quantités intégrées** : Les quantités nécessaires sont directement intégrées dans les étapes de la recette, facilitant ainsi le suivi et la préparation.

Grâce à cette approche, Pancia rend le batchcooking plus efficace, réduisant le temps de préparation tout en garantissant des repas équilibrés et savoureux pour toute la semaine.

4.4 Diversité des recettes

Afin de générer les différents plats, Pancia puise dans une vaste base de données de recettes qui mettent en avant des produits de saison. Cela garantit non seulement la fraîcheur et la qualité des ingrédients, mais également une grande variété de repas tout au long de l'année. Voici comment Pancia assure la diversité des recettes :

1. **Utilisation de produits de saison** : En se concentrant sur les légumes, poissons et recettes de saison, Pancia s'assure que les ingrédients sont non seulement frais et savoureux, mais aussi respectueux de l'environnement. Cette approche permet chaque mois de varier les recettes en fonction des produits disponibles.
2. **Base de données en constante évolution** : La liste de recettes de Pancia est constamment mise à jour et enrichie. Nous ajoutons régulièrement de nouvelles recettes pour répondre aux tendances culinaires, aux demandes de nos utilisateurs. Cela leur permet de découvrir régulièrement de nouveaux plats et de ne jamais se lasser de leur planning alimentaire.
3. **Recettes adaptées à tous les goûts et régimes alimentaires** : Pancia propose des recettes pour tous les goûts et tous les régimes alimentaires, qu'ils soient végétariens, végétaliens, sans gluten, ou omnivores. Cette diversité permet à chaque utilisateur de trouver des plats qui correspondent à ses préférences et besoins alimentaires.
4. **Exploration culinaire** : Pancia encourage l'exploration culinaire en proposant des recettes de différentes cuisines du monde. Cela permet aux utilisateurs de découvrir de nouvelles saveurs et d'élargir leurs horizons culinaires, tout en maintenant une alimentation saine et équilibrée.

5. **Retour utilisateur et ajustements** : Nous tenons compte des retours de nos utilisateurs pour améliorer continuellement notre offre de recettes. Si une recette est particulièrement appréciée ou si des suggestions d'amélioration sont faites, nous les prenons en compte pour enrichir notre base de données.
6. **Limitation de la réapparition des recettes** : Pour éviter la monotonie, notre algorithme limite la réapparition des recettes déjà proposées dans les plannings antérieurs. Cela assure une rotation régulière des plats, permettant aux utilisateurs de profiter d'une diversité culinaire sans répétition excessive.

En combinant ces différentes approches, Pancia offre une expérience de batchcooking riche et variée, permettant à chaque utilisateur de profiter d'une alimentation diversifiée, équilibrée et savoureuse tout au long de l'année.

4.5 Avantages pour la santé

Chez Pancia, nous nous engageons à offrir des repas qui favorisent une alimentation équilibrée et saine. Voici comment nous garantissons les avantages pour la santé dans nos plats :

1. **Répartition équilibrée des macronutriments** : Tous nos plats sont conçus pour offrir une répartition optimale des protéines, lipides et des glucides, conformément aux recommandations de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation). Cela permet d'assurer une alimentation équilibrée et de répondre aux besoins nutritionnels de chaque individu.
2. **Portions personnalisées** : Les portions de chaque repas sont adaptées à votre morphologie et à votre niveau d'activité physique. En prenant en compte ces facteurs, Pancia veille à ce que chaque utilisateur reçoive des quantités adaptées à ses besoins.
3. **Respect des recommandations nutritionnelles** : En complément d'un petit déjeuner équilibré, nous nous assurons que les recommandations de consommation quotidienne de fruits et légumes sont respectées. Au moins un plat par semaine contient des légumes secs, et nous incluons également un plat contenant du poisson pour diversifier les sources de protéines.

4. **Portions adéquates de produits laitiers :** Nous veillons à proposer des portions adaptées de produits laitiers pour contribuer à un apport suffisant en calcium et autres nutriments essentiels.
5. **Réduction des éléments à limiter :** Nous limitons la consommation de sel, de charcuterie, et de viande rouge, en accord avec les recommandations de santé publique. De plus, nous minimisons les acides gras saturés pour soutenir la santé cardiovasculaire.
6. **Consommation suffisante de fibres :** Nous veillons à ce que chaque planning alimentaire respecte les recommandations de consommation quotidienne de fibres. Les fibres alimentaires sont essentielles pour une digestion saine.
7. **Optimisation des vitamines et minéraux :** Nos recettes sont conçues pour maximiser l'apport en vitamines et minéraux essentiels. Nous privilégions les combinaisons d'ingrédients qui offrent une richesse nutritionnelle accrue, soutenant ainsi la santé globale et le bien-être.
8. **Réduction des écarts alimentaires :** Le batchcooking offre des avantages significatifs pour la santé en réduisant les écarts alimentaires. En ayant un planning de repas bien défini, vous évitez les achats impulsifs et les visites fréquentes aux restaurants ou fast-foods, souvent associés à des choix alimentaires moins sains. Vous savez exactement ce que vous allez préparer et manger chaque jour, ce qui vous aide à maintenir une alimentation équilibrée et à respecter vos objectifs nutritionnels. Ce niveau de planification diminue les tentations de consommer des aliments transformés ou riches en graisses saturées, contribuant ainsi à une alimentation plus saine et cohérente avec les recommandations nutritionnelles.

En combinant ces principes, Pancia s'assure que chaque repas contribue positivement à votre santé, tout en offrant une alimentation savoureuse et équilibrée.

4.6 Avantages économiques

Pancia est conçue pour offrir une alimentation à la fois savoureuse et économique. Voici comment nous assurons des avantages économiques pour nos utilisateurs :

1. **Contrôle des prix :** Nous surveillons les prix en magasin de chaque ingrédient utilisé dans nos recettes, ce qui nous permet de calculer le coût moyen de chaque plat. Nous avons mis en place une limitation stricte pour garantir que le coût par repas ne dépasse pas 4 euros par personne, rendant ainsi vos repas abordables.
2. **Optimisation des coûts grâce à la saisonnalité :** En utilisant des légumes et poissons de saison, nous contribuons à réduire le coût du panier de courses. Les produits de saison sont généralement moins chers et de meilleure qualité, ce qui permet de réaliser des économies tout en profitant de produits frais et savoureux.
3. **Ingrédients accessibles et locaux :** Nos recettes sont conçues avec des ingrédients facilement disponibles dans les supermarchés locaux. Nous évitons les produits exotiques ou rares qui pourraient augmenter le coût des courses et compliquer la préparation des repas. Cela garantit non seulement des économies, mais aussi une commodité pour nos utilisateurs.
4. **Réduction des écarts alimentaires :** Le batchcooking réduit considérablement les écarts de dépenses lors des courses ou des repas à l'extérieur. Vous savez exactement ce que vous allez préparer et manger chaque jour, ce qui diminue les tentations coûteuses et non planifiées.

En combinant ces approches, Pancia vous aide à économiser sur vos dépenses alimentaires tout en vous assurant de bénéficier de repas équilibrés et délicieux.

4.7 Avantages pour l'environnement

1. **Réduction de l'impact environnemental** : Pancia met un point d'honneur à intégrer des pratiques durables pour réduire l'impact environnemental de vos repas. En utilisant les données Agribalyse fournies par l'ADEME, nous analysons chaque ingrédient selon plusieurs critères, tels que l'agriculture, la transformation, l'emballage et le transport. Cette approche nous permet de choisir les recettes avec les scores d'impact les plus faibles, minimisant ainsi l'empreinte écologique de vos repas.
2. **Favorisation des produits de saison et locaux** : Nous nous engageons à utiliser exclusivement légumes et poissons de saison, ce qui réduit l'empreinte carbone liée à leur transport et favorise les circuits courts. En privilégiant les produits locaux lorsque cela est possible, nous soutenons les producteurs régionaux et diminuons les émissions liées au transport des denrées alimentaires.
3. **Réduction des produits transformés** : Pancia limite l'utilisation de produits transformés et ultra-transformés, qui sont souvent associés à des pratiques de production moins durables et à une plus grande quantité d'emballages plastiques. En privilégiant des ingrédients non transformés, nous contribuons à diminuer le volume de déchets plastiques générés par les emballages alimentaires.
4. **Minimisation du gaspillage alimentaire** : L'adaptation des portions aux besoins individuels des utilisateurs permet de réduire le gaspillage alimentaire. En vous aidant à préparer des quantités précises et en fonction des besoins réels, nous évitons les excédents qui finissent souvent à la poubelle.
5. **Promotion de l'alimentation plus respectueuse de l'environnement** : En suivant les recommandations nutritionnelles qui limitent la consommation de viande rouge et de charcuterie, nous aidons à réduire la pollution et les impacts négatifs associés à la production de ces aliments, comme les émissions de gaz à effet de serre et la consommation élevée de ressources naturelles.

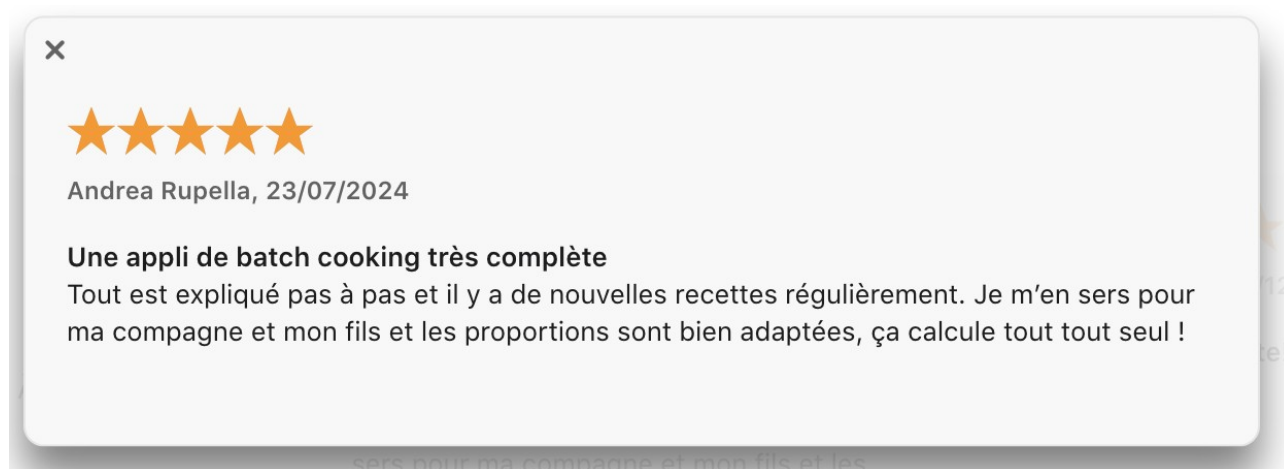
6. **Optimisation de l'utilisation des ressources** : La méthode de batchcooking optimisée par Pancia permet de préparer plusieurs repas en une seule session de cuisine. Cela réduit la consommation d'énergie et d'eau associée à la préparation des repas, tout en permettant une gestion plus efficace des ressources utilisées en cuisine.

En résumé, Pancia adopte une approche globale pour minimiser l'impact environnemental de vos repas, en combinant des pratiques alimentaires durables avec une optimisation des ressources. Nous nous engageons à offrir des solutions qui sont non seulement bénéfiques pour votre santé, mais aussi pour la planète.

5 Témoignages et études de cas

5.1 Témoignages utilisateurs

Plus de 135 utilisateurs ont partagé leur avis via notre formulaire de feedback, attribuant une note moyenne de 4/5 pour l'expérience globale de l'application.



Pouvez-vous nous détailler les points où vous êtes le moins satisfait ?

J ai mon enfant une semaine sur deux. Ça me permet de mieux m organiser. Merci pour votre application. Elle me facilite la vie

Pouvez-vous nous détailler les points où vous êtes le plus satisfait ?

C'est exactement l'application que je cherchais au niveau de la conception. Mon but c'est de gagner du temps. Cette application est vraiment bien pour cela: liste des courses automatisée, planification automatique de la semaine, planification des tâches à effectuer très bien structurée.

5.2 Étude de cas fictive

1. Contexte : La famille Dupont, composée de deux parents actifs et de leurs deux enfants âgés de 6 et 10 ans, faisait face à un défi quotidien : planifier des repas équilibrés et économiques tout en gérant des emplois du temps chargés. Avant d'adopter Pancia, ils se retrouvaient souvent à improviser leurs courses, ce qui entraînait des achats impulsifs, un gaspillage alimentaire important, et une répétition lassante des mêmes repas. Les parents souhaitaient non seulement optimiser leur budget alimentaire, mais aussi garantir des repas sains et variés à leurs enfants, tout en réduisant le temps passé en cuisine.

2. Objectifs :

- Réduire le temps consacré à la planification et à la préparation des repas.
- Optimiser le budget alimentaire en limitant les dépenses à 4 euros par repas et par personne.
- Assurer une alimentation équilibrée et variée pour chaque membre de la famille, en respectant les besoins nutritionnels individuels.

3. Mise en Œuvre avec Pancia : Les Dupont ont commencé à utiliser Pancia pour mieux s'organiser. Voici comment l'application a changé leur quotidien :

- **Planification des repas :** Les parents ont renseigné les jours à planifier et les caractéristiques de chaque membre de la famille (âge, sexe, taille, poids, niveau d'activité physique). Pancia a proposé un planning de recettes adaptées, équilibrées et utilisant des ingrédients de saison. Grâce à l'algorithme de l'application, les plats étaient variés et les recettes répétées étaient limitées.
- **Liste de courses automatique :** Une fois le planning validé, Pancia a généré une liste de courses précise, comprenant uniquement des ingrédients faciles à trouver en supermarché. Les ingrédients étaient classés par catégorie, avec des unités de mesure adaptées pour simplifier les achats. La liste était interactive, permettant aux parents de cocher les articles au fur et à mesure de leurs achats, tout en étant exportable vers d'autres applications ou partagée avec d'autres membres de la famille.

- **Batchcooking optimisé** : En regroupant les étapes communes des différentes recettes, Pancia a permis à la famille de préparer tous leurs repas hebdomadaires en moins de deux heures. L'algorithme de l'application a optimisé les recettes en fonction des étapes de préparation similaires, ce qui a non seulement accéléré le processus, mais aussi rendu la cuisine plus efficace.

4. Résultats : Après un mois d'utilisation de Pancia :

- **Réduction du budget alimentaire** : En respectant la limite de 4 euros par repas et par personne, les Dupont ont réalisé des économies notables sur leurs dépenses alimentaires.
- **Diminution du gaspillage alimentaire** : Grâce à une planification précise et à l'utilisation complète des ingrédients achetés, la famille a considérablement réduit le gaspillage.
- **Gain de temps en cuisine** : La famille a réduit de moitié le temps passé à préparer les repas, ce qui leur a permis de consacrer plus de temps à des activités familiales.
- **Amélioration du bien-être** : En consommant des repas équilibrés, variés et adaptés à leurs besoins, chaque membre de la famille a ressenti une amélioration de son énergie et de son bien-être général.

5. Conclusion : Bien que cette étude de cas soit fictive, elle démontre comment Pancia peut transformer l'organisation des repas d'une famille, en optimisant non seulement le budget et le temps passé en cuisine, mais aussi en améliorant la qualité nutritionnelle des repas. Pancia offre une solution pratique et efficace pour les familles cherchant à adopter un mode de vie plus sain, plus économique et plus durable, tout en simplifiant leur quotidien.

6 Équipe fondatrice



Nicolas Fabri est un développeur Full Stack et entrepreneur basé à La Rochelle, en Nouvelle-Aquitaine. Avec plus de 9 ans d'expérience dans le développement d'applications web et mobiles, Nicolas a su allier sa passion pour la technologie avec son engagement pour des causes sociales et environnementales. En parallèle de ses activités professionnelles, il est sapeur-pompier volontaire et ancien caporal de réserve dans l'armée,

Avant Pancia, Nicolas a co-fondé plusieurs startups à vocation sociale, notamment **Let's Give**, une application facilitant les dons aux causes caritatives, et **Make Noise**, une plateforme dédiée à l'organisation d'événements et de festivals en ligne, avec une dimension interactive pour le public. Sa capacité à combiner technologie et impact social se reflète dans tous ses projets.

Nicolas a fondé **Pancia** en 2022, s'inspirant de son désir de créer une solution pratique pour des repas équilibrés, tout en tenant compte des contraintes environnementales et économiques.

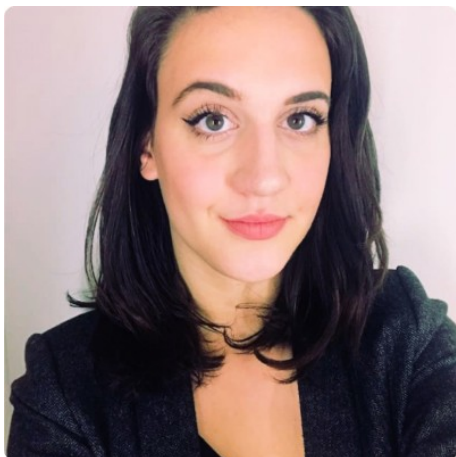


Aloun Banthongsak, Lead Product Designer chez Fixter, est un expert en UX/UI avec plus d'une décennie d'expérience dans la conception et l'optimisation d'interfaces utilisateur.

Son parcours professionnel est riche et varié. En tant que freelance, Aloun a collaboré avec des entreprises de renom telles que Pierre Fabre, SNCF, et Fortuneo, où il a mené des projets allant de l'audit UX à la conception d'identités visuelles complètes.

Diplômé en Arts Plastiques de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et titulaire d'un Bac+5 en management et entrepreneuriat de projets numériques, Aloun combine une solide formation académique avec une vaste expérience pratique. Sa passion pour l'UX/UI design se reflète dans chaque projet qu'il entreprend, toujours avec l'objectif de créer des expériences utilisateur mémorables et efficaces.

Il occupe une place centrale dans le développement de Pancia, où il assure la création d'une expérience utilisateur fluide et d'une interface visuellement attrayante.



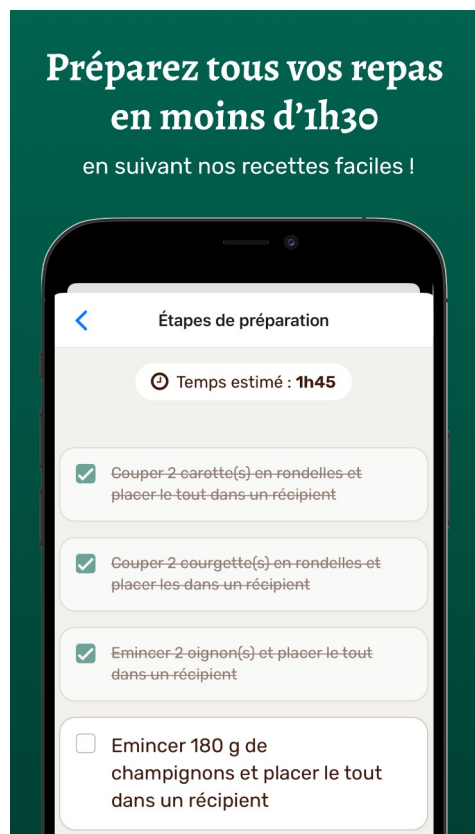
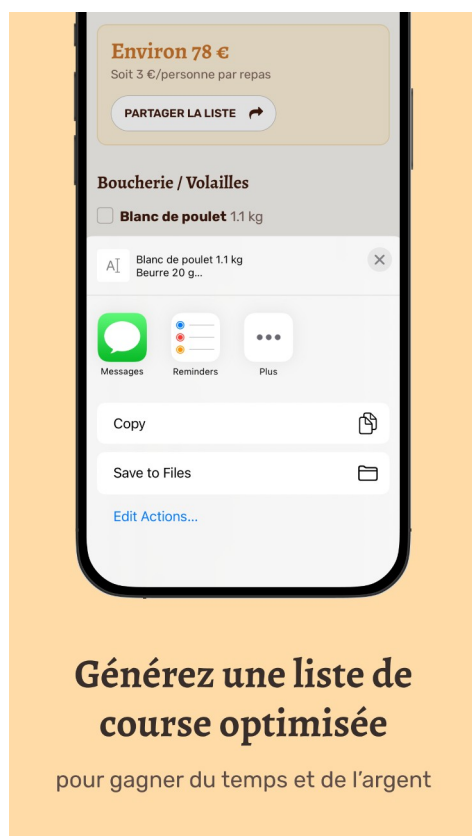
Loraine Colombier-Vautrin est une diététicienne expérimentée qui apporte son expertise à Pancia. Titulaire d'un BTS diététique obtenu en 2015, elle a débuté sa carrière en milieu hospitalier avant d'enrichir son parcours professionnel avec des expériences dans la nutrition à domicile et le secteur commercial.

Depuis 2019, elle occupe un poste de conseillère commerciale chez Nutrisens, où elle se spécialise dans les solutions nutritionnelles pour les établissements de santé. Son rôle consiste à fournir des compléments nutritionnels, des produits à texture modifiée et des aides culinaires pour des patients souffrant de pathologies diverses telles que le diabète, le cancer, et les troubles praxiques.

Chez Pancia, Loraine joue un rôle déterminant en tant qu'experte en diététique. Son implication englobe la conception et l'optimisation des solutions proposées par la plateforme. Elle s'assure que chaque recommandation diététique offerte par Pancia est scientifiquement fondée, tout en étant pragmatique et facilement intégrable dans la vie quotidienne des utilisateurs.

7 Visuels

7.1 Captures d'écrans



7.2 Logos et icônes



Pancia

8 Informations sur le marché

8.1 Analyse du marché

Contexte et Évolution du Marché

Le batchcooking, qui consiste à préparer à l'avance plusieurs repas en une seule session de cuisine, est devenu une tendance croissante, particulièrement dans un monde où le rythme de vie est de plus en plus rapide. Les consommateurs cherchent des moyens pratiques pour gagner du temps tout en maintenant une alimentation saine. Dans ce contexte, les applications de batch cooking ont émergé pour répondre à cette demande en fournissant des solutions technologiques qui facilitent la planification, l'organisation et la préparation des repas.

Taille et Croissance du Marché

Le marché des applications de cuisine, y compris celles dédiées au batchcooking, a connu une croissance significative ces dernières années. Cette tendance est en grande partie alimentée par une demande accrue pour des solutions de gestion de repas qui allient santé, praticité, et économie de temps.

Les applications de batchcooking représentent un segment de niche mais en forte expansion au sein de ce marché. Avec l'augmentation du télétravail et un intérêt croissant pour la préparation de repas faits maison, les utilisateurs se tournent de plus en plus vers ces outils pour optimiser leur temps passé en cuisine.

Segmentation du Marché

Le marché des applications de batchcooking se divise principalement en plusieurs segments :

- **Applications pour les Familles** : Ciblent les familles qui cherchent à simplifier leur gestion des repas tout en répondant aux besoins nutritionnels de chacun.
- **Applications pour les Individus Actifs** : Conçues pour les professionnels et étudiants ayant peu de temps pour cuisiner quotidiennement, mais souhaitant maintenir une alimentation équilibrée.

- **Applications pour les Régimes Spécifiques** : Offrent des plans de repas adaptés à des régimes particuliers (végétarien, végétal, sans gluten, etc.).
- **Applications avec Fonctionnalités Avancées** : Intègrent des options de personnalisation poussée, des outils de gestion des courses, et des analyses nutritionnelles.

Principaux Acteurs

Le marché des applications de batchcooking et cuisine est concurrentiel avec plusieurs acteurs notables :

- **Jow** : Cette application se concentre sur la simplification de la planification des repas et des courses. Jow propose des recettes personnalisées en fonction des préférences alimentaires des utilisateurs et génère automatiquement une liste de courses, adaptée aux stocks des supermarchés partenaires. Jow se distingue par son interface conviviale et son intégration fluide avec les plateformes de livraison de courses.
- **Kuri** : Kuri se positionne comme une application centrée sur la cuisine durable et éco-responsable. Kuri aide les utilisateurs à réduire leur empreinte écologique tout en planifiant des repas équilibrés. Son approche orientée vers la durabilité attire une clientèle soucieuse de l'environnement.
- **HelloFresh** : Bien que principalement connue pour ses box de repas livrées à domicile. Elle permet de sélectionner des recettes adaptées à des sessions de batchcooking, avec une option pour commander les ingrédients nécessaires directement via la plateforme. HelloFresh se distingue par la qualité de ses ingrédients et la simplicité d'utilisation, tout en offrant une expérience culinaire complète de la planification à la préparation.

Tendances du Marché

Plusieurs tendances influencent le développement des applications de batchcooking :

- **Personnalisation Accrue** : Les utilisateurs recherchent des solutions qui s'adaptent précisément à leurs besoins nutritionnels et préférences gustatives.

- **Intégration des Technologies de Santé** : Les applications tendent à intégrer des fonctionnalités liées à la santé, comme le suivi des calories, des macros et la recommandation de recettes adaptées à des régimes médicaux.
- **Automatisation et IA** : L'intelligence artificielle commence à jouer un rôle dans la suggestion de recettes en fonction des habitudes de consommation et des ingrédients disponibles.
- **Éco-responsabilité** : Une sensibilité croissante à la réduction du gaspillage alimentaire et à la consommation durable influence les choix des utilisateurs.

Opportunités et Défis

- **Opportunités** :

- **Expansion Géographique** : Le potentiel de croissance est fort dans les régions où le concept de batchcooking est encore émergent.
- **Nouveaux Partenariats** : Collaborations avec des diététiciens, chefs cuisiniers ou supermarchés pour enrichir les offres de recettes et les fonctionnalités de gestion des courses.
- **Extension des Services** : Intégration avec des services de livraison de courses pour offrir une expérience complète de bout en bout.

- **Défis** :

- **Concurrence Accrue** : Le marché attire de nombreux acteurs, ce qui peut intensifier la compétition sur les fonctionnalités et le prix.
- **Adoption Technologique** : Convaincre les consommateurs non familiers avec le batchcooking ou les technologies associées peut représenter un défi.

Perspectives

Le marché des applications de batchcooking est prometteur, avec une demande qui continue d'augmenter. Les entreprises qui parviendront à offrir des solutions complètes, personnalisées et alignées avec les tendances actuelles de consommation alimentaire ont une opportunité significative de croissance. Pancia, avec son approche centrée sur la diététique et la personnalisation, est bien positionnée pour capter une part de ce marché en pleine expansion.

9 Informations de contact

Site internet : <https://pancia.fr>

Email : nicolas@pancia.fr