



La meilleure
nourriture
pour les chats
(après les souris)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Sally & Cie : offrir
la meilleure des
nourritures à son
chat pour les fêtes de
fin d'année



Deux tiers (66 %) des maîtres de chats s'apprêtent à offrir un cadeau de Noël à leur compagnon. En effet, les animaux de compagnie ont constitué un important soutien pour de nombreuses personnes, particulièrement celles isolées, durant le confinement. Pour 95 % des sondés, leurs animaux ont été leurs meilleurs alliés et les ont aidés à mieux gérer leurs émotions. Quant aux cadeaux les plus offerts, il semblerait que les jouets, les friandises et les paniers soient privilégiés à Noël ([source](#)).

Comment trouver LE cadeau qui fera plaisir à coup sûr à son animal tout en prenant soin de lui ?

[Sally & Cie](#) est la solution de nourriture saine et adaptée aux besoins des chats. En effet, le chat cet adorable serial killer est un carnivore strict et sa nourriture naturelle est normalement constituée de petits rongeurs ou d'oiseaux, attrapés vivants et mangés presque immédiatement. Les propriétaires de chats devraient donc les alimenter avec de la viande crue et fraîche, en essayant de reproduire la composition (donc l'équilibre nutritionnel) d'une souris ou d'un oiseau.

D'un autre côté, les croquettes sont simples et pratiques : pas d'odeur, nourriture en self-service, mais au prix d'une nourriture médiocre et très dopée en éléments appétant.

Sally & Cie, est un pur-player spécialisé dans la production et distribution de nourriture lyophilisée haut de gamme pour chats. Nourriture de qualité, qui se rapproche dans ses dosages le plus possible de la nourriture naturelle du chat, tout en évitant la contrainte du congélateur ou du réfrigérateur et de la préparation quotidienne.

Pour ces fêtes de fin d'année, le groupe propose une gamme de produits de luxe pour nos amis les chats : caille crue entière, cœur de bœuf Wagyu, filet de lieu noir, filets entiers de sardines ou de julienne...

Sally & Cie : l'unique marque de nourriture lyophilisée pour chat

Sally & Cie, c'est un groupe créé par un fondateur amoureux des chats. Ne trouvant aucune offre correspondant aux besoins naturels de son animal de compagnie, il a décidé de la créer lui-même puis de partager ses bienfaits au plus grand nombre. Il a opté pour une solution composée à 95 % de viande de premier choix fraîche et crue lyophilisée.

Il s'agit là de viande de boucherie et de morceaux nobles : pour le poulet, cuisses entières, pour le lapin, corps entier sans la tête ni les viscères. Les 5% restants contiennent des végétaux (fraises de Plougastel et carottes bios) correspondant à la nourriture végétale contenue dans l'appareil digestif des proies du chat. Aucun additif n'est ajouté.

La marque propose également des recettes à base de poisson, tout aussi noble et de première qualité destinée à l'alimentation humaine, dans une mise en œuvre pratique grâce à l'utilisation de la lyophilisation. Ainsi, le chat conserve son régime alimentaire et le maître n'a pas la contrainte de la préparation de la nourriture crue. Les aliments lyophilisés se conservent à l'abri de l'air dans des sachets à zip.

Le concept est unique en Europe bien qu'il soit rependu aux États-Unis.



« Ce qui est bon pour Thomas Pesquet est bon pour mon chat ! »

Yvon Puill

La double lyophilisation : la solution la plus saine et pratique pour les maîtres

Le procédé breveté de double lyophilisation permet une conservation de l'alimentation crue sans dégradation des nutriments et des propriétés gustatives.

La lyophilisation est un procédé qui retire l'eau contenue dans un produit, afin de le rendre stable à la température ambiante et de faciliter ainsi sa conservation. Ce procédé utilise le phénomène de sublimation pour conserver au produit son volume, son aspect initial et ses propriétés nutritionnelles. À très basse température et très basse pression, les molécules d'eau quittent les aliments et sont ensuite capturées par congélation sur une d'une paroi froide, ou « piège froid ». À la fin de l'opération, la teneur en eau est inférieure à 2%.

La lyophilisation est une opération complexe, comprenant plusieurs phases majeures :

1. La congélation qui détermine la structure du produit lyophilisé final
2. La dessiccation primaire dont la bonne conduite permet de préserver sa qualité
3. Enfin la dessiccation secondaire qui permet, en travaillant sous un vide plus bas et à une température plus élevée (le produit sec supporte souvent des températures plus élevées que le produit humide), d'obtenir des humidités résiduelles très basses

Un circuit ultra-court pour préserver l'environnement

Le groupe Sally & Cie a sélectionné ses fournisseurs sur deux critères : la qualité de leurs produits et leur proximité avec le laboratoire (moins de 10 km). En effet, l'équipe est soucieuse de la qualité et de la provenance des denrées alimentaires. C'est la raison pour laquelle le groupe a fait le choix de travailler localement pour connaître ses fournisseurs et ainsi s'en porter garants. Tout se passe donc dans le Finistère Nord dans un rayon de 10 km.

En plus de la santé des chats, Sally & Cie respecte aussi l'environnement en réduisant l'impact lié au transport et à la logistique d'une production lointaine. Le groupe dispose de produits qualitatifs et d'un savoir-faire local. De quoi faire un cadeau responsable à son chat pour Noël !



Une sélection de produits haut de gamme à offrir à son chat pour Noël

Yvon Puill, le président fondateur, souligne :

«Le chat aussi a le droit d'avoir son petit cadeau au pied du sapin.»

Pour cela, Sally & Cie propose plusieurs variétés de produits raffinés :



CAILLE CRUE ENTIÈRE – 5,90€

Viande crue lyophilisée composée de caille entière de chez “Caille Robin” en Anjou.

Sans aucun additif. Sachet de 30 g (correspondant à 120 g environ de viande crue fraîche, soit une demi-caille).



CŒUR DE BŒUF WAGYU – 5,90€

Le summum du luxe pour chat ! De la viande de bœuf Wagyu, race dont est issu le fameux bœuf de Kobe. Une viande d'une exceptionnelle qualité, très riche en oligoéléments et en oméga 3. Sachets de 30 g équivalents à environ 120 g de viande fraîche.



LIEU NOIR CRU – 3,90€

Le lieu noir Sally & Cie est exclusivement constitué de poisson océanique cru pêché dans le Finistère Nord et débarqué au port de l'Aber Wrac'h. Sans aucun additif ou agent appétant. Sachet de 30 g équivalent à environ 120 g de poisson frais.



FILET DE SARDINES – 4,90€

Ce sachet Sally & Cie est totalement constitué de filets de sardines océaniques crues pêchées en mer d'Iroise et débarquées fraîches au port de Douarnenez. Sans aucun additif ou agent appétant. Sachet d'environ 30 g est équivalent à environ 120 g de poisson frais.

Une nourriture toujours crue et **non transformée**, faite à partir de produits destinés à l'origine à la consommation humaine.

À noter que tous les produits du groupe sont disponibles en abonnement mensuel permettant de faire une économie de 10% sur le montant total.

À propos du fondateur Yvon Puill

Yvon Puill a débuté sa carrière en tant que capitaine dans la marine et a longtemps travaillé comme cadre dirigeant en entreprise. Lors du premier confinement, en regardant sa chatte Sally manger (ou plutôt boudier) sa nourriture industrielle, Yvon et son épouse se sont interrogés sur la qualité de la nourriture qu'elle absorbait.

Après recherches, ils s'aperçoivent qu'aucune offre ne correspond à ce qu'ils souhaitent pour leurs animaux de compagnie : une alimentation saine tout en restant pratique. Ils ont donc commencé à nourrir Sally selon les principes du « Raw Food » et se sont vite aperçus des contraintes de mise en œuvre (commander de la viande surgelée, la décongeler quotidiennement, la préparer puis la conserver au réfrigérateur). Sans compter le surplus jeté à la poubelle !

C'est alors que le concept est né : lyophiliser la viande ou le poisson crus pour conserver tous les nutriments tout en conservant une facilité d'utilisation et une conservation longue.

Yvon bricole un lyophilisateur 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



**Sally
c'est elle**

était terminée : les époux achètent une machine à lyophiliser professionnelle aux États-Unis, et lancent l'entreprise Sally & Cie, (en dédicace à leur chatte).

De quoi ravir tous les chats et leurs maîtres pour les fêtes de fin d'année !

Pour en savoir plus

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

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

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

 <https://www.linkedin.com/company/sally-et-cie/>

 <https://www.youtube.com/channel/UCr8RWoXhd3hvHQMIO7vY6A/featured>

Contact presse

Yvon PUILL

Email : contact@sallyetcie.com

Tél. : 06 24 20 66 39

