



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Bien nourrir son chat :

Sally & Cie met l'alimentation BARF  
à la portée de tous





# Sally & Cie

Le respect de leur nature

**Croquettes BARF**

Alimentation féline  
carnivore



**Pour répondre aux attentes de tous les propriétaires de chats attentifs au bien-être et à la santé de leur animal, Sally & Cie fait de son packaging, le véritable miroir de son contenu.**

**Authenticité, exactitude et clarté sont les principales qualités du design comme de leur discours. Au recto, sur un décor simple et sobre, une couleur identifie chaque produit. Au verso, les constituants analytiques et l'origine des viandes ou des poissons s'affichent en toute transparence.**

**Le principe du BARF et le procédé de lyophilisation y sont expliqués de manière concise et accessible à tous.**

Alors que les chats sont qualifiés de carnivores stricts, ce qui signifie qu'ils ont impérativement besoin de protéines d'origine animale, il est dommage de constater que les aliments du commerce en contiennent relativement peu...

... et de mauvaise qualité. À tel point que dans son livre *Your Cat*, la Dr Elizabeth Hodgkins (vétérinaire-conseil chez Hill's pendant plus de dix ans) préconise l'arrêt de toute nourriture industrielle pour les chats souffrant de MICI ou d'allergie, deux pathologies très répandues chez nos amis à quatre pattes.

D'où le succès depuis quelques années de l'alimentation BARF, composée de "nourriture crue biologiquement appropriée", qui apporte aux chats toute la viande crue (c'est-à-dire des protéines animales de qualité) dont ils ont besoin.

# Sally & Cie marie le BARF et les croquettes

## Cela signifie quoi au juste ?

Spécialiste de l'alimentation BARF pour les chats, cette jeune pousse bretonne s'est forgée une solide réputation en proposant des croquettes exclusivement composées de viandes et poissons crus.

Ces morceaux nobles, frais et locaux sont ensuite traités par un procédé breveté de lyophilisation qui lui assure une conservation absolue.

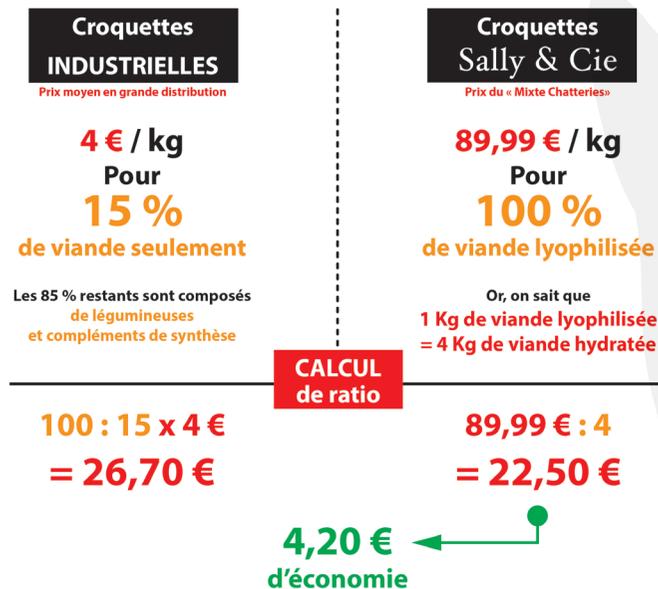
C'est la seule technique qui permet de conserver l'intégrité d'un produit cru (donc sans cuisson ni pasteurisation) sans autre transformation que le retrait d'eau.

Cette opération se fait « à froid » : les produits ainsi traités ne sont donc pas chauffés et gardent intacts tous les nutriments d'origine et, en particulier, les vitamines et la taurine indispensables au chat ! De plus, exempté d'eau, un produit cru lyophilisé exclu le développement bactérien.

## Avec, de (grands) petits plus :

- L'effet 2 en 1, l'ajout d'eau transforme les croquettes en pâtée... Une binutrition très pratique !
- Les croquettes BARF ne contiennent aucun additif et encore moins de sous-produits ni d'agent appétant.
- C'est évident et simple : 100 % de viande ou poisson pour des chats 100 % carnivores !
- Sally & Compagnie... Oui, la compagnie des furets et des chiens y trouvent également leurs comptes !
- On fait x 4 : 100 g de croquettes BARF lyophilisées = 400 g de croquettes réhydratées !
- **Un coût imbattable sur le marché en termes de pourcentage de viande :**

## COMPARATIF du coût de la viande



Cette innovation fait de Sally & Cie le seul fabricant européen de la nourriture BARF lyophilisée pour animaux en Europe.

Mieux encore, Sally & Cie signe fièrement sa marque avec un brevet de lyophilisation :

**« Nous sommes actuellement les seuls en Europe à lyophiliser de la viande crue pour les animaux de compagnie ! Elle conserve alors la quasi-totalité de ses nutriments et vitamines d'origines sans risque sanitaire. »**

Yvon Puill, le fondateur,  
pour qui nourrir nos adorables boules de poils ne devrait



## On aime...

### La qualité de la matière première

La viande est de qualité bouchère, les poissons sauvages ont été pêchés en mer Bretonne par la pêche artisanale. Destinés à l'alimentation humaine, ils apportent aux chats tout ce dont ils ont besoin pour être en pleine forme, grâce à une très haute valeur nutritionnelle.

### Les recettes savoureuses et variées

23 recettes sont actuellement disponibles, avec de belles surprises côté terre comme côté mer. Par exemple, pour varier les plaisirs, on trouve de la sardine, du lieu noir, de la julienne, du maquereau, du lapin, du coeur de bœuf, de la caille, du poulet, de la dinde...

### Une production en circuit court

Tous les fournisseurs sont à moins de 10 km de son unité de traitement basée dans le Finistère Nord, en Bretagne. Ils ont été rigoureusement sélectionnés sur l'éthique et l'excellence de leurs produits (et pas de déchets d'abattoir !).

### L'écoresponsabilité

Sally & Cie soigne son bilan carbone : les viandes et poissons proviennent d'un circuit ultra court (10km). La lyophilisation est peu gourmande en énergie (pas de cuisson), les commandes expédiées sont ultra légères et leur envoi est donc économe en carbone ; l'emballage est recyclable.

Et les petits oiseaux des jardins vous disent merci : les chats nourris par leur maître de viande crue ont moins tendance à les chasser.

## À propos de Sally & Cie

Yvon Puill, le fondateur de Sally & Cie, a commencé sa carrière en tant que capitaine dans la marine et a longtemps travaillé comme cadre dirigeant en entreprise.

Le projet Sally & Cie est né pendant le premier confinement : en regardant leurs trois chats manger, Yvon et son épouse ont commencé à s'interroger sur la qualité de la nourriture qu'ils leur donnaient. Une recherche sur le marché ne leur a pas permis de trouver une alimentation saine pour leurs petits félins. Ils ont donc décidé de les nourrir selon les principes du "Raw Food".

Mais ils découvrent rapidement que cette approche est extrêmement difficile à mettre en œuvre au quotidien : il leur fallait commander de la viande surgelée, la décongeler, confectionner des repas en petites quantités, les conserver au réfrigérateur, et jeter éventuellement le surplus.

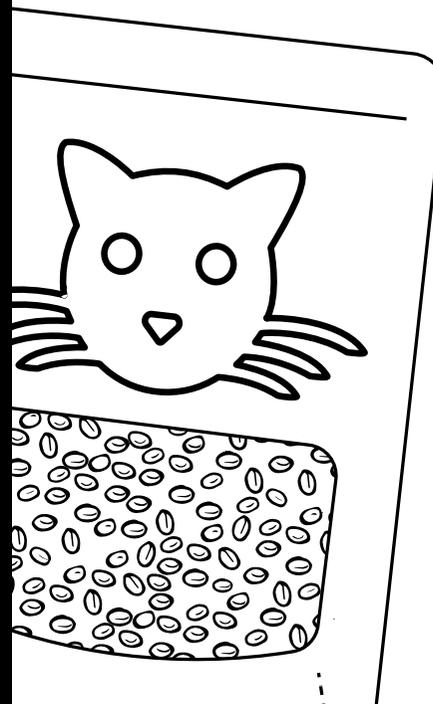
Ils ont donc recherché une solution permettant de contourner ces contraintes. Celle-ci viendra d'une technique élaborée : la lyophilisation. Yvon bricole un lyophilisateur avec une cocotte-minute, un groupe froid et une pompe à vide. Après quelques tâtonnements, il obtient des résultats satisfaisants 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 était terminée : les époux achètent une machine à lyophiliser professionnelle aux États-Unis, et lancent l'entreprise Sally & Cie, qui porte le nom de leur petite chatte noir.

Le succès a été immédiat et la jeune pousse, qui a déjà enregistré près de 3 000 commandes, réalise désormais une croissance à deux chiffres.

Pour répondre à une forte demande, cette belle marque compte lancer une nouvelle unité de production dès le premier semestre 2024. Avec, toujours, les mêmes exigences : respect de l'animal et de son maître, très haute qualité de nourriture, viandes et poissons frais (jamais congelés) et proximité des fournisseurs.

# Sally & Cie

Le respect de leur nature



### Pour en savoir plus

Site web : [www.sallyetcie.com](http://www.sallyetcie.com)



### Contact presse

Yvon Puill

Email : [contact@sallyetcie.com](mailto:contact@sallyetcie.com)

Tél. : 06 24 20 66 39