

## Chocolow, la première pâte à tartiner chocolatée à base de... légumes belges

19/05/22 à 09:00 Mise à jour à 16:21 Source : Trends-Tendances

([//trends.levif.be/economie/auteurs/caroline-lallemand-69.html](https://trends.levif.be/economie/auteurs/caroline-lallemand-69.html)).

Caroline Lallemand ([//trends.levif.be/economie/auteurs/caroline-lallemand-69.html](https://trends.levif.be/economie/auteurs/caroline-lallemand-69.html)) Journaliste

**Louis Falisse a créé Chocolow, une pâte à tartiner chocolatée unique en son genre en Belgique. Sa recette est à base de... carottes 100% belges.**



© PG

Louis Falisse, père de deux enfants, est parti d'un constat alarmant pour créer sa pâte à tartiner chocolatée originale : "Mes enfants en bas-âge mangeaient une délicieuse pâte à tartiner tous les matins. Mais en analysant de plus près sa composition et celles des autres pâtes en supermarché, je me suis aperçu qu'elles contenaient toutes beaucoup trop de sucres. Il n'y avait pas d'alternatives moins sucrées, ou alors elles étaient à base d'édulcorants, ce qui n'est pas forcément meilleur pour la santé", explique à Trends Tendances ce néo-entrepreneur.

Il a oeuvré pendant 10 ans comme **commercial dans différentes agences de pub**, avant de quitter le secteur l'année dernière pour se dédier à 100% à son projet culinaire. "*Un changement d'orientation pour réaliser un travail qui a du sens amorcé pendant le confinement*", nous confie-t-il.

**Une tartine de "choco" classique contient en effet en moyenne 50% de sucres**, ce qui représente 63% des apports en sucres ajoutés quotidiens recommandés par l'OMS pour un enfant et près de 30% pour un adulte.



**"Chocolow est une alternative locale, durable, plus saine et pleine de goût"**

**- Louis Falisse, créateur de Chocolow**

Avec sa compagne Virginie, Louis Falisse se lance alors dans l'élaboration de recettes de pâtes chocolatées à base de légumes, sur le modèle des gâteaux à la courgette et à la betterave. Avec ses enfants et son entourage direct comme premiers testeurs. "*Le premier test réalisé avec 80% de betterave et 20% de chocolat était tout simplement dégueulasse*", avoue sans concession Louis Falisse. Il ne se décourage pas pour autant et après des heures et des heures "*à tester, goûter et faire goûter, retester, regoûter et refaire goûter*", il arrive finalement à une recette qui tient enfin la route.

**Une alternative locale, plus saine et durable**

En ajoutant aux carottes - pour l'apport en sucres naturels et la texture agréable - du chocolat noir équitable ainsi que de la purée de noisettes, Louis Falisse obtient une savoureuse combinaison bio, végétale, vegan, sans gluten, et sans huile de palme. Dans sa dernière version, sa pâte à tartiner choco/noisette contient 40% de légumes et 75% de sucre en moins. Il n'a alors qu'une seule envie : partager au plus grand nombre cette recette familiale inédite composée d'aliments plus nutritifs, moins caloriques et meilleurs pour la santé.



Les enfants de Louis Falisse, ses premiers testeurs. © PG

"Chocolow est une alternative **locale** (imaginée et produite à Bruxelles avec des légumes belges), plus **saine** (75% de sucre en moins, 25% de calories en moins, source de magnésium et riche en fibres), **durable** (certification bio, produit dans un atelier de travail adapté) et **pleine de goût**", résume l'entrepreneur. "**L'écosystème se veut le plus durable possible, même si on a encore des choses à améliorer**", concède-t-il.

Cette première pâte à tartiner à base de légumes est **un produit unique en son genre en Belgique**. "En France, il existe bien des pâtes chocolatées à base de haricots rouges et de dattes, mais je n'ai pas connaissance d'un produit à base de légumes en Belgique", avance Louis Falisse.

”

**"Même si la pâte contient moins de sucre, l'idée n'est pas d'en manger plus, il faut étaler la même dose sur la tartine pour garder son effet bénéfique"**

Qu'en disent les consommateurs ? "Les retours de nos clients sont enthousiastes et encourageants", selon son créateur. "Il faut quand même **une certaine phase d'adaptation pour adopter le produit quand on est habitué aux autres pâtes à tartiner classiques**", prévient l'entrepreneur. L'idéal étant d'habituer les jeunes palais directement avec cette alternative moins sucrée.

Chocolow se présente également **comme une solution pour les personnes qui souffrent de diabète et qui désirent s'offrir de temps en temps un petit plaisir chocolaté**. Ou tout simplement, pour les accros au chocolat qui essaient de réduire leur consommation sans être trop frustrés. **Louis Falisse met toutefois en garde les plus gourmands d'entre eux** : *"Même si la pâte contient moins de sucre, l'idée n'est pas d'en manger plus, il faut étaler la même dose sur la tartine pour garder son effet bénéfique"*, conseille-t-il. La pâte contient en effet encore 12 % de sucre provenant du chocolat noir.



Louis Falisse et sa fille. © PG

### **Incubateur, couveuse d'entreprise et crowdfunding**

Louis Falisse s'est entouré intelligemment pour mener à bien son projet et faire connaître son produit. Après avoir défini ses bases et sa structure avec l'incubateur nivellois **Cap Innove & ID2Food**, c'est via la **couveuse d'entreprise Créa Job LLN** que le produit est aujourd'hui commercialisé.

Le réseau de vente se développe chaque semaine. Le produit est actuellement disponible dans **25 points de vente**, en Wallonie et à Bruxelles, principalement dans des épiceries en vrac ou bios. *"Ce n'est pas notre but de vendre dans la grande distribution même si elle a montré de l'intérêt pour Chocolow. Le prix, un peu au-dessus du panier* (ndlr : 7,25 euros le pot) *pourrait être un frein à la vente en supermarchés"*, commente-t-il. L'entrepreneur a aussi approché **des enseignes en phase avec sa philosophie**, telles que [Kazidomi](https://l.facebook.com/l.php?) (<https://l.facebook.com/l.php?>

[u=https%3A%2F%2Ftrends.levif.be%2Feconomie%2Fentreprises%2Fbecommerce-awards-kazidomi-est-consacre-meilleur-webshop-actif-en-belgique%2Farticle-normal-1362253.html%3Futm\\_medium%3Dsocial\\_tendances%26utm\\_source%3DFacebook%26fbclid%3DIwAR0FwW1PAINAoEf9t21-Z1cLzXwVfchEntz7\\_GWzAlpdRQ2q\\_bfeqAPhMg%23Echobox%3D1606419727&h=AT02W43-e6aST52t2EXwPNvOXWTVd5KWwMSxVnHszVWBEjQhxr7Wu8NhyH3sl206cAh3Xu5CVLqhzZoFEiy8DCNR4A\\_7ln0kCddwUlhdHVN44aWpeckSmJHvO9re0wPcaOqYOcR&c%5B0%5D=AT36h-LY-ympP270qNaF-6xT1Gd9qLberL2Eo3aykaxd-JOKSRXoEgtziPc6qRG-PP21k\\_mct\\_n7HLj\\_QGVDeLkaOQJvxN6lJGkN\\_csJh6AEo6Bfk4wAujByyqtGiHNQpJBLEpqyQJsET7Cp7FqqsPbK57feGgtgm3MBmM1\\_uy4Vx4EJfX5sMby8fRJKma0oyC](https://trends.levif.be/economie/entreprises/2fbecommerce-awards-kazidomi-est-consacre-meilleur-webshop-actif-en-belgique/2farticle-normal-1362253.html%3Futm_medium%3Dsocial_tendances%26utm_source%3DFacebook%26fbclid%3DIwAR0FwW1PAINAoEf9t21-Z1cLzXwVfchEntz7_GWzAlpdRQ2q_bfeqAPhMg%23Echobox%3D1606419727&h=AT02W43-e6aST52t2EXwPNvOXWTVd5KWwMSxVnHszVWBEjQhxr7Wu8NhyH3sl206cAh3Xu5CVLqhzZoFEiy8DCNR4A_7ln0kCddwUlhdHVN44aWpeckSmJHvO9re0wPcaOqYOcR&c%5B0%5D=AT36h-LY-ympP270qNaF-6xT1Gd9qLberL2Eo3aykaxd-JOKSRXoEgtziPc6qRG-PP21k_mct_n7HLj_QGVDeLkaOQJvxN6lJGkN_csJh6AEo6Bfk4wAujByyqtGiHNQpJBLEpqyQJsET7Cp7FqqsPbK57feGgtgm3MBmM1_uy4Vx4EJfX5sMby8fRJKma0oyC) ou [eFarmz \(/economie/entreprises/muriel-bernard-ceo-d-efarmz-le-pari-payant-de-l-e-commerce-bio-et-local/article-normal-1491769.html\)](https://economie.levif.be/entreprises/muriel-bernard-ceo-d-efarmz-le-pari-payant-de-l-e-commerce-bio-et-local/article-normal-1491769.html), sans concrétisation à l'heure actuelle. "A l'avenir, nous évoquons la possibilité de rentrer dans leur gamme après une plus grande notoriété, l'intérêt va se créer", estime Louis Falisse.





© PG

### Deux nouvelles saveurs

Pour répondre à la demande et dans l'objectif de devenir un acteur de référence du petit déjeuner sain, le **développement de deux nouvelles variantes** est en cours, pour un lancement en magasin à la fin juin. Un crowdfunding sur la plateforme Miimosa, (<https://miimosa.com/be/projects/chocolow-votre-compagnon-sain-du-petit-dejeuner?l=fr>) avec le support de Charleroi Entreprendre, a été lancé pour récolter des fonds dans ce but.

*"Les nouvelles saveurs restent encore secrètes, nous glisse Louis Falisse. La composition sera la même - oléagineux, légumes, chocolat - mais avec des ingrédients qui plaisent plus à certains types de personnes. On a eu des retours de clients qui nous font part que l'amertume est un peu trop forte avec les carottes. On fait des tests à base de courgette, de butternut ou encore de potimarron. La patate douce fonctionne aussi très bien. Le but, à l'avenir, est aussi de suivre la saisonnalité des légumes utilisés",* explique-t-il. En se dotant d'une déclinaison à base d'amandes, la gamme devrait aussi séduire les personnes allergiques aux noisettes.



(//trends.levif.be/economie/entreprise-musk-arretez-le-teletravail-svp-ou-demissionnez/article-opinion-156418:

**” Elon Musk: arrêtez le télétravail, svp, ou démissionnez!**  
(//trends.levif.be/economie/entreprises/elon-musk-arretez-le-teletravail-svp-ou-demissionnez/article-opinion-1564185.html)

- Lire la chronique d' Amid Faljaoui

### Les plus lus

f.be/economie: (+) Restaurants étoilés au Guide Michelin: la débâcle francophone (carte interactive)  
ide-michelin-l: (//trends.levif.be/economie/entreprises/restaurants-etoiles-au-guide-michelin-la-debacle-

1 article-no francophone-carte-interactive/article-normal-1563147.html)

nds.levif.be/e Les pays européens sont les dupes du conflit ukrainien (//trends.levif.be/economie/politique-  
omique/les-pa économique/les-pays-europeens-sont-les-dupes-du-conflit-ukrainien/article-opinion-1564907.html)  
es-dupes-du-c  
rien/article-op  
: 2 html)

nds.levif.be/e ☒ En Belgique et en Europe, la climatisation remplace petit à petit le chauffage  
omique/en-be (//trends.levif.be/economie/politique-economique/en-belgique-et-en-europe-la-climatisation-  
ie-la-climatisa remplace-petit-a-petit-le-chauffage/article-normal-1564321.html)  
a-petit-le-chau  
: 3 i64321.ht

nds.levif.be/e Sanctions: la Russie à l'aube de bouleversements économiques  
omique/sanct (//trends.levif.be/economie/politique-economique/sanctions-la-russie-a-l-aube-de-bouleversements-  
de-bouleverse économiques/article-news-1563621.html)  
omiques/artic  
: 4 html)

ls.levif.be/ecc Immo: certificat amiante obligatoire en Flandre (//trends.levif.be/economie/immo/immo-certificat-  
at-amiante-ob amiante-obligatoire-en-flandre/article-news-1563141.html)  
: 5 le-news-

## Publicité





Investir dans un Mobil-Home et générer jusqu'à 12% de revenus locatifs la première année

[Le Mag Finance](#)