

TASTEM

Tartinables

[bocolila.fr](https://www.bocolila.fr)

Contact

Camille CORFA

(+33) 7 48 88 90 92

camille.corfa@tastem.fr



L'entreprise

La marque Bocolila est née en 2021, avec l'immatriculation de la société Tastem, après de longs mois d'essais, formations, tests et études terrain. Ce développement de produit a pu être mené à bien grâce à de nombreux partenaires : l'incubateur Généo à Valence, des professionnels de la diététique et de la nutrition, de l'orthophonie (pour les difficultés de déglutition), des formateurs en restauration de santé et des professionnels de la sécurité agroalimentaire comme le CTCPA d'Avignon. Mais aussi bien évidemment grâce à des financeurs, institutionnels et banque.

L'entreprise a démarré la commercialisation au deuxième semestre 2023 grâce à une fabrication en sous-traitance, avec un démarrage en e-commerce auprès des particuliers. En parallèle, des premiers contrats professionnels aboutissent début 2025 auprès de traiteurs en portage de repas pour les seniors mais aussi auprès d'établissements de santé et du handicap.

La montée en charge progressive de l'activité, liée à un marché de niche sur un produit innovant, est rendue possible grâce à l'entrée au capital d'un investisseur venant de l'industrie, patient et grand supporter du projet.

L'atterrissage 2025 devrait permettre, autour de 100 000€ de CA, d'identifier les circuits de commercialisation les plus faciles d'accès.

Le grand programme 2025 : l'internalisation de la production pour maîtriser cahier des charges et délais de production, et communication grand public pour augmenter la notoriété de la marque Bocolila. Avec à la clé l'embauche de premiers salariés sur le volet productif, et un renfort au niveau commercial.



PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Rien ne prédisposait Camille Corfa à créer la première marque de petits pots pour adultes, Bocolila, il y a maintenant 3 ans.

Elle commence sa carrière dans l'enseignement, où elle exerce quelques années auprès de jeunes enfants. Suite à une mobilité de son conjoint en 2008, elle a l'opportunité de changer de métier et découvre le monde de la création d'entreprise au sein de l'Adie, l'association pour le droit à l'initiative économique. Pendant 10 ans elle accompagne, conseille et finance par le biais de petits prêts des projets d'entreprise portés par des personnes éloignées de l'emploi.

Mais un jour, à l'occasion d'une discussion avec son conjoint, directeur d'EHPAD depuis plus de 15 ans, elle découvre un problème spécifique lié à l'alimentation des personnes fragilisées à domicile.

Très étonnée par ses propos, Camille veut en avoir le cœur net et commence à étudier l'offre existante : celle-ci est restreinte, et est essentiellement traitée sous le prisme de la nutrition médicale. Très vite convaincue de la nécessité d'apporter une solution culinaire sur cette problématique, elle décide de quitter son employeur pour se lancer dans l'entreprise.

Après plusieurs mois de développement au sein de l'incubateur Généo à Valence (dans la Drôme), Camille s'associe avec une diététicienne-nutritionniste et crée la société Tastem en octobre 2021 pour porter le développement de Bocolila, le petit pot pour les grands, mixé et gourmand.



TASTEM

Tartinables

[bocolila.fr](https://www.bocolila.fr)

Contact

Camille CORFA

(+33) 7 48 88 90 92

camille.corfa@tastem.fr



Produits phares

- ▶ Le Cabillaud à l'Armoricaine
- ▶ Le Poulet rôti
- ▶ Le Chili sin carne
- ▶ Le Gratin Dauphinois

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Les recettes sont reconnaissables les yeux fermés, malgré la texture moulinée. Il redevient possible de s'alimenter avec plaisir, même lorsque l'on est obligé de manger mixé ! Une attention particulière est apportée à la présentation, aux couleurs, au packaging : l'appétit commence avec les yeux.



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

8

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Drôme
- ▶ Ardèche
- ▶ Vaucluse

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Les premiers tests d'implantation physique sont réalisés depuis quelques mois : magasins de producteurs, épicerie fine, moyenne surface, magasin de matériel médical... pour identifier les implantations les plus naturelles pour un produit entre-deux univers : la gastronomie et la santé

EXPOSITIONS

- ▶ Salons et foires programmés pour 2026

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

