

Volvo Ocean Race : Ils sont tous passés chez Lyophilise & Co !

Lors des 45 000 milles de la Volvo Ocean Race, les marins mangeront du poulet Thai au curry vert et du riz, du filet de porc à l'aneth, de la mousse au chocolat et pas moins de 120 autres recettes qu'Ariane Pehrson, gérante de [Lyophilise & Co](#), a été chercher aux quatre coins de l'Europe.



Ariane Pehrson, gérante de Lyophilise & Co, a avitaillé les 7 équipages de la Volvo

Depuis des mois, la team Lyophilise & Co est en contact avec les différentes équipes de la Volvo Ocean Race pour organiser leur alimentation à bord. La sélection des repas et encas s'est déroulée à différents moments de l'année selon les navigateurs ; les premiers échangeant sur les valeurs énergétiques avec des tableaux complexes il y'a un an, quand les derniers se présentaient à l'entreprise cet été.

Au final, tout comme lors de l'édition précédente (2014-2015), c'est l'intégralité de la flotte, soit les 7 équipages de la Volvo Ocean Race, qui a fait confiance à Lyophilise & Co pour leurs avitaillements.

L'entreprise Lorientaise travaille avec différentes marques de repas lyophilisés mais aussi de nutrition sportive venues essentiellement d'Europe, et a ainsi

rassemblé et conditionné 4,2 tonnes de nourriture qui seront acheminées par container vers les 10 des 12 escales que compte l'Everest de la course au large.

Les avitaillements pour la Volvo Ocean Race ? Une mécanique bien rôdée !

Les team AkzoNobel, DongFeng, Mapfre, Vestas, Sun Hung Kai, Turn The Tide et Brunel ont sélectionné des recettes inspirées de la cuisine européenne, asiatique, indienne et des saveurs venues d'autres horizons, tout en respectant un certain apport calorique journalier à bord. En effet, lors des passages des zones froides, les femmes et hommes de la course assimileront entre 6 000 et 7 000 kcal par jour ! En comparaison, un homme sédentaire en a besoin de trois fois moins.

Aussi, pour compléter les repas lyophilisés et optimiser l'apport en énergie, beaucoup de monocoques emporteront plus d'une centaine de références de barres énergétiques et protéinées, de viandes séchées ou encore des boissons directement issues du catalogue de lyophilise.fr. Et comment cela se passe-t-il pour les escales où aucun container n'est prévu, comme Auckland ou Newport ? La team « Lyo » a cherché directement des marques sur place. Car l'équipe de 6 personnes gère tout, même l'organisation des documents douaniers !

Et de l'administratif, ce n'est pas ce qui manque, en plus de la logistique pour organiser de tels avitaillements. Car en pleine mondialisation, des œufs brouillés lyophilisés ne peuvent débarquer dans n'importe quelle ville du globe. Aussi, il est nécessaire de travailler en collaboration avec les services vétérinaires du Port de Pêche de Lorient afin d'obtenir les précieux sésames qui permettent à ces denrées alimentaires d'arriver à bon port en garantissant une sécurité alimentaire et le bonheur des coureurs des mers.

A propos de Lyophilise & Co

Il y a 7 ans, Ariane Pehrson, suédoise et femme de marin, créait son entreprise Lyophilise & Co, au cœur du Pôle Course au Large à Lorient. Depuis, l'entreprise ne cesse de croître avec pour credo « Bien manger en toutes circonstances ».

Avec son site internet accessible aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels, l'entreprise lorientaise propose une offre en alimentation et matériel qui convient aussi bien aux adeptes d'activités outdoor (randonnée, navigation, escalade, etc.) qu'aux sportifs d'endurance (trail, triathlon, cyclisme...) mais aussi dans un autre registre, aux institutions et entreprises intervenant dans des situations de crise ou d'accès difficiles.

Après 2 embauches en CDI cette année, l'entreprise compte aujourd'hui 6 salariés et vient de dépasser le million d'euros pour son chiffre d'affaire, soit une progression de 47% par rapport à l'année dernière.

Pour en savoir plus

Site internet : <https://www.lyophilise.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/lyophiliseandco>

Contacts presse

Ariane Pehrson et Elise Harné

E-mail : team@lyophilise.com

Tél. : 06 03 69 57 66