

Écrit par le 9 juin 2026

minimiil s'installe dans Ma première usine à Carpentras



Après une levée de 1M€, la marque française des shots probiotiques [minimiil](#) vient d'intégrer Ma première usine à Carpentras. L'entreprise a investi dans son outil de production entièrement certifié bio. Elle vise une capacité de 500 000 shots par an.

Deux ans après son lancement, minimiil, pionnière des shots fermentés dédiés au microbiote, franchit un cap industriel. Après une phase de sous-traitance à Clermont-Ferrand, la startup rapatrie l'intégralité de sa production sur un site en propre à Carpentras, au sein de la pépinière agro-industrielle Ma première usine. L'histoire commence en 2023 à Clermont-Ferrand. [Fabien Marret](#), [Olivier Gagneau](#) et [Annouk](#)

Écrit par le 9 juin 2026

[Voisin](#) sont les créateurs de minimiil. « Auparavant, j’avais créé une entreprise en 2009, vendue en 2018. Je suis resté dirigeant jusqu’en 2022. Mon entreprise, monbento, fabriquait des lunch boxes pour enfants. Un an après, j’ai décidé, avec les deux autres associés, de repartir sur une autre aventure entrepreneuriale », explique Fabien Marret. Après réflexion, les trois jeunes créateurs se lancent sur un concept qui a du sens et a un impact sur la santé des gens. Ils décident de travailler sur le marché de la fermentation alimentaire, à base de probiotiques.

Une gamme de probiotiques

minimiil lance ainsi en 2023 sa gamme vegan fermentée. « Nous faisons une fermentation lactique avec plusieurs souches, à base de ferments vegan. Pour obtenir cela, nous avons travaillé durant deux années en recherche-développement pour trouver une recette stable. »

Le premier produit est sorti fin 2025 avec un prestataire. L’entreprise a dû faire l’acquisition de son propre matériel pour un budget de 120 000€. Le produit est un shot végétal vivant contenant du lait à base d’avoine ou d’amande et des fruits, plus les ferments. De la vitamine D et des fibres sont également ajoutées pour apporter un complément santé encore plus fort. Le produit d’une contenance de 60 ml permet de nourrir quotidiennement son microbiote intestinal.

Ecrit par le 9 juin 2026



La gamme se décline dans quatre parfums lancés sur ce mois de juin. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Arrivé à Carpentras en mai

Les trois associés ont fait un dépôt de candidature auprès de la CoVe. Un nouvel atelier production était en effet libre à la location dans la zone réservée à Ma première usine sur le Marché-gare de Carpentras. « Notre objectif était d'être chez nous et d'assurer notre production nous-mêmes. Cette opportunité est une grande chance pour notre entreprise, avec des loyers de location très attractifs sur plusieurs années, jusqu'à cinq ans. Nous avons réalisé quelques travaux pour adapter l'outil de production à notre process. Pour le lancement de l'entreprise, nous avons eu des subventions de la part de la BPI. Nous venons par ailleurs de lancer une levée de fonds d'un million d'euros. L'entreprise vient d'obtenir la certification bio par l'organisme Ecocert et a lancé sa première production sur le mois de juin avec une gamme comportant quatre parfums, dont trois nouveaux. Nous venons d'embaucher une responsable qualité et production. »

Ecrit par le 9 juin 2026



L'entreprise a fait l'acquisition de matériel pour sa production. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Les trois associés ont des complémentarités de compétences. Fabien travaille plus sur l'aspect direction, Olivier sur la partie fabrication et recherche-développement et Anouk sur la communication et le marketing. « Pour la partie commerciale, nous nous en occupons tous les trois. » Les produits sont vendus à trois euros l'unité (2,50€ par lot de 20) dans des épiceries fines comme la Grande épicerie de Paris au Bon Marché. Des contacts sont en cours de finalisation pour les magasins bio comme Biocoop et Naturalia. La vente en ligne est également possible.

Les projets de l'entreprise sont de tripler rapidement le chiffre d'affaires. Pour cela, elle va conquérir de nouveaux clients, proposer également ses services de fabrication à façon pour des industriels. Du côté des embauches, l'entreprise a pour projet à terme de recruter un assistant de production. « Nous voulons vraiment développer ce produit qui améliore et préserve la santé humaine. »

minimiil en chiffres :

- 60 ml de concentré en flacon, baptisé Gut Power, par shot
- 10 milliards de probiotiques par flacon

Ecrit par le 9 juin 2026

- quatre souches utilisées pour la fermentation ayant chacune leur spécificité
- 100 % végétal, sans lactose
- 4 saveurs disponibles : Cassis-myrtille, Poire-vanille, Mangue-gingembre-curcuma, et Hibiscus-menthe
- 180 m2 d'outil de production comprenant des chambres froides, la production et des bureaux à l'étage
- 100 000€ d'investissement sur le nouveau site
- Prévisionnels de chiffre d'affaires : 500 000€ en 2027 et 1,5 millions d'€ en 2028