

Avec « Diet fit », des repas adaptés livrés clé en main aux sportifs

Sorti diplômé, en septembre, de la Faculté des sciences et des métiers du sport, Luc Giafferri continue de mûrir le projet « Diet fit », qu'il a fait sien après l'avoir conçu sur un coin de table, dans le cadre de ses études. L'entreprise de livraison de plateaux-repas pour les sportifs pourrait voir le jour en 2016.

PAR SÉBASTIEN CHÉDOZEAU
valenciennes@lavoixdunord.fr

VALENCIENNES. Luc Giafferri partait de rien. C'est un peu le principe des « 48 Heures chrono » que coorganisent la FSMS (Faculté des sciences et des métiers du sport), dont il est ressorti diplômé en septembre, et l'IAE (Institut d'administration des entreprises) : mélangés par petits groupes, les étudiants ont deux jours pour esquisser un projet de création d'entreprise et trois minutes pour le présenter.

Avec ses camarades de l'IAE, il avait été primé pour « Diet fit », en décembre 2014. L'idée, en gros, revenait à livrer clé en main à des sportifs, à leur domicile ou sur leur lieu de travail, des repas nutritionnels adaptés à leur pratique, leurs objectifs et leur morphologie. Elle ne s'est pas évaporée ; elle a même continué de germer dans l'esprit de Luc Giafferri, qui y a consacré une centaine de pages dans son mémoire de fin d'études.

Aujourd'hui sur le marché de l'emploi, à 26 ans, avec en poche un master management et gestion du sport, il travaille à l'émergence de « Diet fit ». « Je ne sais pas cuisiner, et je n'ai pas envie d'apprendre », glisse-t-il au pas-

sage. Ce n'est pas qu'il prenne son cas pour une généralité, mais quand même : partant du principe que l'alimentation pèse pour un tiers dans la performance du sportif, un tiers d'entraînement et un dernier tiers de mental complétant la recette, « Diet fit » répondra à un besoin.

À propos de besoin, il attend qu'un nutritionniste se penche sur la composition de ses repas... et que quelqu'un d'autre lui

“Le prix peut constituer un frein mais il peut aussi être un gain de temps.”

LUC GIAFFERI

conçoive un site Internet. Là, il sera possible de commander son plateau après avoir répondu à un questionnaire en trois parties (morphologie, pratique sportive, nutrition). Luc Giafferri, qui a aussi été distingué, fin novembre, à la soirée des talents de la recherche et de l'innovation de l'université, fixe une fourchette de prix : entre 15,99 et 24,99 € le plateau. L'entrepreneur en herbe se justifie : « Le prix peut constituer un frein mais il peut aussi être un gain de temps. » ■



Luc Giafferri prêt à concrétiser le projet d'entreprise qu'il avait esquissé en 48 heures, dans le cadre de ses études.