



Site internet de contenu culinaire
spécialisé dans les recettes saines et sans allergènes

PRÉSENTATION DE NOS OFFRES



Découvrez Healthymood.fr

Le premier annuaire des recettes saines et sans allergène !

Ce que vous trouverez sur le site healthymood.fr :

- Des recettes saines et sans allergènes
- Un leitmotiv : manger mieux pas moins
- Des recettes de régimes spéciaux (paléo, vegan, végétarien ...)
- Des recettes pour personnes atteintes d'allergies alimentaires
- Des conseils et astuces pour une alimentation plus saine



Qui se cache derrière Healthymood ?

Jennifer BAUDET – 29 ans

Entrepreneur dans l'âme, je suis présidente actuellement l'agence de communication 360° JBK Corporation, basée à Lyon.

En 2018, je découvre qu'il existe une manière plus saine de faire la cuisine, en remplaçant les œufs par de la courgette dans les gâteaux par exemple. Une astuce simple pour baisser le quota des calories mais aussi pour contrer les intolérances alimentaires de plus en plus développées.

En voulant trouver d'avantage de recettes de ce type, je me suis rendu compte qu'il n'y avait pas de site spécialisé dans ce genre de cuisine. On en trouve beaucoup au sein de la blogosphère mais il est difficile de les chercher de manière simple et catégorisée. J'ai donc décidé de créer un site pour recenser ces recettes et faciliter l'accès à une cuisine plus saine et sans allergène.

Healthymood pour qui ?

Healthymood pour les consommateurs : c'est la bible des recettes saines et sans allergène qui permet aux personnes, sensibilisées à leur alimentation, de pouvoir cuisiner des plats savoureux pour toute la famille mais également de découvrir des produits atypiques et la meilleure manière de les cuisiner.

Healthymood pour les marques de l'agroalimentaire : c'est la possibilité de cibler une communauté très spécifique et de pouvoir appuyer leur image sur l'alimentation saine et sans allergène.

Healthymood pour les professionnels du référencement : c'est la possibilité de réaliser de l'insertion de liens.

Healthymood pour les e-commerces : c'est la possibilité de réaliser un lien d'affiliation.



Healthymood.fr actuellement

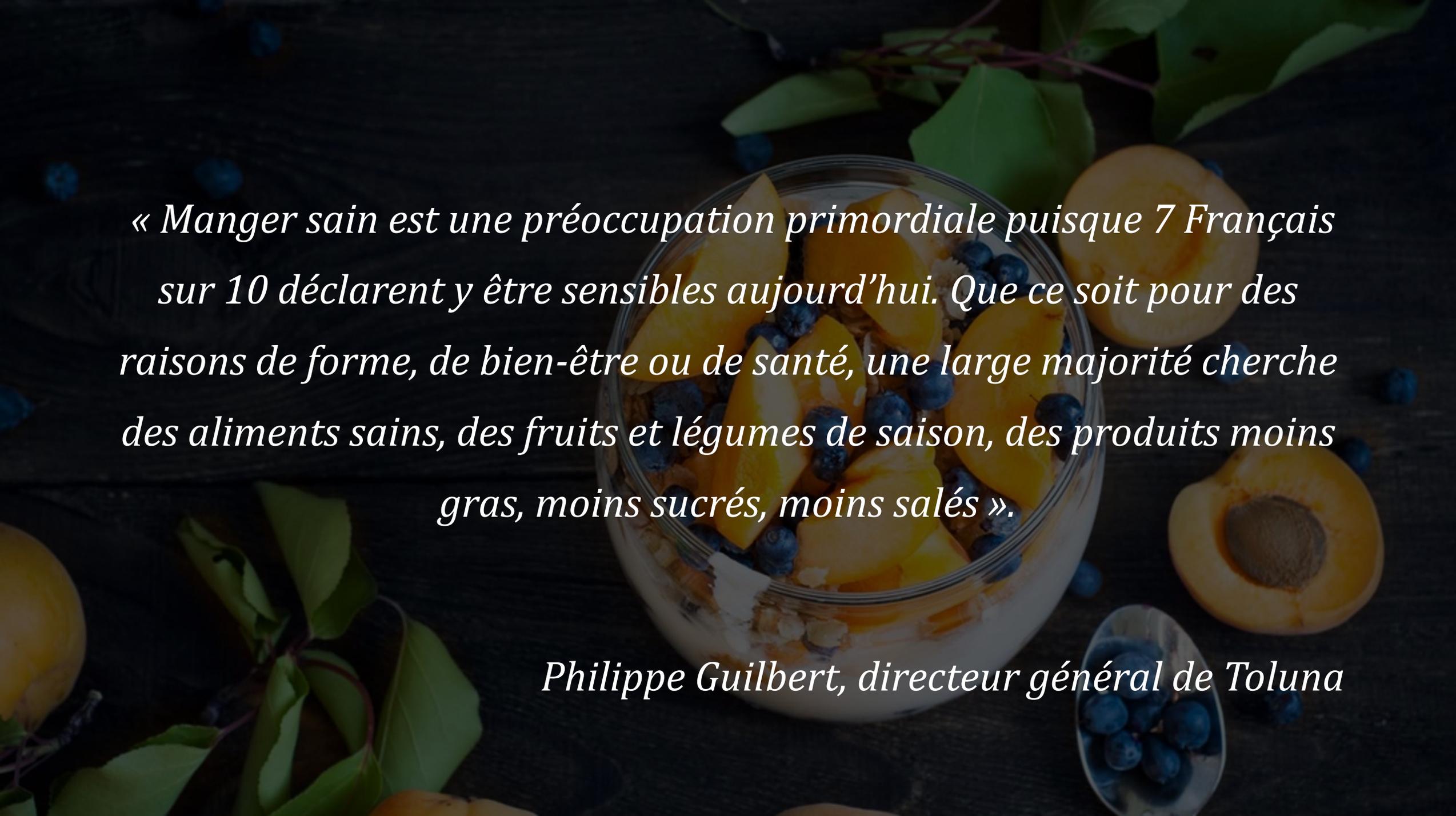
• Trafic du site :

- 36 000 visiteurs /mois
- Top pays : France / Belgique / Suisse / Canada
- Femme 90 % / Homme 10 %
- 25-34 ans : 30 % / 35-44 ans : 20 % / 55-64 ans : 20 %
45 -54 ans : 15 % / 18-24 ans : 10 % / 65+ ans : 5%

• Réseaux sociaux :

- Facebook : 1 100 abonnés / Groupe : 1530
- Instagram : 3 170 abonnés
- Pinterest : 430 abonnés / 110k visiteurs uniques mensuels
- Newsletter : 110 abonnées





« Manger sain est une préoccupation primordiale puisque 7 Français sur 10 déclarent y être sensibles aujourd'hui. Que ce soit pour des raisons de forme, de bien-être ou de santé, une large majorité cherche des aliments sains, des fruits et légumes de saison, des produits moins gras, moins sucrés, moins salés ».

Philippe Guilbert, directeur général de Toluna

Insertion de liens

Insertion de 1 lien sur mot-clef déjà indexé
_____ 50 € HT

En plus d'améliorer le référencement, insérer des liens permet à la cible d'accéder directement aux offres et produits. Les liens sont insérés dans des recettes existantes ou un article. Nous pouvons ajouter un paragraphe à votre sujet (jusqu'à 300 mots).

Mousse de fraise à l'orange



Mousse de fraise à l'orange

👤 Healthymood

📁 Desserts, Nouveauté, Sans coques, Sans gluten, Sans lactose, Sans sucre, Sirop d'agave, Vegan

🗨️ 0 commentaire

Recette dessert léger : Mousse de fraise à l'orange

🖨️ Print 📄 PDF

Pour 4 verrines / 15 min / 83 kcal par verrine (mat. grasse 2g / g : 12g / p : 5g)

Ingédients :

- 120g de fraises
- 2 oranges pressées
- 2 c.à.c d'agar-agar
- 200g de fromage blanc 3 % mat.grasse
- 20g de sirop d'agave
- 2 blancs d'oeufs ou 60ml d'[aquafaba](#)

Les conseils de Marine : 3 astuces pour un apéro light

Article sponsorisé



Rechercher

DES DERNIERS ARTICLES

 **Lundi vert : un jour sans viande et sans poisson c'est pas si compliqué**
5 janvier 2018

 **Quel menu pour un repas de Noël vegan ?**
17 décembre 2018

 **6 infusions à boire en fonction de vos symptômes**
25 novembre 2018



DES DERNIERS RECETTES

 **Bifteck de saumon végétalienne**
3 février 2018

 **Carrottes sans sucre**
3 février 2018

 **Tofu brochettes**
3 février 2018

Les conseils de Marine : 3 astuces pour un apéro light

Healthyhood Blog 0 commentaires

Marine est coach minceur et fondatrice de box healthy.



Elle vous partage aujourd'hui 3 de ces conseils pour survivre à un apéro !

Clément : 'Allo Marine tu viens manger à la maison vendredi ?

Moi : Avec plaisir Clem. à vendredi'

Je suis ravie ça fait longtemps que je n'ai pas vu mon super pote Clem.

Il faut savoir que je suis une poule et que je mange vers 18h30, sinon après j'ai trop faim et je mange n'importe quoi ! Bref, on est vendredi, je pars chez Clément et arrive vers 20h avec une dalle de dingue. J'ai mangé léger ce midi pour pouvoir me faire plaisir ce soir.

Mais là, ce qu'on redoute tous quand on fait attention à notre alimentation m'arrive en pleine face : Clem a prévu un apéro dînatoire !! Whattt ! Il avait dit tu viens dîner ! Et on est loin de l'apéro light ! Au menu : Chiffonnade de jambon, fromage, chips, cacahuètes !

Pack article sponsorisé : _____ 120 € HT

- Création d'un article optimisé pour le référencement naturel avec liens vers le site du client
- Partage de l'article sur les réseaux sociaux + newsletter

La création complète d'un article garantie une rédaction personnalisée autour d'un sujet de société.

Pour promouvoir au mieux les produits ou les offres, le contenu sur-mesure est conçu autour d'un référencement naturel optimisé et la présence de mots-clés incontournables.

Création graphique + relais

Pack infographie : ————— 120 € HT

- Création graphique personnalisée
- Relais sur les réseaux sociaux

Afin de provoquer plus de réactions sur les réseaux sociaux, nous proposons aux marques de l'agroalimentaire de réaliser des créations graphiques pour animer les réseaux sociaux. Les infographies sont également très appréciées de la presse.



Courgette



Echalotte



Concombre



Carotte



Beltrave



Pomme de terre



Petit pois



Chou - fleur

Légumes et fruits de saison

MAI & JUIN



Cerise



Framboise



Clémentine



Pastèque



Abricot



Kiwi



Fraise



Pomme

Suivez nous sur www.healthymood.fr

Healthymood
la bible des recettes saines

Cake au yaourt et aux airelles



Une recette de Pascale

Healthymood
Desserts, Nouveauté, Paléo, Petits-déjeuners, Sans coques, Sans gluten, Sans lactose, Sans sucre, Vegan
0 commentaire

Cake délicieusement moelleux

Ce dont vous avez besoin pour 1 cake :

- 50g de [yaourt nature Pur Natur](#)
- 250g de [beurre de baratte Pur Natur](#)
- 250g de farine
- 180g de sucre
- 1 petit sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 250g d'airelles



Laisser fondre le beurre lentement. Entre-temps, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter le beurre fondu, tout en mélangeant, et ajouter la farine petit à petit. Attention ! Ajouter le yaourt Pur Natur et les airelles en dernier lieu.
Verser la pâte dans un moule à cake beurré.
Cuire la préparation au four préchauffé à 180 °C pendant 30 minutes.



DES DERNIERS ARTICLES

Lundi vert : un jour sans viande et sans poisson c'est pas si compliqué
5 janvier 2019

Quel menu pour un repas de Noël vegan ?
17 décembre 2018

6 infusions à boire en fonction de vos symptômes
25 novembre 2018



DES DERNIÈRES RECETTES

Bifteck de seitan végétalien
3 février 2019

Tofu brouillé
3 février 2019

Matcha Lattes
3 février 2019

Création d'une recette

Création d'une recette pour vos réseaux : Création d'une recette personnalisée + photo libre de droit pour votre marque (sans publication sur notre site)

————— 350 € HT

Création d'une recette et partage sur nos réseaux : Création d'une recette personnalisée + shooting photo + publication + partage sur nos réseaux sociaux

————— 500 € HT

Le principe de fonctionnement d'Healthymood.fr vous permet le partage d'une de vos recettes auprès de votre communauté ou la publication d'une recette entièrement personnalisée pour la mise en lumière d'un produit en particulier.

Création de contenu vidéo en motion design

600 € HT

- **Recette sélectionnée sur notre site** avec le produit de la marque, animée en motion design
- Format 30 sec

800 € HT

- **Recette personnalisée** avec le produit de la marque, animée en motion design
- Format 30 sec





Création de contenu vidéo

Pack 5 recettes personnalisées (format 60 sec max) _____ 3 000 € HT

Le format vidéo est sans conteste le format le plus prisé sur le web et les réseaux sociaux. En plus de la mise en avant d'un produit ou service en détails, il permet de créer une ambiance, une image complète autour de ceux-ci. Les vidéos seront également partagées sur nos réseaux sociaux.



Partenariat

JBK CORPORATION – agence de communication généraliste

L'agence JBK corporation c'est une équipe soudée qui a vu naître le projet healthmood et qui s'est investie pour m'aider dans le développement de celui-ci.

L'équipe possède un savoir-faire multiple autour des métiers de la communication : gestion de projet, création graphique, SEO/SEA, social medias management, stratégie de communication, création/maintenance de site internet (vitrine et e-commerce), RP/E-RP, événementiel, motion design. Aidée de temps à autre par des freelances aux compétences spécifiques, l'agence est à même de développer et d'appliquer une stratégie de communication efficace pour Healthmood en l'intégrant comme client. Un système qui permettra d'être efficace au plus tôt et de déployer différentes compétences autour d'une équipe projet qui connaît déjà le sujet et qui est déjà convaincue de sa réussite. Des personnes déjà formée sur les besoins du projet et pas de risques liés aux problèmes de recrutement pour le lancement du projet.

Forces de l'équipe : Luc – Social Medias Manager / Gaëlle – Motion design et végétarienne / Axelle – SEO/SEA et intolérante au gluten



Des questions ?

06 03 83 14 40
hello@healthymood.fr

