

iPSAGO, la société à mission qui lutte contre le gaspillage alimentaire en transformant les coproduits en biscuits sains et gourmands

À l'heure où les pratiques écoresponsables tendent à se développer de plus en plus, force est de constater que certaines habitudes ont la dent dure. Parmi elles, le gaspillage alimentaire.

Véritable fléau mondial, un tiers des aliments produits sur terre sont jetés avant d'être consommés. À l'échelle de la France, cela représente environ 150 kilos de nourriture jetés par habitant et par an ([source](#)).

Si le constat est édifiant, il est également important de noter que les mentalités évoluent et que les consciences s'éveillent. Les Français jettent moins et consomment différemment : produits à dates courtes, légumes et fruits "gueules cassées", etc.

Selon une étude SmartWay, c'est 96 % des Français qui affirment faire attention au gaspillage alimentaire et 59 % très attention, représentant un bond de 10 points par rapport à 2021.

Pour encourager et faire perdurer les éco-gestes des Français, tout en ravissant leurs papilles, la marque [iPSAGO](#) propose ainsi des biscuits bio, engagés et savoureux.

Jeune startup basée à Aix-en-Provence, iPSAGO développe une nouvelle gamme lancée en exclusivité sur sa [campagne de crowdfunding KKBB](#) avec un financement qui dépasse déjà les 300 % !



iPSAGO, la révolution des cookies gourmands, sains et anti-gaspi

Fondée en 2022 par deux amis d'enfance, iPSAGO est une des 500 premières sociétés à mission en France.

Mais quelle mission ? Lutter contre le gaspillage alimentaire "à la source", en proposant un nouveau modèle d'alimentation durable et raisonné.

Comment ? En donnant une seconde vie aux ressources alimentaires non-exploitées ou sous-exploitées issues de fabrications et producteurs en agriculture biologique et en les transformant en biscuits et encas savoureux.

Parmi les ressources alimentaires réutilisées, on retrouve :

- Les drêches de brasserie : issus du brassage des bières ;
- Les pulpes de fruits et de légumes : issus des jus ;
- Les tourteaux d'oléagineux : issus du pressage des huiles ;
- Gruée de cacao ;
- Chutes de turbines de chocolat ;
- Etc.

L'aventure iPSAGO, c'est avant tout de vous proposer des biscuits d'un genre nouveau, aussi bons pour votre palais que pour la planète.

Une production locale pour des biscuits éthiques

Entièrement issues de circuits courts en Région Sud, l'ensemble des ressources alimentaires sous-exploitées sont revalorisées par l'équipe iPSAGO au sein de son atelier d'Aix-en-Provence.

Dans le prolongement de cette démarche anti-gaspi et zéro-déchet, iPSAGO rachète des fruits et des légumes hors calibres afin d'offrir un complément de revenus aux producteurs et maraîchers.

Dernière nouveauté dans les produits iPSAGO : les Brewkies proposent une dégustation originale, anti-gaspi, engagée, provençale et surtout gourmande.



Des produits riches en fibre et protéines, pauvres en sel et en sucres raffinés.

Grâce à un processus de séchage, les coproduits upcyclés au cœur du centre de revalorisation iPSAGO conservent leurs excellentes qualités gustatives et nutritionnelles.

Particulièrement qualitatifs sur le plan nutritif, les ingrédients revalorisés sont un atout de taille pour la fabrication de biscuits sains et gourmands, riches en fibres et protéines.

Zoom sur la savoureuse gamme de biscuits Brewkies

Actuellement disponibles à la pré-commande sur KissKissBankBank, les biscuits de la gamme Brewkies offrent une expérience gustative originale, gourmande et anti-gaspi.

En choisissant nos Brewkies, vous soutenez une production locale et écoresponsable tout en vous régaland avec une alternative saine et originale pour tous vos apéritifs et encas.

Brewkies choco-noisettes

Alliance parfaite entre le chocolat et la noisette, ces Brewkies réinventent le traditionnel cookie en un biscuit aérien, anti-gaspi et avant tout gourmand.



Brewkies citron-gingembre

Avec ses saveurs acidulées et relevées, ces Brewkies citron-gingembre réveillent le palais et les papilles. Croustillants et aériens, ils vont révolutionner l'heure du goûter.

Brewkies piment-canneberges

Subtilement relevés grâce à leurs notes pimentées, ces Brewkies mêlent savamment la douceur sucrée de la canneberge à la chaleur épicée du piment. Audacieux mariage de saveurs, les biscuits piment-canneberges pimentent les journées !

Les produits anti-gaspi iPSAGO, c'est aussi :

La gamme CracOmalt



Idéals pour les sessions apéro, ces biscuits sont confectionnés à partir de légumes écartés ainsi que d'autres ressources sous-exploitées de la Région Sud.

Ces biscuits sont une alternative écologique, saine et engagée pour tous vos apéros ! Afin de garantir une expérience gustative unique, nous avons sélectionné des ingrédients de qualité provenant de productions artisanales et agricoles locales.

Au cœur de cette gamme, des alliances gustatives savoureuses et originales pour apéro gourmand, sains et anti-gaspi :

- [Poivron-Carvi](#) ;
- [Piment - Châtaigne](#) ;
- [Patate douce - Noisette](#) ;
- [Carotte - Cumin - Sésame](#).

La gamme Origino



Pour satisfaire les petits creux, Ipsago a créé la gamme Origino : des pétales fruités sains et savoureux réalisés à partir de fruits frais de saison et ingénieusement associés à des épices, des herbes et aromates :

- [Pomme coco-gingembre](#) ;
- [Orange et épices](#).

Dénués de toute cuisson, les pétales fruités sont séchés pendant de longues heures afin de préserver leurs saveurs et leurs nutriments.

En bonus ? Ils sont sans sucres raffinés.

À propos de Thibault et Renaud, Fondateurs d'iPSAGO

Derrière iPSAGO, il y a ses deux fondateurs : Thibault et Renaud.

Amis d'enfance, Thibault et Renaud se rencontrent dès la maternelle au sein d'une école dite de "pédagogie Freinet".

De ce cursus scolaire, les deux enfants en ressortent une sensibilité particulièrement développée sur des sujets tels que l'environnement, l'alimentation saine, l'altruisme et les relations humaines plus globalement; des thématiques qu'ils retrouvent également au sein de leur famille, respectivement herboristes et viticulteurs.

30 ans plus tard et des parcours de vie remplis d'expériences professionnelles et personnelles qui aiguisent leur regard sur le monde actuel, les deux amis se retrouvent avec une volonté commune : faire bouger les choses.

C'est le début de l'aventure iPSAGO, en janvier 2022.

Son ambition ? Lutter activement et concrètement contre le gaspillage alimentaire directement "à la source".

Comment ? En offrant une seconde vie aux coproduits, fruits et légumes écartés issus de fabrications alimentaires.

En pleine expansion, cette toute jeune entreprise voit son équipe s'agrandir afin de faire "*pousser les graines d'iPSAGO*".



En savoir plus

Site web : <https://www.ipsago.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/ipsag0>

Instagram : <https://www.instagram.com/ipsag0/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/ipsago/>