

Atypique

NEWS

Atypique agit pour une alimentation plus saine chez les jeunes.



À Paris, le 26 février 2025,

Un récent sondage indique que les fruits et légumes, aliments essentiels du quotidien, occupent une place de plus en plus restreinte dans l'alimentation des Français et notamment des jeunes. L'inflation, les conditions météorologiques défavorables et la crise économique ne font qu'augmenter leur

prix. Une question se pose alors : Faut-il être aisé pour manger des fruits et légumes ?

Selon une enquête réalisée par l'IFOP pour Interfel, 45 % des 18-30 ans déclarent ne pas avoir les moyens d'acheter autant de fruits et légumes qu'ils le souhaiteraient.

Atypique propose une solution concrète en rendant les fruits et légumes déclassés accessibles aux cantines scolaires, aux CROUS et aux collectivités. Ces produits, écartés du marché pour des raisons esthétiques, bénéficient pourtant des mêmes qualités nutritionnelles que les autres. Leur commercialisation à des prix attractifs permet aux établissements de restauration collective d'offrir une alimentation équilibrée dès le plus jeune âge, sans alourdir leur budget.

Déjà partenaire de plus de 350 établissements scolaires, Atypique contribue activement à la mise en place d'une alimentation saine pour les jeunes générations. Grâce à cette initiative, les fruits et légumes frais restent accessibles malgré les contraintes économiques, favorisant ainsi une meilleure alimentation pour tous.

À propos d'Atypique

Atypique, fondée en 2021, est un acteur clé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en France. Spécialisée dans la distribution de fruits et légumes déclassés, l'entreprise s'engage à sauver des tonnes de produits chaque année en les achetant directement aux producteurs français à un prix équitable. Son modèle transparent lui permet de proposer des produits frais, de saison et à 90% labellisés (BIO ou HVE) à des prix jusqu'à 50% moins élevés que ceux des distributeurs traditionnels. À travers ses actions, Atypique promeut une alimentation durable tout en soutenant les producteurs locaux.

Pour plus d'informations : <https://atypique.eco/>