



Ipsago a pour mission de lutter contre le gaspillage alimentaire par la valorisation de ressources inexploitées et le réemploi de coproduits.

En effet, en France, c'est 15 millions de tonnes de coproduits qui sont générés par l'industrie agro-alimentaire tous les ans, et le plus souvent jetés.

Actions menées

Pour élaborer nos biscuits, notre objectif est de récupérer un maximum de ces coproduits et de les intégrer dans nos recettes, pour leur donner une seconde vie. En effet, beaucoup d'entre eux sont des ingrédients très intéressants sur le plan nutritionnel et gustatif. C'est le cas des drêches de brasseries par exemple, mais aussi de beaucoup d'autres coproduits. Aujourd'hui, c'est plus de 50% de nos ingrédients qui sont issus de ressources recyclées. Ainsi, la fabrication de nos biscuits biologiques et innovants contribue à la transition vers une alimentation plus raisonnée.

Depuis notre entrée dans le monde de l'Upcycling de coproduits, nous avons pu rencontrer de nombreux acteurs (artisans et industriels) qui génèrent des quantités impressionnantes de ressources lorsqu'ils fabriquent un produit principal, qui sont le plus souvent jetées. Nous travaillons actuellement avec une dizaine d'artisans locaux pour réduire ce gaspillage à la source en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Résultats des actions

Notre ambition à moyen terme est d'avoir de réels impacts sur les plans :

- **Environnemental** : en réduisant les déchets végétaux et la pollution liée aux fermentations de ceux-ci. En facilitant les échanges entre différents acteurs via la création de maillages territoriaux, l'optimisation logistique et la réduction de l'empreinte carbone.
- **Economique** : grâce à la création d'emplois verts, durables et pour tous. Grâce à l'économie circulaire

mise en place avec l'ensemble des acteurs impliqués. En proposant des ingrédients qui pourraient à terme compléter ou remplacer certains ingrédients qui viennent de loin.

- **Nutritionnel** : en proposant des ingrédients plus sains, aux propriétés nutritionnelles incontestables, contenant moins de sel, sucre et gras saturés qui sont souvent aspirés lors du process de fabrication du produit principal.

Par exemple : les céréales maltées utilisées pour fabriquer les bières génèrent un résidu appelé drêches de brasseries. Ces drêches (que nous transformons en farine et utilisons dans nos biscuits) ne contiennent quasiment plus de glucides, ceux-ci ayant été aspirés lors du processus de fabrication de la bière.

Projets futurs

Chez ipsago, nous nous sommes rapidement dit que notre objectif à très court terme serait d'avoir un réel impact sur la gestion de ces ressources inexploitées grâce à la création d'un centre de revalorisation de coproduits, permettant de créer des emplois verts et durables, et de réduire le gaspillage « à la source » de façon conséquente sur le plan régional.



Qu'est-ce que le REGAL 'im vous a apporté ?

« De faire des rencontres enrichissantes avec des acteurs confrontés aux problématiques auxquelles nous répondons. De nous inscrire dans un maillage d'acteurs locaux qui unissent leurs forces pour lutter ensemble contre le gaspillage alimentaire, qu'il soit dans l'assiette ou à la source. »

Thibault Venezia, cofondateur