SAINS ET SAUFS

Recettes gourmandes issues de l'antigaspi

TROPHÉES ÉCO-CONCEPTION 2019 NOUVELLE-AQUITAINE

Réduire la gaspillage alimentaire

SAINS et SAUFS valorise les fruits et légumes invendus, déclassés, en surproduction, des producteurs de la région Nouvelle Aquitaine.

Notre objectif = participer à la création d'une nouvelle filière de l'antigaspi, réduire le gaspillage alimentaire tout en permettant aux producteurs de trouver une nouvelle source de revenus.

Nos recettes gourmandes, 100% végétales, 100% sans additif, permettent au consommateur de manger sain, local et de devenir un acteur éco-responsable.

Nos produits sont vendus en grandes et moyennes surfaces à des prix compétitifs pour être accessibles au plus grand nombre.

Sains et saufs ?

Nos produits, vendus sous la marque SAINS et SAUFS, sont donc "saufs" car ils sont réalisés à partir de fruits et légumes déclassés récupérés chez les producteurs de notre région (Gironde, Lot et Garonne, Landes).

Et ils sont "sains" car on limite l'ajout de sucre ou de sel dans nos recettes, pas d'additif, pas de colorant, pas de conservateur, ils sont 100% végétal. La gamme SAINS et SAUFS affiche le Nutriscore sur chaque étiquette. 90% de nos emballages sont en verre donc 100% recyclable.

SAINS et SAUFS

Transformation de fruits et légumes issus de l'antigaspi en produits frais revendus en grande et moyenne surface

Contact :

Nicolas BARDE
Elixir saveurs Solidaires
23 rue de Fleurenne - 33 290 BLANQUEFORT
05 56 14 20 13 - www.sainsetsaufs.fr
nicolas.barde@sainsetsaufs.fr

un événement des

CCI NOUVELLE-AQUITAINE

En partenariat avec

Reclta – Réseau d'économie circulaire et d'innovation de Nouvelle-Aquitaine · ADEME · Région Nouvelle-Aquitaine · pôle éco-conception – Performance du cycle de vie · Solutions pour la transition écologique en Nouvelle-Aquitaine