# CYFRUILEG

## DES FRUITS INVENDUS À LA CONFITURE

Les confitures de Cyfruileg sont fabriquées à partir des fruits invendus des supermarchés.

Cyfruileg les collecte dans un rayon de 30 km avant de les transformer dans son laboratoire à Surgères en Charente-Maritime.

Cyfruileg adapte ses recettes aux invendus du jour et à la saisonnalité.

**Le projet repose sur deux piliers : circuit court et lutte contre le gaspillage.**

**Sur les deux premiers mois d'activité, 600 kg de fruits et légumes ont été valorisés par Cyfruileg** soit 1 100 pots de confiture et 80 litres de soupe.

Par ailleurs, Cyfruileg valorise ses épluchures en compost en participant à la collecte des biodéchets réalisée par Cyclad.

cyclab
Laboratoire d'innovation en économie circulaire

CyclaB (le laboratoire d'innovation de Cyclad), facilitateur de projets en économie circulaire, soutient Cyfruileg dans le développement de son activité.

Cyfruileg

**Cyfruileg est une entreprise installée à Surgères (17). Elle collecte et transforme les fruits et légumes invendus des supermarchés en confitures, soupes et gaspachos.**

Allée de la baratte
17700 Surgères
Stéphane Augé - 05 17 83 41 74
cyfruileg@gmail.com
**https://cyfruileg.fr**

recita
RÉSEAU D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET D'INNOVATION DE NOUVELLE-AQUITAINE

Une initiative des territoires

Région Nouvelle-Aquitaine
Préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine
ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Conduite par

Aquitaine Croissance Verte
ciridd Centre International de Ressources et d'Innovation pour le Développement Durable
Pôle Éco-Industries
Pôle Environnement Assembleur de compétences

En partenariat avec

Institut national de l'économie circulaire

©tempora www.otempora.com