

BISCUITERIE HANDI-GASPI

CATÉGORIE
PRÉVENTION ET RECYCLAGE



<https://kignon.fr/>

Parce qu'aujourd'hui en France, on continue de gaspiller 10 millions de tonnes d'aliments chaque année, dont 50 000 tonnes de pain, et que le taux de chômage des personnes en situation de handicap est 2 fois plus élevé que la moyenne nationale : Alix, Louise et Katia ont décidé d'agir !

Elles forment une équipe féminine et engagée, bien décidée à trouver une solution à ce double constat, environnemental et social, et à apporter leur contribution à l'enjeu majeur du « Mieux manger ».

Dans ce contexte, ce trio de « drôles de dames », ingénieures agro-alimentaires de formation, a lancé un concept unique : la BISCUITERIE HANDI-GASPI !

Son produit phare : Kignon, un délicieux petit biscuit inclusif et anti-gaspi. Fabriqué en Loire-Atlantique par des personnes en situation de handicap, il est élaboré à partir d'invendus de pains bio et d'ingrédients locaux et équitables.

« HANDI » car la biscuiterie fonctionne grâce au dynamisme et à la passion d'une vingtaine de personnes en situation de handicap mental et psychique qui s'active chaque jour pour donner vie à leurs produits. En installant leur outil de production au sein d'un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) local, elles ont décidé de placer le handicap au cœur de leur démarche. De la pesée des matières premières au conditionnement des produits finis, elles ont adapté chacune des étapes, et formé l'ensemble des travailleurs pour leur permettre un épanouissement rapide dans cette nouvelle activité.



« GASPI » car ensemble, ils valorisent des invendus alimentaires en produits gourmands. Leurs délicieux biscuits bio sont confectionnés à partir de pains invendus, ou « pains de la veille » de plusieurs boulangeries bio nantaises. Ces pains sont transformés en farine recyclée qui est intégrée dans chacune de leurs recettes, ce qui permet d'avoir, en plus d'un réel impact écologique, une croustillance unique !

Le saviez-vous ?

Dans leur atelier de Loire-Atlantique, cette équipe de choc valorise 30 tonnes de pains invendus bio par an, soit l'équivalent de 120 000 baguettes. Cela représente 25 millions de litres d'eau, donc environ 10 piscines olympiques chaque année.

Avec leurs savoureux biscuits, chaque bouchée fait rimer « plaisir sucré » avec « acte engagé ».

