



Marie EPPE

2018

Diplôme d'ingénieur
agroalimentaire

2020

in Création
Extremis



- Constat de la face cachée du gaspillage alimentaire ;
- Souhait d'allier compétences professionnelles avec convictions et valeurs personnelles.



Préoccupations : alimentation saine, alimentation durable, lutte contre le gaspillage, nutrition, écologie.

L'alimentation durable

- ✓ Revalorisation de co-produits ou pertes issus de la filière agroalimentaire ;
- ✓ Ingrédients français (+70%) ;
- ✓ Emballages recyclables ET vrac ;
- ✓ Offre vegan.



L'alimentation saine et équilibrée

- ✓ Listes d'ingrédients courtes ;
- ✓ Zéro additif ;
- ✓ Qualité nutritionnelle la plus irréprochable possible. (-50% de sucres, -47% de sel, -83% d'acides gras saturés)

Biscuits

Deux gammes :

- petit-déjeuner
- apéritif



 **Co-produit.s/perte.s : pain, son de blé.**

Points clés et challenges rencontrés :

- Approvisionnement : création + certification d'une filière viable ;
- R&D : formulation de biscuits avec un nouvel ingrédient ;
- Communication : éducation et pédagogie auprès du consommateur.





Infusions

Une gamme saisonnière :



Co-produit.s/perte.s : cosses de cacao, marc de pommes, ananas séché invendu.

Points clés et challenges rencontrés :

- Approvisionnement : stabilité de la matière (marc de pommes) ;
- R&D : amertume du cacao (cosses de cacao) ;
- Distinction : Trophée Or Innovation Bio Natexpo, catégorie Boissons.



**"in
«xtremis»"**

Marie EPPE

<https://www.linkedin.com/in/marie-eppe/>