

In Extremis, les biscuits anti-gaspillage au packaging zéro déchet

La tendance zéro déchet séduit de plus en plus les Français·es et les startups désirent agir pour le bien de la planète. C'est le cas d'In Extremis, une jeune pousse qui transforme le pain, non pas en vin, mais en biscuits !

Temps de lecture : minute

5 septembre 2020

Après les [confitures ReBelle](#), fabriquées à partir de fruits destinés à la poubelle et les crackers [Résurrection](#) composés du drêche résultant du brassage de la bière, c'est au tour du pain de trouver une seconde vie. Avec In Extremis, Marie Eppe récupère les produits résiduels provenant de la fabrication de la farine (comme le son) et les pains non conformes à la vente pour les transformer en biscuits. La jeune pousse vient de lancer une campagne de financement sur [Ulule](#) pour réaliser ses premières ventes.

Transformer le pain et le son en biscuits croquants

Malgré l'amour inconditionnel de Français·es pour le pain, ce produit n'échappe pas au gaspillage. Nombreux sont les supermarchés et les boulangeries à rester avec quelques baguettes sur les bras en fin de journée. Pour éviter qu'elles ne finissent aux ordures, Marie Eppe a élaboré trois recettes de biscuits anti-gaspi : le classique avec un soupçon de miel, le gourmand aux pépites de chocolat noir et le croquant aux noix

de Grenoble.

Pour réaliser ses recettes, l'entrepreneuse utilise du son de blé, des noix et du pain séchés et broyés via le circuit de revalorisation de la société Kolectou. Elle ajoute ensuite des ingrédients bio, sains et français (excepté le chocolat) et surtout aucun additif. Résultat des, "*biscuits croquants, riches en fibres et gourmands*", estime Marie Eppe.

Des biscuits respectueux de la planète

Afin de réduire encore son impact et de "*proposer un produit vraiment responsable pour la planète*", la startup commercialisera ses produits en vrac dans des emballages zéro déchet. Les premières commandes passées sur Ulule seront envoyées dans une boîte en métal fabriquée en France. Ensuite, les biscuits seront conditionnés dans des pochons ou des paquets en papier. La fabrication et l'approvisionnement se feront au plus près de Nancy, siège social de la startup, afin de réduire l'empreinte carbone du transport des biscuits.

En quelques jours, la startup a déjà atteint 368% de son objectif. Avec la somme récoltée, elle pourra acheter sa matière première, confectionner ses produits localement dans une usine de biscuits et financer la fabrication des boîtes en métal et des pochons. Si les 400% sont atteints, In Extremis pourra même ouvrir une boutique en ligne.

[Si vous souhaitez succomber à la gourmandise d'In Extremis, c'est par ici](#)