

Portrait du lauréat du prix Innovation Positive Food



La biscuiterie Handi-Gaspi

Créée en 2021 par Louise Doulliet, Alix Guyot et Katia Tardy

Votre projet innovant en quelques mots ?

Petit Biscuit : Maxi Impact !

Un biscuit à impact social et environnemental.

Nos délicieuses recettes sont « handi-gaspi », bio et locales : fabriquées par des personnes en situation de handicap, à partir d'inventus de pains bio revalorisés.

Votre parcours ?

Nous, Alix, Louise et Katia sommes toutes les **3 ingénieures agro-alimentaires** avec des expertises différentes et complémentaires, et des valeurs communes. Nous avons envie d'apporter notre pierre à l'édifice du Mieux Manger et de donner du sens à notre métier en créant un projet **Gourmand et Engagé !**

Parlez-nous un peu de vos produits. En quoi répondent-ils selon vous, aux enjeux de la transition alimentaire ?

Un acte engagé à chaque bouchée !

Nos produits répondent à des enjeux **sociaux** grâce à l'inclusion des personnes en situation de handicap, et des enjeux **environnementaux**, grâce à la valorisation d'inventus alimentaires, à l'approche BIO et à l'utilisation de matières premières locales et équitables.

3 mots pour définir selon vous l'alimentation de demain ?

Elle doit être bonne pour les consommateurs, bonne pour la planète et bonne pour la société. Nous devons nous faire plaisir avec les aliments, tout en respectant ce qui nous entoure. Cela passe par des approches + locales, + solidaires, + circulaires et + collaboratives.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

 **For A Positive Food**

 **@In_PositiveFood**

