

IPSAGO GASP i



Fondée en 2022 à Aix-en-Provence par Thibault, iPSAGO est une biscuiterie bio et une société à mission engagée dans la valorisation de ressources délaissées et dans la transition vers une alimentation plus durable.

Notre démarche vise à proposer des produits sains et savoureux, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire à la source. iPSAGO est aussi une startup innovante, portée par l'envie de transformer nos modes de consommation avec bon sens et créativité.

Grâce à des techniques développées et optimisées au fil du temps, nous revalorisons des ressources trop souvent oubliées, tels que des fruits et légumes écartés pour des défauts esthétiques ou de calibre, ainsi que de nombreux coproduits comme les drêches de brasseries ou les tourteaux d'huileries, issus respectivement de la fabrication des bières et de la pression des huiles.

Certains de ces ingrédients sont soigneusement séchés afin de préserver leurs qualités nutritionnelles et gustatives exceptionnelles. Ils deviennent ainsi de véritables atouts dans l'élaboration de nos biscuits gourmands, écoresponsables et engagés.

Nos matières premières proviennent essentiellement de la Région Sud et sont sourcées et/ou transformées par nos soins dans notre atelier d'Aix-en-Provence. Nos biscuits sont labellisés "100 % Valeurs du Sud", gage de transparence, de qualité et d'impact positif.

iPSAGO

Des biscuits bons pour le palais et pour la planète.



Ne pas me jeter sur la voie publique. Je suis certifié FSC, pensez à me trier.

Nos gammes

Brewkies



Des cookies bio pour une pause réconfortante

Nos Brewkies sont préparés avec soin à partir de ressources oubliées, issues d'artisans de la Région Sud.

Les Brewkies offrent une expérience gustative unique : 100 % végétaux, gourmands, riches en fibres et légers en sucre, ils réinventent la pause sucrée avec sens et plaisir.

PIMENT-CANNEBERGES

CHOCO-NOISETTES

CITRON-GINGEMBRE

CracO malt



Des billes à croquer pour vos apéros engagés

Nos CracO malt sont confectionnés à partir de légumes hors calibre cultivés en Provence et de coproduits revalorisés, ils allient croustillant, plaisir et naturalité.

Une cuisson douce en exhale les saveurs tout en préservant les nutriments, pour une expérience apéritive inédite.

patates douces & romarin

piments & chataigne

carottes & cumin

butternut & curry

poivrons & carvi

origin'O



Les pétales fruités pour vos encas de la journée

Nos origin'O sont composés à 70 % de fruits frais, d'épices et d'aromates rigoureusement sélectionnés, ces pétales sont élaborés à partir d'ingrédients upcyclés, sans sucre ajouté.

Lentement séchés, ils offrent une richesse de goûts intenses et de bienfaits, réunis dans des pétales craquants, pour des encas sains et parfumés.

pommes coco & gingembre

oranges & épices

iPSAGO crée un maillage territorial avec les producteurs et artisans de la Région Sud en rachetant leurs coproduits pour lutter contre le gaspillage. A travers la création de filières de revalorisation de ressources sous-exploitées, notre objectif est de développer des ingrédients de qualité, écoresponsables, bons pour la santé et profitables économiquement à tous les acteurs impliqués.



En tant que société à mission, iPSAGO s'engage pour :



Lutter contre le gaspillage alimentaire et la pollution qu'il génère.

Proposer une alimentation plus saine, savoureuse et raisonnée.



Mettre en place un modèle d'économie circulaire en circuits-courts.



Créer des emplois verts, durables et locaux.

Pour trouver nos produits ou en savoir plus, rendez-vous sur www.ipsago.fr