

Légumerie BIO & sociale



novae
ans
Partisans du goût



POLYVAL[®]
La compétence dans la différence

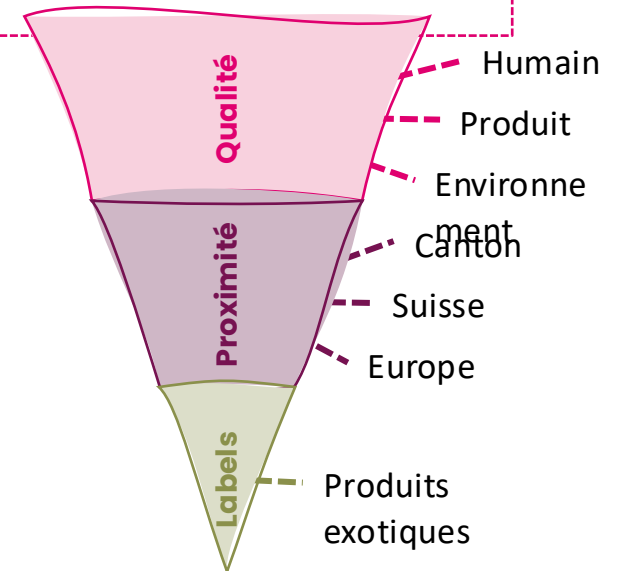
CONSTAT



Attentes consommateurs :
+ de BIO dans l'assiette !



Engagements Novae :



SOLUTIONS
DISPONIBLES

Fruits et Légumes BIO :
Bruts uniquement

Primeurs :
Conventionnel uniquement



DEFINITION DU PROJET

- Création d'un laboratoire de transformation de fruits et légumes BIO – 4^{ème} gamme
- Atelier annexe 5^{ème} gamme pour valorisation des surplus de production (Ex. Coulis de tomate)
- Légumerie directement sur le site du maraicher KEUFFER
- Produits à destination de la restauration collective
- Employés en réinsertion professionnelle
- Augmentation de la part de végétaux BIO dans la restauration collective, notamment scolaire
- Réduction des déchets plastiques liés aux livraisons
- Valorisation des fruits et légumes hors calibre
- Offre de solutions d'emplois et de formations aux personnes chroniquement sous-employées

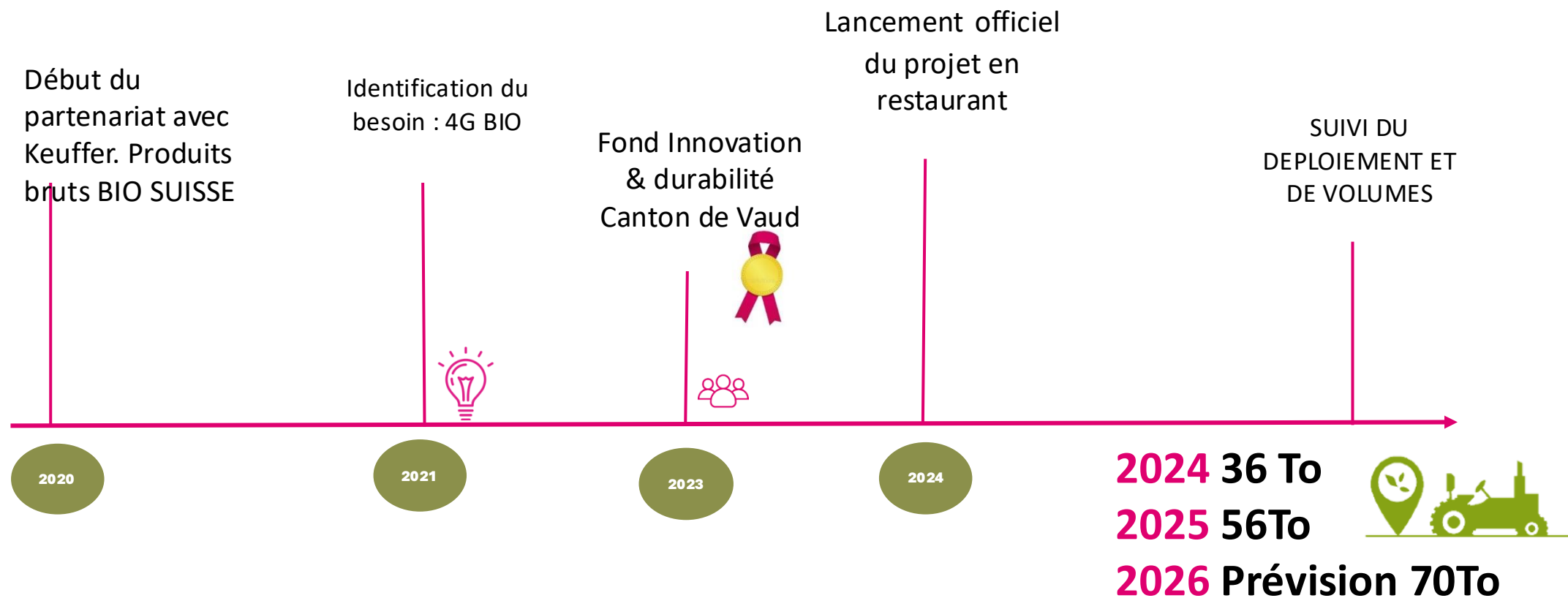


Pourquoi ce projet est-il innovant ?

C'est la première légumerie bio et sociale en suisse Romande. Un projet durable et social aux ambitions multiples:

- Augmenter la quantité et la variété des fruits et légumes bio dans les restaurants d'entreprises et scolaires de Novae.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en valorisant les légumes et fruits hors calibres.
- Contribuer à la réinsertion professionnelle en offrant des opportunités d'emploi grâce à l'expertise de Polyval et à l'engagement de la famille Keuffer.

Déploiement du projet dans nos restaurants



MERCI
?? QUESTIONS ??