

"in Extremis,"

ÉQUILIBRE OU PLAISIR, POURQUOI CHOISIR ?

DOSSIER DE PRESSE

- avril 2024 -



Sommaire

La promotion d'une alimentation saine et nutritive.....2

La lutte contre le gaspillage alimentaire.....3

L'idée et l'histoire d'In Extremis.....4

L'équipe d'In Extremis.....6

Les biscuits Petit-déj & en-cas.....7

Les biscuits Apéritif.....8

Les infusions.....9

Des produits sains et durables, mais pas que !.....10

Où nous trouver ?.....11



La promotion d'une alimentation saine et nutritive !

L'alimentation santé se construit à travers la **DIVERSITÉ**, la **QUALITÉ** et la **JUSTE DOSE** des aliments consommés. C'est pour cette raison que les experts en nutrition d'In Extremis s'engagent à proposer des produits :

JUSTE DOSE DE SUCRE / SEL

-40 à -50% de sucres sur la gamme Petit-déj & en-cas*.
-46% de sel sur la gamme Apéritif (et 0 sucre)**.

QUALITÉ NUTRITIVE

Nos biscuits Petit-déj & en-cas sont riches en fibres (et sources en protéines pour la recette Noisettes/Cacao).
Nos biscuits Apéritif sont réduits en matières grasses saturées (-83%**) et riches en fibres.

DES BONNES MATIÈRES GRASSES

Pas de beurre, huile de palme ou de coco dans nos biscuits, mais de l'huile de tournesol ou de colza pour de bons apports en acides gras insaturés (ceux qui sont bons pour notre santé).

ZÉRO ADDITIFS

Pas de conservateurs, colorants, texturants, gélifiants et compagnie.

DES LISTES D'INGRÉDIENTS COURTES

Moins de 10 ingrédients dans chacun de nos produits (biscuits et infusions) ; uniquement des ingrédients vraiment utiles !

DES RECETTES 100% VÉGÉTALES

Pas d'œuf, lait ou beurre dans nos biscuits. Tous nos ingrédients sont d'origine végétale (sauf le miel). Toutes nos recettes conviennent au régime végétarien et six de nos recettes (hors Soupçon de miel) sont vegan.

QUALITÉ ET CERTIFICATIONS

Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique, voire Commerce Equitable (cacao).

Persuadé.e.s que nous pouvons nous régaler tout en prenant soin de notre santé, nous faisons rimer tous ces engagements nutritionnels avec GOURMANDISE !

* par rapport à la moyenne des biscuits secs du marché (Ciquil), ** par rapport à la moyenne des biscuits apéritifs du marché (Ciquil)

Le lutte contre le gaspillage alimentaire

Les produits In Extremis sont nés d'un constat : le gaspillage alimentaire est omniprésent.

1/3 de la production alimentaire est gaspillée dans le monde.

En France, ce sont **10M** de tonnes de produits gaspillés chaque année !

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, le gaspillage alimentaire ne se résume pas au gaspillage à la cantine, au restaurant ou chez soi. Il intervient à chaque étape de la chaîne alimentaire et particulièrement lors des étapes de **PRODUCTION** et de **TRANSFORMATION** des denrées alimentaires.



In Extremis valorise les pertes et co-produits issus de plusieurs filières alimentaires :

PAINS BIO ET SANS ADDITIFS pains présentant des défauts d'apparence, de cuisson.

SON DE BLÉ BIO enveloppe du grain de blé issue de la fabrication de la farine.

TOURTEAUX DE NOISETTES BIO matières solides issues de la fabrication de l'huile de noisettes.

COSSES DE CACAO enveloppes de la fève de cacao issues de la fabrication du chocolat.

MARC DE POMMES matières solides issues de la fabrication du cidre et jus de pommes.

Les produits In Extremis contiennent **entre 20 et 74% d'ingrédients revalorisés**.

D'ailleurs, il est aussi bon de rappeler que le gaspillage ne se résume pas uniquement aux produits jetés ou non consommés. C'est aussi le gaspillage de toutes les ressources qui ont été mises en œuvre pour sa fabrication (sol, eau, transport, etc).

L'idée et l'histoire d'In Extremis

In Extremis, c'est d'abord l'histoire de la conviction et des engagements d'une femme :

Marie EPPE, ingénieure agroalimentaire de formation.



Soucieuse des enjeux écologiques et environnementaux et passionnée de cuisine et d'alimentation depuis son plus jeune âge, Marie ne souhaite **pas faire de compromis entre sa gourmandise, sa santé et celle de notre planète**. Durant ses études, elle fait le constat du gaspillage alimentaire aux étapes de production et de transformation de la filière agroalimentaire. Elle pense alors déjà à l'après et c'est une évidence, elle veut **mettre à profit sa formation pour (re)donner du sens à notre alimentation !**

2018 Désormais diplômée, Marie se lance dans l'aventure de l'entrepreneuriat, bien motivée à allier ses convictions personnelles à ses compétences professionnelles pour **réinventer l'alimentation et la rendre gourmande ET cohérente !**

2020 Après 1 an et demi de recherches et développement, les premiers produits sont prêts. Marie a imaginé et développé une gamme de biscuits petit-déjeuner (version 1). Elle crée donc officiellement l'entreprise le 29 juin 2020 et lance cette première gamme via campagne de financement participatif qui lui permet de prélever en un mois 1 208 sachets de biscuits auprès de presque 600 contributeurs.rices.



L'idée et l'histoire d'In Extremis

2021 L'offre s'agrandit, une gamme de biscuits apéritif voit le jour.

2022 L'année de beaucoup de changements. Après une année de travail sur la création d'une filière de revalorisation de pains BIO, **In Extremis obtient la certification BIO.** L'entreprise profite de ce changement souhaité et attendu pour revoir l'ensemble de son identité visuelle.



C'est aussi l'année où **Maxime rejoint Marie aux commandes d'In Extremis.** C'est un événement entrepreneurial qui leur permet de se rencontrer par hasard et les amène à prendre une décision qui semble évidente pour tous les deux : associer leurs forces pour In Extremis ! **Marie et Maxime forment aujourd'hui un binôme à la complémentarité qui n'est plus à prouver. La créative organisée d'un côté, le fonceur pragmatique de l'autre.**

Une gamme d'infusions voit le jour, revalorisant les cosses de cacao et le marc de pommes.



2023 L'entreprise se structure et se déploie en magasins BIO. Après tous ces changements, l'année 2023 est rythmée par le déploiement commercial en magasins BIO, le développement de nouveaux produits et l'agrandissement de l'équipe.

L'équipe d'In Extremis

Seule à l'initiative d'In Extremis, Marie s'est entourée pour structurer son projet, puis créer son entreprise. Elle a notamment été accompagnée par le Pôle d'Etudiants-Entrepreneurs de Lorraine (réseau Pépite France), l'Incubateur Lorrain, Live For Good, Toasterlab/Vitagora et Grand Nancy Innovation. Elle a été soutenue par la Région Grand Est, BPI France, Initiative France, Réseau Entreprendre Lorraine et France Active.

Marie s'est ensuite entourée de collaborateurs et collaboratrices aussi passionné.e.s qu'elle. Aujourd'hui, l'entreprise est composée de six personnes qui donnent chaque jour toute leur énergie au profit d'une alimentation plus saine et plus durable.

MARIE

Présidente et fondatrice
(R&D, marketing, communication,
qualité, gestion d'équipe)

MAXIME

Directeur général associé
(Finance, commerce, logistique,
gestion d'entreprise, production)

ILONA

Chargée de marketing
et de sensibilisation

CARLA

Chargée de communication
et de développement
commercial

MAËLLE

Chargée de développement
commercial

KLERVY

Chargée de projets R&D



Les biscuits *Petit-déj & en-cas*,

La gamme *Petit-déj & en-cas* se décline en **3 recettes gourmandes et complémentaires**.

Elles se composent notamment de **pains revalorisés, son de blé et tourteaux de noisettes**.

Les biscuits sont disponibles en sachets de 120-127g (100% recyclables) ou en carton vrac de 1-3kg.

La recette
la + "healthy"



Soupçon de miel

La recette
la + gourmande



Pépites de chocolat noir

La recette
la + nutritive



Eclats de noisettes & cacao

Réduction en sucres	-50%*
Ingrédients revalorisés	34%
Ingrédients français	87%
Allégation	riche en fibres

A partir de 3,50€ TTC.

Réduction en sucres	-42%*
Ingrédients revalorisés	31%
Ingrédients français	80%
Allégation	riche en fibres

A partir de 3,50€ TTC.

Réduction en sucres	-40%*
Ingrédients revalorisés	34%
Ingrédients français	82%
Allégations	riche en fibres source en protéines

A partir de 3,90€ TTC.



* par rapport à la moyenne des biscuits secs du marché (Ciqal);

Les biscuits Apéritif

La gamme de biscuits Apéritif se décline en **2 recettes gourmandes et croustillantes**.

Elles se composent notamment de **pains revalorisés et son de blé**.

Les biscuits sont disponibles en sachets de 117g (80% recyclables) ou en carton vrac de 1-3kg.

↖ **La recette**
la + aromatique



Oignon et origan de Provence

Réduction en sel	-46%**
Réduction en matières grasses saturées	-83%**
Ingrédients revalorisés	32%
Ingrédients français	82%
Allégation	riche en fibres

A partir de 3,30€ TTC.

↖ **La recette**
la + épicée



Graines de tournesol et piment d'Espelette AOP

Réduction en sel	-47%**
Réduction en matières grasses saturées	-83%**
Ingrédients revalorisés	30%
Ingrédients français	82%
Allégation	riche en fibres

A partir de 3,30€ TTC.



** par rapport à la moyenne des biscuits apéritifs du marché (Ciqual)

Les infusions,

La gamme d'infusions se décline en **2 délicieuses recettes innovantes**.

Elles se composent notamment de **cosses de cacao et/ou marc de pommes**.

Les infusions sont disponibles en sachets de 100g (100% recyclables) ou en vrac de 1kg.



→ **La recette**
la + réconfortante



→ **La recette**
la + rafraîchissante
(s'infuse à froid)

La Cabossée, chocolatée et épicée

Allégations	sans arômes sans sucres ajoutés
Ingrédients revalorisés	74%
Ingrédients français	4%

A partir de 6,90€ TTC.

L'Estivale, aux notes menthe/fruits/gingembre

Allégations	sans arômes sans sucres ajoutés
Ingrédients revalorisés	35%
Ingrédients français	35%

A partir de 6,90€ TTC.



Des produits sains et durables, mais pas que !

Avec In Extremis, l'objectif est de **réduire concrètement le gaspillage alimentaire** en imaginant et commercialisant des produits imaginés dans une démarche anti-gaspi ; mais pas seulement. La marque souhaite étendre son impact en incitant le grand public à adopter des gestes anti-gaspi dans ses habitudes de consommation. In Extremis, c'est donc bien plus qu'une histoire de biscuits ou infusions, c'est avant tout une histoire d'engagement !

DES ATELIERS DE SENSIBILISATION

Marie partage son expertise sur les sujets du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable en animant des **conférences et ateliers de cuisine anti-gaspi auprès d'entreprises, d'écoles ou de collectivités**. Ces moments sont de réels moments d'échanges et de partage bienveillants autour du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable.

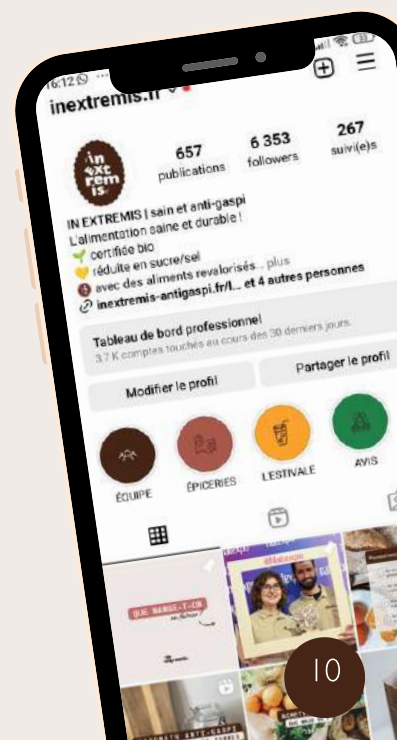
UN JOURNAL EN LIGNE

In Extremis met aussi à disposition des consommateurs une librairie en ligne dans laquelle la marque partage de **nombreuses recettes anti-gaspi** à réaliser chez soi facilement pour se familiariser avec la cuisine zéro gaspillage - *au préalable testées et approuvées par toute l'équipe* ! On peut également y trouver **divers articles qui abordent les thématiques zéro-déchet, écologie et nutrition**.

UNE COMMUNAUTÉ ACTIVE SUR LES RÉSEAUX

Grâce au succès de la campagne de financement participatif sur Ulule (financée à 1 209 %), In Extremis a développé une communauté engagée dans la cause du gaspillage alimentaire. Aujourd'hui ce sont plus de 12 000 personnes qui les suivent sur les divers réseaux sociaux.

Ces canaux de diffusion sont utilisés pour **co-développer la marque et les produits** ainsi que pour **partager un message ; celui de (re)donner du sens à notre mode de consommation alimentaire**. Ces canaux de communication sont donc un lieu de sensibilisation et d'échanges avec une communauté où la bienveillance règne. In Extremis prend également la parole en toute transparence dans une newsletter bi-mensuelle.



Où nous trouver ?

SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

Les biscuits et infusions sont disponibles en sachets et en vrac sur la boutique en ligne de la marque : inxtremis-antigaspi.fr

Pour aller au bout de la démarche zéro-gaspillage, In Extremis propose également les biscuits cassés, présentant des défauts d'apparence ou avec une DDM (Date de Durabilité Minimale) courte à petits prix.

AU SEIN DE NOS ÉPICERIES PARTENAIRES

In Extremis commercialise ses produits au sein de magasins bio et d'épiceries zéro-déchet/vrac. Ils sont aujourd'hui disponibles dans plus de 90 points de vente partout en France, et plus particulièrement dans la région Grand-Est. La marque est notamment présente dans les enseignes Naturalia, So Bio/Bio C' Bon et Biocoop. La liste des points de vente partenaires est disponible [ici](#).



"in Extremis"

A PROPOS

Chez In Extremis, nous sommes persuadé.e.s qu'il est possible de se régaler tout en faisant du bien à notre santé et à celle de la planète.

Nous avons donc décidé de redonner du sens à notre alimentation et nous sommes donné.e.s comme mission de démocratiser l'alimentation saine et durable. Comment ? En proposant des produits qui luttent contre la "malbouffe" et le gaspillage alimentaire.

Nous nous engageons à ce que chacun de nos produits soit sain, savoureux et fabriqué dans une démarche anti-gaspi (à partir de matières premières revalorisées).

CONTACT PRESSE

Marie EPPE

fondatrice et présidente
marie@inextremis-antigaspi.fr
06 73 93 14 03



inextremis-antigaspi.fr



[@inextremis.fr](https://www.instagram.com/inextremis.fr)



[@inextremis-fr](https://www.linkedin.com/company/inextremis-fr)



[@inextremis.fr](https://www.facebook.com/inextremis.fr)



[@inextremis_fr](https://www.pinterest.com/inextremis_fr)