



Principales régions concernées :  
**Pays de la Loire**



**Bassins de production**  
**Localisation du porteur de projet**

**Points forts en rapport avec les critères du Fonds Avenir Bio :**

- Lutte contre le gaspillage alimentaire en Bio avec un modèle innovantes
- Impact indirect sur le maintien des surfaces en Bio

## Création d'une Biscuiterie pour valoriser les invendus de pains

Le projet vise à agrandir l'espace de stockage et la capacité de production de la malterie pour accompagner le développement de la filière brassicole. Ces objectifs principaux sont :

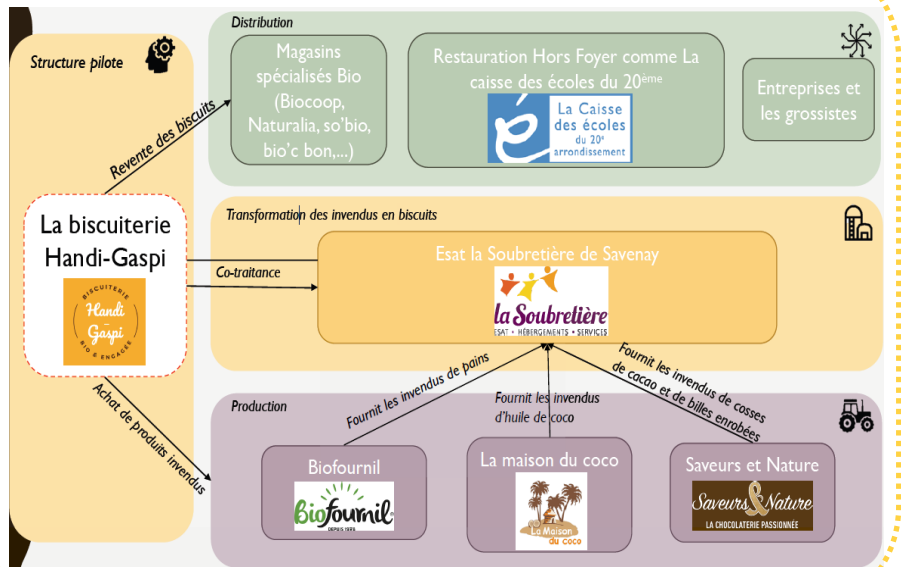
- Valoriser à terme 28T de pain Bio (invendus) par an sur l'atelier de Savenay et les autres co-produits alimentaires dans les recettes,
- Apporter une activité pérenne et rentable aux ESAT, en formant les bénéficiaires de ces structures,
- Fournir des biscuits dans les cantines scolaires pour répondre à leur besoin de produits BIO et locaux.

**Le porteur de projet :** Handi-Gaspi

**Partenaires associés :** La Maison du Coco, La caisse du 20ème arrondissement, l'ESAT de la Soubretière

**Le projet se déroulera du 18 juin 2024 au 18 juin 2026**

### SCHEMA DE FILIERE



**Le projet, d'un montant total d'investissements de 429 277€, sera financé par le Fonds Avenir Bio, à hauteur de 109 1 428€ .**