

# Projet Sagya

## Projet SAGYA

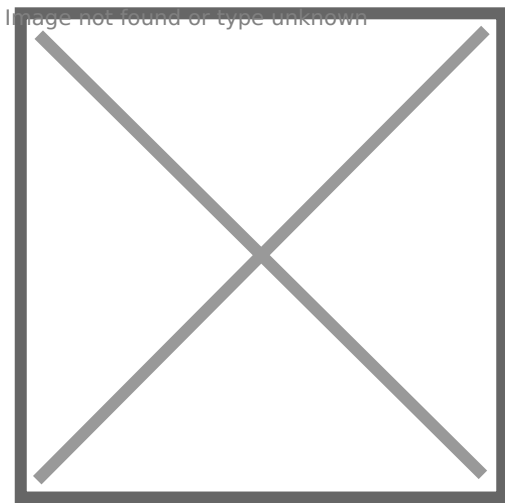
### Informations :

Elèves : Théo CHAN (theochan01@gmail.com), Yara GERGI (yaragergi87@gmail.com), Eléonore LEULLIER-SWARTWAGHER (leoleullier@gmail.com), Axel RANSON (axelranson78@gamil.com)

Responsable : Odile CASTAGNE (oca@casa-veg.com)

Cursus : Master 2 BIP, parcours Nutrition, Qualité et Santé (NQS).

Start-up : CASA VEG'



### Description de la startup et de l'activité :

Sagya est une start-up qui développe des plats à haute valeur nutritive à base de protéines végétales naturelles et animales bas carbone. Ces plats, appelés Green Boc', sont distribués dans hôtels et entreprises à travers des frigos connectés, un nouveau service de restauration d'entreprise. Ces plats sont élaborés afin d'être riches en fibres, minéraux, vitamines, pauvre en graisses saturées et à Indice Glycémique (IG) bas.

Nous possédons également 2 points de vente - communément appelés salad'bar - dans le 15<sup>ème</sup> et le 5<sup>ème</sup> arrondissement.

Dans l'optique d'une amélioration continue de la qualité protéique de nos plats à haute valeur nutritive, nous développons une farce à base de sources de protéines végétales naturelles, sans additifs ni ultra-transformation. Cette farce sera ensuite utilisée pour préserver le potentiel nutritionnel de nos plats. Elle pourra également être commercialisée auprès d'industriels ou restaurants désireux de cuisiner des plats végétariens à haute valeur protéique.

## **Description du projet et de la problématique envisagée :**

**Objectif :** *Améliorer la valeur et la qualité nutritionnelle de la farce végétale par procédé de fermentation*

---

Revision #1

Created 26 November 2023 16:23:10 by Ranson Axel

Updated 26 November 2023 16:34:28 by Ranson Axel