



Lokapéro

L'apéro made in près de chez toi



GRAINES DE COURGES POPSÉES CURRY



SABLÉS TOMME FROMAGÈRE - SÉSAME TORRÉFIÉ



L'histoire du projet

L'histoire débute il y a 20 ans par un mariage raté. Alors jeune bambin avec nos 6 jeunes printemps, un professeur nous demande si au vue de notre joyeuse et bruyante symbiose, nous souhaitons nous marier. Devant un collège d'enfants émus et enthousiastes nous nous sommes promis d'accomplir de grandes choses ensemble.

20 ans plus tard, le grand jour est arrivé ! Un soir d'été autour d'un barbecue, nous avons longuement échangés et nous nous sommes accordés sur un projet qui réunit tous les éléments d'une recette à succès.

3 recettes pour débuter

Nous commençons l'aventure avec deux gammes :

- Une gamme de **sablés** avec une aromatisation Tomme fromagère - sésame torréfié
- Une gamme de **graines** de courges **popsées** avec deux aromatisations : une aromatisation classique **sel-poivre** et une plus originale au **curry**.



Julien - 27 ans

Co-fondateur

Quelques années dans le milieu tech parisien. Kenavo ! Je rejoins mon pote d'enfance pour monter ce projet un peu fou et plus proche de mes convictions autour d'une alimentation saine, raisonnée qui met en avant le plaisir gourmand et notre territoire.



Jérémy - 27 ans

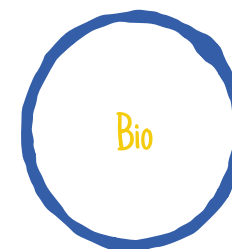
Co-fondateur

Après des études supérieures en Marketing & Commerce dans différents secteurs d'activités et notamment l'agroalimentaire et l'emballage, je souhaitais concrétiser un projet à mon image qui me permette de bénéficier d'une totale liberté d'actions.

Des recettes gourmandes

Tous les produits **Lokapéro** sont fabriqués à la main dans notre atelier à

Lannion (22) par notre chef **toqué** avec de bons ingrédients **Bio**.





Transparence

Notre processus est entièrement transparent, ceci en partant de **l'origine** des matières premières jusqu'à nos procédés de fabrication. Nos **recettes** sont **sans** additif, ni conservateur.



GRAINES DE COURGE POPSÉES SEL - POIVRE

SABLÉS TOMME FROMAGÈRE - SÉSAME

Locavore

Avec cette implantation, notre zone de développement est le 1/4 ouest de la France. Nous souhaitons revoir le schéma classique de distribution en privilégiant le territoire local à chaque fois. Cela signifie trouver un partenaire pour la **fabrication** mais aussi sourcer des **producteurs** locaux pour nos matières premières.

Socialement engagée

Le gaspillage alimentaire est pour nous une hérésie, c'est pourquoi, nous donnons nos invendus à des associations. Nous avons également décidé de faire de notre produit un véritable engagement. Ainsi, à chaque produit vendu, nous **reversons 1 ct** pour venir en aide à des **associations**.

Nous participons également à des événements **associatifs** afin de défendre les causes qui nous tiennent à coeur.

Engagée en faveur de l'insertion

Tous nos produits sont **conditionnés** et **expédiés** par des personnes en situation de handicap. En effet, nous avons choisi de collaborer avec **l'ESAT du Tregor** pour la réalisation de ces étapes importantes pour nos biscuits apéritifs.

Eco-responsable

Même si nous sommes sur le développement d'une marque commerciale, nous sommes très attachés à mettre en place des actions pour limiter notre empreinte carbone. Nos packagings sont en kraft et seulement 4km séparent **l'atelier de fabrication** de **l'atelier de conditionnement**.

Gourmande

Avant même d'être une marque engagée, **Lokapéro**, c'est avant tout des produits **gourmands** et dans l'air du temps. Des recettes simples mais efficaces. C'est un peu ce qui nous caractérise.

Comment suivre l'aventure ?

www.lokapero.fr

ca-breizh-pour-moi@lokapero.fr

