



## PUR etc. annonce sa 1<sup>ère</sup> participation au Salon Natexpo

A Strasbourg, le 7 septembre 2021

Cette année, PUR etc. participe pour la première fois au salon Natexpo, le salon incontournable des acteurs du bio. La "marque aux boccoux", chef de file de la restauration vertueuse et 100% bio, vous donne rendez-vous au Village Food Tech du dimanche 24 au mardi 26 octobre 2021 !



### LE SALON NATEXPO, LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DU BIO À NE PAS MANQUER

Organisé par la Fédération Natexbio, qui représente tous les professionnels du secteur du bio, certifiés et labellisés, le salon Natexpo est le salon de référence à destination des professionnels des produits biologiques, diététiques et écologiques. Véritable plateforme d'échanges et de relations d'affaires sur le marché français et mondial, c'est le rendez-vous incontournable de toute la filière du bio dans tous les domaines: les cosmétiques, l'hygiène..... et l'alimentation !

### PUR ETC, L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET ENGAGÉE EN DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE BIO

Acteur incontournable de la "fast good", lancé en 2011 à Strasbourg, PUR etc. s'inscrit dans une démarche engagée combinant circuits courts et produits 100% bio, locaux et de saison. Inclusive, la PUR' cuisine régale tous les gourmands avec ses recettes flexitariennes à dominante végétale. Le tout à déguster dans des bocaux en verre consignés pour une consommation zéro déchet !

Dans sa volonté de faciliter l'accès à une alimentation vertueuse, PUR etc. a franchi plus d'un pas en 2020. Après avoir créé une coopérative (une SCIC - Société Coopérative d'Intérêts Collectifs) dans le Grand Est mobilisant les acteurs d'une meilleure alimentation, PUR etc. arrive en Distribution Spécialisée bio. La marque a développé une gamme dédiée de 11 références de plats salés et 4 sucrés en rayons frais au sein du réseau Biocoop et dans les magasins bio indépendants. La nouvelle gamme de Pur etc. conçue spécialement pour la vente en Distribution Spécialisée bio répond aux envies de fraîcheur, de qualité, de gourmandise et de praticité lorsque l'on manque de temps ou d'entrain pour cuisiner. Disponibles en format individuel, rapides à réchauffer et à conserver, les plats PUR etc. sont idéals pour une pause saine et gourmande. Présente dans 6 points de vente, la gamme est plus que prometteuse avec des ventes moyennes mensuelles et une croissance (+35%) exponentielles ! Au rayon frais libre-service ou traiteur à la coupe, on y retrouve tous les délices de l'enseigne : les plats cuisinés, des grands classiques (comme le Hachis parmentier) aux recettes de saison (Mafé ou encore Pad Thaï), ainsi que des douceurs sucrées et végétales (Chia pudding, Brownie, Carrot Cake, etc.). Avec leur format individuel, les plats PUR etc. sont pratiques à emporter pour une pause saine et gourmande !

Pour découvrir l'offre PUR etc. à destination des distributeurs et magasins spécialisés bio : <https://www.pur-etc.fr/distributeurs-bio>

## LA CUISINE VERTUEUSE A DECOUVRIR AU SALON NATEXPO

Pendant 3 jours, du 24 au 26 octobre, PUR etc. prend ses quartiers au sein du Village Food tech du salon Natexpo avec de nombreuses animations à savourer. Les visiteurs pourront déguster l'un des produits phares de PUR etc. : Les fameux brownies marbrés au beurre de cacahuètes PUR etc. Mais aussi participer à des jeux-concours avec à la clé des lots gourmands et écolos comme un brunch pour 2 au restaurant de Versailles Clémenceau ou des kits zéro déchet comprenant tote bags, mugs et couverts. L'occasion de (re)découvrir le concept d'un pionnier de la cuisine vertueuse pour tous, 100% bio et engagée !

## INFOS PRATIQUES

Lieu : PUR etc. est à retrouver au village FOODTECH du Salon Natexpo qui se tiendra à Paris Nord Villepinte, Hall 6, stand L66

Dates : du dimanche 24 au mardi 26 octobre 2021

Horaires : de 9h30 à 8h30 - Fermeture à 17h00 le mardi 26 octobre

Site du salon Natexpo : <https://natexpo.com/>



[COMMANDE](#)

[PUR-ETC.FR](#)

[PUR'BLOG](#)

À PROPOS | PUR etc. est une enseigne collaborative proposant une restauration gourmande et vertueuse. Dans un décor cosy et vintage, ils proposent une cuisine 100% artisanale à base de matières premières locales, fraîches et issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des producteurs, le tout servi dans un esprit zéro déchet.

ADRESSE PUR etc. | 15, Place Saint-Étienne 67000 STRASBOURG

CONTACT PRESSE | Marie-Elisabeth North, Agence 360degresnorth : +33 (0)6 70 16 91 26 - [contact@360degresnorth.com](mailto:contact@360degresnorth.com)

