



PUR etc. promet une cuisine 100% bio d'ici la fin de l'année !

Strasbourg, le 10 septembre 2020

PUR etc. est une enseigne strasbourgeoise de restauration artisanale et éco-responsable.

Pour atteindre son nouvel objectif - proposer à ses clients une carte 100% bio - l'enseigne augmente sa proportion d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, affine le choix de ses producteurs et retravaille ses recettes !

## VERS LE 100% BIO

Cela s'est décidé durant le confinement : PUR etc. veut proposer une cuisine 100% bio. Une volonté qui s'inscrit dans la continuité des engagements pris par la marque depuis sa création : une cuisine artisanale à base de produits locaux, frais et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des producteurs.

Cette initiative est un pas de plus dans la démarche éco-responsable de PUR etc., en accord avec les valeurs portées par l'enseigne : « Bon goût, Bon sens, Bon cœur » ! Une bonne majorité des ingrédients étaient déjà bio et l'enseigne se donne désormais un objectif concret : proposer à ses clients une carte exclusivement composée de produits bio d'ici la fin de l'année ! Un engagement fort qui permettra à l'enseigne de brillamment passer le cap des 10 ans d'existence, en route pour devenir la première enseigne de restauration coopérative, 100% bio, zéro déchet et inclusive !

## DE NOUVEAUX PARTENARIAT EN DIRECT DES PRODUCTEURS

Si dès le début de l'aventure, PUR etc. privilégiait les producteurs locaux et majoritairement bio, c'est désormais devenu un critère incontournable pour travailler avec l'enseigne de restauration éthique. Toujours dans une logique de partenariats durables et basés sur la confiance, PUR etc. renforce ses engagements avec les producteurs pratiquant l'agriculture biologique et confirme déjà sa collaboration avec plusieurs d'entre eux : la ferme Saint-Blaise, Solibio, coopérative de producteurs bio alsacien, Sorbiop pour les glaces ou encore des grossistes bio tels que la SCOT La Cigogne et Biocoop Restauration pour les produits secs, frais et les fruits et légumes.

Je découvre les producteurs partenaires :

<https://www.pur-etc.fr/producteurs>

## DES RECETTES BIO... ET TOUJOURS GOURMANDES !

Chaque jour, les équipes PUR etc. préparent leurs recettes gourmandes, saines et artisanales. Exit la cuisine industrielle sans âme, bonjour les vrais produits frais, cuisinés maison par des professionnels passionnés. Toutes les recettes et leurs approvisionnements seront donc retravaillés d'ici la fin de l'année, pour proposer aux clients une carte toujours aussi gourmande... et désormais totalement bio.



[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)



FACEBOOK