

Tour d'horizon des startups de la Foodtech et de leurs solutions pour tous les goûts

À la suite de la chute estivale de Take Eat Easy, le marché Foodtech peut sembler en perte de vitesse. Pourtant, Dupont Lewis, agence de branding et de communication dédiée aux métiers de l'alimentaire, propose une infographie qui présente les startups de la Foodtech en France ; et elles sont nombreuses !

Le paysage Foodtech français est dense : de la restauration classique à la livraison en passant par les box, l'offre est variée et permet à tout un chacun de trouver son plaisir.

Les startups qui proposent des box offrent à leurs abonnés la possibilité de recevoir régulièrement chez eux un ensemble de produits thématiques. Ainsi, [Ma Bière Box](#) met en avant le savoir-faire français en fournissant 6 bouteilles de bières artisanales. [Veganbox](#) s'adresse à la communauté vegan alors que [Kitchen Trotter](#) mise sur le surprise en proposant les ingrédients nécessaires à la réalisation de plats venus d'ailleurs.

Pour ceux qui ne trouvent pas le temps de faire des emplettes, pléthore de

solutions de livraison existent. Avec des services tels que [UberEats](#), [Deliveroo](#) ou encore [Foodora](#), le client peut déguster chez lui des plats concoctés par les restaurants partenaires de ces startups. D'autres entreprises font le pari de l'économie collaborative en mettant en relation des particuliers : [Foodchéri](#) ou [PopChef](#) permettent ainsi de se rassasier grâce à des plats maison livrés à domicile. Mais la livraison n'ampute pas forcément le plaisir de cuisiner. Certaines plateformes offrent la possibilité de faire ses courses en ligne, comme dans un véritable supermarché, et de se les faire livrer.

À relire : [#PROSPECTIVE : La FoodTech en France, tendance de fond ou bulle éphémère ?](#)

La FoodTech solidaire et responsable

Les repas peuvent être l'occasion de faire des rencontres. Grâce à des startups comme [Voulezvousdiner](#) ou [Vizeat](#), les utilisateurs peuvent partager un repas avec un autre membre de la communauté. [Partagetonfrigo](#) permet de son côté d'éviter le gaspillage en donnant ses surplus de nourriture à un membre de la plateforme. Quant à [Takeabref](#), il fournit une solution clé en main afin d'organiser des barbecues chez des particuliers. Enfin, [EatOffBeat](#) a un concept original : la plateforme met en lien particuliers et réfugiés : ces derniers se déplacent afin de cuisiner à domicile. Plus encore, [La Louve](#) est un supermarché collaboratif et participatif : chacun peut y faire ses courses à condition de participer au fonctionnement du magasin.

Le gaspillage alimentaire est un fléau : les foyers français produiraient chaque année 5,2 millions de tonnes de déchets alimentaires. Pour lutter contre ce phénomène, certaines entreprises développent des concepts de partage et de solidarité entre utilisateurs. [Optimiam](#) développe ainsi une application qui permet de dénicher les promotions sur les produits en excédents. [Wearephenix](#) s'adresse directement aux professionnels en leur offrant une solution pour gérer leurs invendus.

Les produits locaux et artisanaux sont également mis à l'honneur. Avec [La Ruche Qui Dit Oui](#), les consommateurs ont l'opportunité d'acheter les produits qu'ils veulent. Une fois par semaine, la startup organise des rencontres avec les producteurs auprès desquels les utilisateurs du service pourront retirer leurs produits. [Le Petit Producteur](#) regroupe 450 maraichers et agriculteurs qui s'engagent à délivrer des produits de qualité en affichant nominativement sur les étiquettes des informations personnalisées.

La Foodtech vous veut du bien

Les startups du secteur FoodTech ne proposent pas toutes de calmer la faim des consommateurs. Ainsi, [Bloomizon](#) veut aider ses utilisateurs à contrôler

leur poids en fournissant un programme d'apport de vitamines personnalisés. La startup ClearKarma a, elle, pour but d'aider les personnes ayant un régime spécifique en détectant la composition des produits qu'elles convoitent. Kwalito s'inscrit également sur ce créneau et développe une application qui scanne les codes barres afin d'indiquer à l'utilisateur si le produit convient à son régime. Enfin, Hapifork commercialise une fourchette connectée qui permet de manger mieux et moins rapidement.

Le numérique au service des restaurants

L'innovation technologique est également au service des restaurants classiques, leur permettant de moderniser leur système de réservations, de mieux gérer leur établissement ou encore d'améliorer leur visibilité. Par exemple, Mistercollect propose d'intervenir gratuitement auprès des professionnels pour collecter et recycler les huiles de friture usagées. Extra Vacant et Extracadabra s'intéressent au recrutement : les deux entreprises mettent en relation les restaurateurs et bars avec des extras. Booking n Dining veut améliorer le système de réservation : grâce à des partenariats avec différents établissements, l'application permet à l'utilisateur de réserver une table autour de lui et à la dernière minute en utilisant la géolocalisation.

Des concepts originaux pour manger différemment

Dans ce vaste paysage qu'est la FoodTech, on trouve quelques propositions originales qui permettent de se sustenter d'une manière différente. Jimini's fait le pari osé de commercialiser des produits à base d'insectes. Fermentlag décide d'utiliser les propriétés des microalgues afin d'améliorer certains produits alimentaires.

La restauration itinérante a aussi la côte. On connaissait les foodtrucks et camions à pizzas ; Resto-Box va plus loin et propose de manger dans un restaurant installé au sein d'un container. Enfin, on peut citer Vélistime, une cantine itinérante installée à bord d'un vélo.

À relire : #TENDANCE : Y a t'il vraiment un marché pour la FoodTech ?