

Ces startups qui s'engagent contre le gaspillage alimentaire

De la distribution des restes à la valorisation des déchets, de nombreuses startups se sont lancées pour lutter contre le gaspillage alimentaire à grande échelle.

Temps de lecture : minute

11 avril 2022

Article mis à jour le 8 avril 2022

Too Good To Go

Too Good To Go connecte commerçants engagés (boulangeries, épiceries, etc) et utilisateurs de l'application pour permettre à ces derniers de récupérer les produits invendus au moment de la fermeture. Lancée en juin 2016 à Paris et Lille, la startup a réussi à devenir une référence sur cet enjeu et a impliqué plus de 15 000 commerçants en France et 60 000 dans le monde.

Phenix

Phenix aide les professionnels à réduire le gaspillage en revalorisant les surplus alimentaires et non-alimentaires destinés à la destruction. La société fondée par Jean Moreau et Baptiste Corval en 2014 donne ainsi une seconde vie aux invendus via le don aux associations, la promotion sur les produits en date courte, l'alimentation animale, etc... La société a su convaincre plusieurs enseignes comme Carrefour, Casino, Franprix, L'Oréal, Lesieur, Henkel, de s'engager dans cette démarche avant que la réglementation n'en s'empare du sujet.

Présente dans la première sélection du Next40, Phenix a racheté Graapz en mars 2019 pour élargir son offre. Quelques mois plus tard, la société a lancé sa propre application permettant aux consommateurs de récupérer les surplus des restaurateurs, des boulangeries, des traiteurs et des épiceries revendus à mini prix.

Hors Normes

Les trois co-fondateurs d'Hors Normes -Sven Ripoche, Grégoire Carlier et Claire Laurent- ont décidé de s'attaquer au gaspillage au début de la chaîne de valeur : quasiment dans les champs. La société, lancée en juin 2021 propose en abonnement des paniers de fruits et légumes bio composés, non pas à partir des invendus des supermarchés, mais de ceux des producteurs, à des tarifs 20 à 30% inférieurs à ceux proposés dans les supermarchés. Une solution utile pour les deux parties et la planète qui a séduit plus d'un millier de clients en trois mois. La jeune pousse a réalisé une levée de fonds de 1,5 million d'euros en septembre 2021.

Beesk

Créée en 2018 par les Bretons Fabien Gastou et Faustine Calvarin, Beesk tente de limiter le gaspillage alimentaire en amont de la transformation et de la consommation. La société négocie, achète et revend les produits " *hors normes* " et les surplus aux producteurs et transformateurs pour les revendre à moindre coût aux services de restauration collective et commerciale.

Antigaspi

Antigaspi.co fait figure de nouvelle venue dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'entreprise, lancée officiellement fin mars 2022, par Jonathan Negrin et Clément Méry, propose des produits alimentaires

et non-alimentaires en dates courtes, en sur-stock ou avec un problème d'emballage ou d'étiquette, mais encore bons à consommer, à des tarifs généralement compris entre 20 et 30% du prix d'origine. Par souci de transparence, la société précise grâce à des logos si les produits sont bio et/ou fabriqués en France. Un panier est également proposé à 50% !



À lire aussi

Panorama - Saison 2 - Épisode 4 : Lutter contre le gaspillage alimentaire à Paris

Save Eat

Lutter contre le gaspillage alimentaire en guidant le consommateur pour cuisiner les restes de son frigo et gérer ses dates de péremption en toute simplicité... C'est le défi qu'a voulu relever Save Eat, en permettant aux utilisateurs d'organiser leur cuisine pour ne plus jeter. Pour cela, elle associe automatiquement une date de péremption à chaque aliment. Et pour aller encore plus loin dans la lutte contre le gaspillage, Save Eat

propose même des recettes à réaliser avec des épluchures.

Comerso

Comerso intervient sur la problématique générale du gaspillage. La société propose aux entreprises une solution globale de valorisation des invendus et des déchets, dans un objectif "Zéro-Déchet" .

Son activité est basée sur 3 grands métiers : le déstockage, le dons aux associations, et la valorisation circulaire des déchets. Comerso travaille essentiellement avec la Grande Distribution en France : E.Leclerc, Carrefour, Intermarché, Système U, Leader Price etc. ainsi que des partenaires dans son réseau de filières circulaires.



À lire aussi

Deal - Épisode 1 : Phenix, des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Smartway (ex-Zéro-Gâchis)

L'un des pionniers de la lutte anti-gaspi, créé en 2012, proposait initialement aux consommateurs des promotions (de 50 à 70% du prix de vente) sur des produits dont la date de péremption est proche.

Smartway a opéré un virage et développe désormais une intelligence artificielle fonctionnant comme un assistant décisionnel préconisant la meilleure filière pour chaque produit en date courte (don alimentaire ou vente promotionnelle). Elle s'accompagne de solutions complémentaires qui viennent maîtriser l'ensemble de la chaîne de revalorisation : détection des produits, décision d'aiguillage, étiquetage.

Sa solution est déjà mise en place dans 500 magasins en France, Espagne, Portugal, Belgique, Roumanie, Italie. Un chiffre qui va bientôt s'accroître. La société doit, en effet, prendre place dans l'ensemble de ses 119 hypermarchés et 230 supermarchés de l'enseigne Auchan.

Solaal

L'association Solaal favorise le don alimentaire entre les filières agricoles et alimentaires et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble plusieurs acteurs de la grande distribution, des interprofessionnels agricoles, des associations du secteur agricole et des marchés de gros.