

12 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.

Mise à jour d'un article publié le 16 juin 2019

Too Good To Go

Too Good To Go connecte les commerçants engagés et les utilisateurs pour récupérer les produits frais restant à la fermeture à petit prix, leur évitant ainsi la poubelle. Lancée en juin 2016 à Paris et Lille, la startup est désormais présente dans plus de 14 pays et comptabilise plus de 16 millions d'utilisateurs-rices et 30 000 commerçants partenaires.

Phenix

Phenix aide les professionnels à réduire le gaspillage en revalorisant les surplus alimentaires et non-alimentaires destinés à la destruction. La jeune pousse donne ainsi une seconde vie aux invendus via le don aux associations, la promotion sur les produits en date courte, l'alimentation animale, le compost, etc... La startup travaille avec diverses enseignes comme Carrefour, Casino, Franprix, L'Oréal, Lesieur, Henkel en France, en Espagne, au Portugal ou encore au Danemark. La startup, présente dans la première sélection du

Next40 a racheté Graapz en mars 2019 pour élargir son offre.

Jette Pas Partage

Jette Pas Partage met en relation des particuliers, des entreprises et des associations partenaires dans l'objectif d'organiser le don et la collecte de produits alimentaires et de produits d'hygiène dont la date d'expiration approche et qui ne seront pas utilisés. Pour faire un don, il suffit de publier une annonce en renseignant un maximum d'informations et de choisir un bénéficiaire.

OptiMiam

De la boulangerie de quartier aux grandes surfaces, l'application OptiMiam permet aux commerçants d'écouler leurs excédents de stock grâce à des promotions diffusées aux utilisateurs de l'appli qui se trouvent à proximité. OptiMiam, qui travaille déjà en collaboration avec Subway, Carrefour City ou encore Le Fournil de Paris, et compte également de nombreux commerces indépendants, espère séduire plus de 2500 commerçants d'ici à la fin de l'année.

Pagachey

Pagachey est une plateforme de petites annonces de produits alimentaires, proposés dans l'idée de ne pas être gâchés. Particuliers comme commerçants de quartier peuvent y proposer restes, invendus ou stocks non écoulés. Pour se développer, la startup mise sur le bouche à oreille. Elle a ainsi imaginé des invitations à imprimer, qui permettent aux membres de la communauté de faire passer le mot autour d'eux... et de prêcher la bonne parole anti-gaspi !

À lire aussi

La FoodTech, ce secteur ultra-parisien dans lequel il fait toujours bon de s'investir ?

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 épiluchures.

Love Your Waste

Love Your Waste permet aux restaurateurs de transformer leurs biodéchets en énergie. Pour cela, la startup les accompagne pour mettre en place le tri puis organise la collecte et la valorisation des déchets en biogaz et en engrais naturels. Et pour aller plus loin, elle dispense aussi des formations pour fédérer tous les acteurs (personnel du restaurant, collaborateurs, convives, etc.)

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 ...) et des partenaires au niveau de son réseau de filières circulaires. En juillet 2020, elle avait déjà distribué l'équivalent de plus de 400 000 repas.

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, dans plus de 150 magasins partenaires en France et en Belgique. Zéro-Gâchis 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.

Frigo Magic

Plutôt que de laisser un fond de sauce tomate et quelques courgettes mourrir dans votre frigo, l'application Frigo Magic vous souffle des idées de recettes en fonction des produits que vous avez sous la main. Il suffit d'entrer les aliments qui peuplent votre cuisine (farine, oeufs, courgettes...), l'application vous donne de l'inspiration.

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.

Linkee

Association de l'économie sociale et solidaire, Linkee permet à des bénévoles (les Linkeurs) de récupérer des surplus alimentaires auprès d'un magasin partenaire pour les livrer à pieds, à vélo ou en métro à une association qui vient en aide aux personnes en situation de grande précarité.

Article écrit par MAËLLE LAFOND