

# De la fourche à la fourchette : Atypique sauve des fruits et légumes pour les revendre à bas prix

Il faut savoir qu'en France les pertes et gaspillages alimentaires représentent [10 millions de tonnes de produits par an](#). Le nombre paraît invraisemblable, mais il y a pire car 11% de la récolte est gaspillée directement dans les champs. On parle ainsi de 1,3 millions de tonnes soit une valeur commerciale autour de 2 milliards d'euros. Si l'on considère uniquement les fruits et légumes, la moitié est gâchée au tout début de la chaîne.

Mais pourquoi ? Ces fruits et légumes, parfaitement consommables, au même titre que les autres, souffrent de ce qui passe pour un défaut esthétique. C'est effarant, surréaliste, mais c'est pourtant bel et bien la vérité.

Face à un tel constat, le Start-up [Atypique](#) a décidé de créer un nouveau débouché pour ces produits. En travaillant main dans la main avec les exploitations agricoles, elle réintègre les fruits et légumes « déclassés » au circuit, et lutte ainsi concrètement contre le gaspillage alimentaire.

Le succès est tel qu'Atypique s'apprête à ouvrir son un second entrepôt en Île-de-France !

# Atypique

**L'antigaspi qui soutient les producteurs français**

## La somme des vertus

### Sauver l'aliment de qualité d'une fureur normative



Du point de vue nutritionnel et gustatif, les fruits et légumes sauvés sont parfaits. Leur tort ? Ne pas satisfaire à d'absurdes normes esthétiques, être trop petits, trop gros, ou provenant d'une récolte excédentaire.

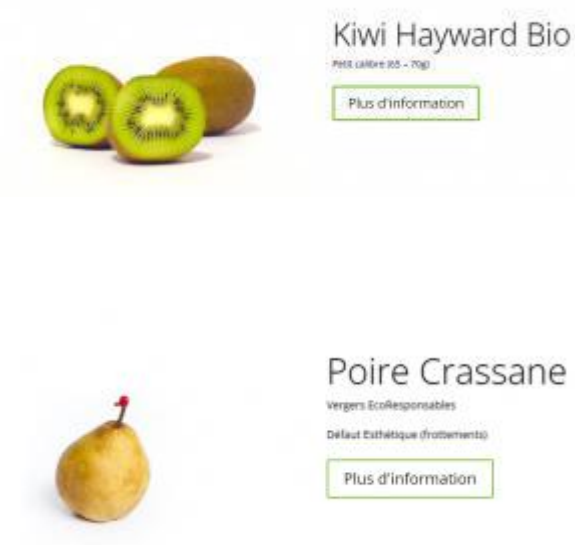
Chez Atypique, 95% de l'offre est labellisée bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale) et 100% française !

### Aider le monde agricole à vivre plus dignement

Les difficultés économiques chez les exploitants agricoles ne trouvent aucun équivalent dans les autres catégories socioprofessionnelles. Considérer davantage ceux qui nous nourrissent et les aider relève de l'évidence pour Atypique.

En effet, les invendus sont convertis en compléments de revenu pour les producteurs. Tout le monde y gagne puisque la restauration voit ainsi arriver une

matière première de qualité, 100% française a un prix très attractif. C'est gagnant-gagnant.



## Le recours aux moyens de la modernité pour revenir à des valeurs essentielles

Les produits sont sourcés à l'aide d'une application mobile qui leur permet d'avoir une remontée en temps réel de leurs producteurs partenaires afin de garantir une réactivité optimale dans leur chaîne d'approvisionnement.

Par ailleurs, Atypique propose à ses clients de valoriser leur démarche RSE en leur fournissant des éléments de PLV et de communication sur le lieu de vente.

## Ouverture d'un second entrepôt en Île-de-France !

Peu de choses suscitent autant l'enthousiasme que le succès des démarches vertueuses. Celle d'Atypique luttant contre le gaspillage alimentaire est finalement aussi simple que belle, et les chiffres en témoignent de manière éclatante :

- Depuis janvier, 300 tonnes de fruits et légumes ont été sauvées et Atypique prévoit d'atteindre les 650 tonnes sur l'année 2022.
- Plus de 45 références de fruits et légumes sont proposées et l'objectif est placé à 60 d'ici fin 2022.
- L'entreprise totalise plus de 140 clients et une cinquantaine de fournisseurs

La start-up passera un nouveau cap dès septembre 2022 avec l'ouverture d'un second entrepôt en Île-de-France afin de s'étendre sur le marché parisien.

Mais ce n'est là qu'un début car l'ambition est grande : essaier sur tout le territoire national ! Par une lutte à la source du gaspillage et par un cercle économique vertueux, ils entendent imposer un véritable modèle de consommation durable.

## A l'origine du projet



Simon, l'initiateur du projet, qui vient d'une famille d'agriculteurs, s'est très tôt trouvé confronté au problème auquel il s'efforce aujourd'hui de remédier.

L'impossibilité de vendre certains produits issus de leur production familiale lui pose question, jusqu'au jour où pas moins de 50 % de la récolte de châtaignes se voit écartée du fait d'un trop faible calibre.

Un projet humanitaire au Lesotho lui confirme son sens de l'engagement qu'il décide de convertir dans l'entrepreneuriat : il s'agira de lutter contre le gaspillage alimentaire ! Ainsi naît l'idée d'Atypique, dont la phase d'étude et de recherche s'achève en 2021.

Il rencontre alors Thibault, son associé, justement en quête de sens dans son activité professionnelle. Ce dernier quitte son CDI pour rejoindre une aventure dont il sent la beauté et la force.

## Pour en savoir plus

Site web : <https://atypique.eco/>

Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=100073143723423>

Instagram : <https://www.instagram.com/atypique.eco/?hl=fr>

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/atypique-eco>