

Kikleo lève 1,5 Million d'euros pour accompagner les établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Paris, le 14/11/2023. Spécialisé dans l'analyse et la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective, Kikleo clôture une levée de fonds de 1,5 million d'euros. Cette opération a été menée en capital par Avelana et Good Only Ventures et suivie en financement bancaire et subvention par BPI France, CIC, France 2030, la Commission européenne. Cette étape majeure vient valider la pertinence de la solution Kikleo et lui donner les moyens d'assurer son expansion nationale et internationale ainsi que le développement de nouveaux outils d'analyse pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'ensemble des secteurs de la restauration, commerciale et collective.

L'innovation au service du gaspillage alimentaire

Fondé en 2019 par Martin d'Agay et Vincent Garcia, Kikleo répond à un enjeu majeur du secteur de la restauration, le gaspillage alimentaire. Face au manque de moyens pour mesurer et comprendre les pertes au sein de leurs établissements, Kikleo apporte une solution simple et autonome.

Au cœur de l'innovation : une caméra intelligente utilisant le machine learning pour analyser les aliments gaspillés dans les assiettes des convives ainsi qu'en cuisine. Les données récoltées sont ensuite agrégées sur une plateforme pour le chef de restaurant ou le directeur d'établissement afin d'être exploitées. Des indicateurs simples et pertinents permettent d'observer le gaspillage de chaque typologie de denrées ainsi que les pertes financières et l'impact environnemental associés. Les stratégies fines et les plans d'actions mis en œuvre par les équipes Kikleo permettent au restaurant de réduire drastiquement ses pertes pour atteindre plus de 50% de réduction du gaspillage alimentaire

Une solution efficace plébiscitée par des acteurs majeurs

Chaque année en France, la restauration jette près d'1,5 million de tonnes de denrées alimentaires, représentant près de 3 milliards d'euros de pertes économiques. Ce gaspillage représente aussi un impact environnemental majeur, responsable pour une grande partie des émissions de GES en France.

Pour répondre à cet enjeu majeur, le gouvernement a mis en place un contexte légal imposant à ces établissements une réduction de 50% de leur gaspillage à l'horizon 2025 pour la restauration collective et 2030 pour la restauration commerciale.

Commercialisée en septembre 2021 pour la restauration collective, la solution Kikleo répond à ce triple enjeu en accompagnant les établissements vers une réduction durable de leurs pertes. Après deux ans d'activité auprès de 64 restaurants, les résultats sont excellents avec plus de 150 000 repas sauvés de la poubelle, représentant 640 000€ d'économies et 522 tonnes de CO2 évitées. Kikleo accompagne aujourd'hui l'ensemble des secteurs de la restauration collective en collaborant notamment avec la Région AURA, Compass, les Crous, le ministère des armées, Dupont Restauration, l'APHP.



Une levée de fonds adaptée pour réussir sa croissance

Vincent Garcia, co-fondateur de Kikleo : *“Le fort développement de notre entreprise, sur les dernières années, a montré l'impact environnemental et économique que la lutte contre le gaspillage alimentaire peut avoir lorsqu'elle est déployée à large échelle. Aujourd'hui, la crise écologique ne cesse de s'accroître et nous devons décupler les moyens nécessaires à l'accompagnement du plus grand nombre de restaurants dans cette transition. Cette levée de fonds, auprès de partenaires clés et pertinents, va nous permettre de soutenir cette importante croissance et atteindre les objectifs ambitieux que nous nous sommes fixés.”*

Ces ressources favoriseront également l'optimisation des solutions actuelles :

- Développement et commercialisation d'une solution intégrant la caméra Kikleo au niveau de la production en cuisine pour l'analyse directe dans les poubelles des pertes. Cela permettra de répondre à la forte demande de la restauration commerciale et collective sur la maîtrise du gaspillage en cuisine.
- Élargissement de l'offre actuelle de la mesure en salle, avec une borne complète équipée d'un écran pour mieux sensibiliser les convives des restaurants accompagnés.
- Enfin, lancement d'un partenariat avec l'APHP pour analyser le gaspillage et la dénutrition en milieu hospitalier. L'implémentation de la solution Kikleo dans les chariots de distribution des repas permettra un suivi rigoureux de la nutrition des patients.

A travers ces développements techniques et commerciaux, Kikleo conforte son leadership sur les solutions de FoodWaste Management. D'ici 2025, cette jeune start-up accompagnera 1000 restaurants pour réduire de 50% le gaspillage alimentaire

Antoine Chamussy, co-fondateur et directeur général chez Avelana :

«Kikleo est l'exemple même d'un usage raisonné et intelligent de la technologie au service de la réduction de nos impacts sur la planète. La performance de la solution et les retours unanimement élogieux de ses utilisateurs parlent d'eux-mêmes : la solution Kikleo répond parfaitement aux attentes du secteur de la restauration en lui permettant de répondre aux demandes réglementaires et surtout sociétales. Piloté avec brio par une équipe engagée, Kikleo va rapidement devenir l'acteur incontournable de la réduction du gaspillage alimentaire. Nous sommes très fiers de la confiance de Martin et Vincent pour réussir ensemble le développement de Kikleo»

Jerome Sussfeld, co-fondateur de Good Only Ventures :

"Nous avons souhaité accompagner Kikleo dans son expansion après des échanges enthousiasmants avec les fondateurs, que nous remercions pour leur confiance. La combinaison d'une technologie innovante ayant un impact significatif sur la réduction du gaspillage alimentaire correspond parfaitement à notre thèse d'investissement. La visite sur site, l'implémentation en conditions réelles, ainsi que la qualité unanime des retours clients nous ont confortés dans notre volonté d'accompagner le développement de Kikleo et d'en faire un acteur clé du secteur."

Les investisseurs et financeurs :





À propos de Kikleo :

Créée en 2019 par deux étudiants de l'INSA, Kikleo propose des solutions innovantes pour réduire durablement le gaspillage alimentaire en restauration collective. Grâce à l'intelligence artificielle, Kikleo s'attaque à un enjeu majeur de la restauration, source de pertes économiques, mais ayant également un impact considérable sur l'environnement. Les solutions permettent de faciliter le travail du personnel de cuisine tout en se conformant aux lois récemment entrées en vigueur.

Aujourd'hui déployée dans une soixantaine de restaurants en France, Kikleo est présente dans de nombreux établissements, qu'ils soient scolaires, militaires, universitaires ou d'entreprise.

Pour en savoir plus rendez-vous sur : www.kikleo.com



À propos d'Avelana :

Avelana est une société d'investissement et d'entrepreneuriat à impact dont la mission est de faire émerger et croître des entreprises à impact, portées par des fondateurs visionnaires, inspirants et engagés dans la lutte contre le changement climatique, la préservation de la biodiversité et la régénération des écosystèmes.

Créée en juin 2023 par trois entrepreneurs engagés dans les transitions énergétiques et écologiques, Avelana accompagne actuellement une dizaine d'entreprises à impact et a co-créé une entreprise de production oléicole agroécologique dans le Sud de la France.

Pour en savoir plus rendez-vous sur : www.avelana.fr



À propos de Good Only Venture :

Fondée par 12 entrepreneurs et professionnels de la finance, de la solidarité et du capital risque avec un engagement d'apporter un maximum d'impact, de transparence et de performance économique, Good Only Ventures s'est constituée en Société à Mission pour investir et soutenir les entrepreneurs qui adressent les sujets environnementaux et sociétaux en adoptant des démarches innovantes et responsables. Good Only Ventures s'appuie sur l'expertise d'associations de référence pleinement associées au processus d'investissement afin d'évaluer au mieux l'impact.

Pour en savoir plus rendez-vous sur : www.good-only.vc



À propos de France 2030 :

Le plan d'investissement "France 2030" a pour ambition de transformer des secteurs clés de l'économie française grâce à l'innovation technologique. Doté de 54 milliards d'euros, il couvre l'ensemble du cycle de l'innovation, mettant particulièrement l'accent sur la décarbonation. Dans ce cadre, le concours d'innovation i-Nov est une initiative soutenue par "France 2030". Le tout est piloté par le Secrétariat général pour l'investissement, en collaboration avec divers acteurs économiques et académiques.

Pour en savoir plus rendez-vous sur : www.gouvernement.fr/france-2030