



Croc Fork



Croc Fork, la start-up toulousaine qui crée les premiers couverts comestibles et compostables à base de fruits et légumes moches

Croc Fork, c'est l'histoire de trois jeunes diplômées de l'El Purpan, Marie, Victoria et Léa, qui se lancent dans l'aventure entrepreneuriale en créant les premiers couverts à usage unique comestibles et composables à base de fruits et légumes déclassés.

Le principe est simple ! Vous commandez une glace en pot chez votre glacier, il vous propose une cuillère Croc Fork avec laquelle vous pourrez déguster votre glace. Une fois terminée, vous pourrez croquer votre cuillère pour n'en laisser aucune miette.

Ce concept de couverts éphémères 2.0 répond aux nouveaux enjeux écologiques auxquels nous devons faire face, notamment avec l'interdiction de production et de vente de couverts en plastiques depuis janvier 2021. Ces couverts permettent également de créer un débouché pour les producteurs de fruits et légumes en donnant une seconde vie à des produits hors calibre pour la distribution.

« Nos couverts s'inscrivent dans une démarche d'économie circulaire. Cette vaisselle éphémère sera produite de manière durable, en limitant la consommation et le gaspillage des ressources et la production de déchets ».

Ces couverts sont à destination des professionnels de la restauration hors foyer (traiteurs), des glaciers ainsi que les grossistes alimentaires et en emballages.

Pour finaliser les prototypes de nos couverts, l'équipe Croc Fork collabore avec un centre technique qui leur permet d'accéder à du matériel professionnel et de bénéficier de l'expertise des chargés de projet.

Afin de financer le prototypage final et le lancement d'une première commercialisation, la jeune startup lance sa première campagne de crowdfunding à partir du 3 juin 2022 sur la plateforme Bluebees.

Vous allez croquer !

Pour découvrir les couverts comestibles Croc Fork et échanger autour de cette innovation,

nous vous invitons à venir nous rencontrer à l'occasion de notre lancement,

le vendredi 3 juin à 12h

à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché

146-200 avenue des Etats-Unis - Toulouse