

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Orbisk continue à s'imposer dans les cuisines professionnelles françaises.

Présente en France depuis 2023, Orbisk propose une solution pour rendre le système alimentaire plus durable grâce à l'IA. Cette start up néerlandaise propose un moniteur qui permet aux cuisines professionnelles de diminuer leur production de déchets alimentaires. Une cinquantaine de moniteurs placés dans les cuisines professionnelles françaises (chaînes hôtelières, restauration collective, sites de loisirs...). Son objectif est d'atteindre les 150 moniteurs en France d'ici fin 2025.

Un accueil et des résultats probants sur le marché français

Orbisk gagne du terrain parmi les cuisines professionnelles françaises. La start up compte actuellement 50 moniteurs répartis dans l'Hexagone. Ses clients, au nombre de 30 aujourd'hui, sont principalement des chaînes d'hôtels comme Accor (Novotel, Ibis, Hoxton, Pullman...) et Hyatt. Des chaînes de restauration, telles que Serenest Entreprise, et des sites de loisirs commencent à intégrer le portefeuille client français.

L'utilisation d'Orbisk par les clients français portent déjà leurs fruits. La promesse d'Orbisk : réduire d'environ 30 à 50% la production de déchets alimentaires en 1 an d'utilisation. Le Mercure Toulouse Compans Cafferelli est déjà à 38% de réduction en seulement 9 mois. « *La solution Orbisk nous permet d'avoir un aperçu de ce que l'on jette, d'identifier les provenances et ainsi de mettre en place des actions pour le gaspillage en amont* », témoigne Antoine Aubry, le responsable restauration.



L'accueil des acteurs en cuisine est très bon puisque la France est sensible depuis longtemps à la lutte contre le gaspillage. Ce fut le premier pays à introduire en 2016 une loi concernant les déchets alimentaires, d'abord uniquement pour les distributeurs. Puis, la loi s'est renforcée et étendue à l'ensemble du secteur agroalimentaire, notamment avec la loi AGECE. Désormais, le gaspillage alimentaire devra être réduit de 50%, par rapport à 2015, d'ici 2025 pour la restauration collective et d'ici 2030 pour la restauration commerciale. La mission d'Orbisk prend ainsi tout son sens : aider ses clients dans cette démarche et leur permettre d'atteindre ces objectifs.

Quid d'Orbisk dans le monde

Orbisk est aujourd'hui présent dans plus de 40 pays, tous continents confondus. En 2024, la société néerlandaise s'est introduite en Irlande, au Maroc, en Australie, au Cambodge, en Grèce, en Italie, en Autriche, à Puerto Rico et à Oman. Son développement international rapide a permis à Orbisk d'atteindre, depuis sa création il y a 5 ans, des résultats impressionnants : 737 520* kilogrammes de nourriture non gaspillée, soit l'équivalent d'environ 1,6* million de repas. La société a ainsi réduit les émissions de CO² de 3,3* millions de kilogrammes et économisé 5,2* milliards de litres d'eau.

*Chiffres tirés du rapport d'Orbisk réalisé en février 2024 à l'occasion des 5 ans de la société

Les ambitions d'Orbisk

En France :

Orbisk souhaite tripler le nombre de ses clients en France et le nombre de moniteurs, d'ici fin 2025 : soit 60 nouveaux clients et une centaine de moniteurs implantés dans les cuisines. Des objectifs ambitieux mais réalistes au regard du potentiel du marché. Pour ce faire, Orbisk mise notamment sur son développement auprès de la restauration collective et des sites de loisirs (croisières, Center Park...) et son renforcement auprès des hôtels.

Dans le monde :

Orbisk compte s'étendre sur de nouveaux pays européens, en profitant des compétences linguistiques (français, anglais, espagnol, hollandais, allemand...) de ses « Food Waste Coaches ». Orbisk se fixe l'objectif d'éviter le gaspillage d'un total de 2 milliards de kilogrammes de nourriture au cours des cinq prochaines années. Le but étant de continuer à créer un changement de comportement à long terme afin d'avoir un impact positif sur notre planète.

À propos d'Orbisk

La start up Orbisk a été créée en 2019 aux Pays-Bas par Olaf Van Der Veen, Bart Van Arnhem et Richard Beks. Elle compte désormais une cinquantaine de salariés et une présence dans plus de 40 pays. Orbisk se donne pour mission de rendre le système alimentaire mondial plus durable grâce à une technologie de pointe : un moniteur plug-and-play piloté par l'intelligence artificielle, qui permet aux cuisines professionnelles de diminuer leur production de déchets alimentaires. Les chefs sont en mesure d'optimiser leur processus en se basant sur les données chiffrées collectées et accessibles via un tableau de bord interactif. Ils suivent les progrès réalisés, ce qui facilite la prise de décisions. Les clients d'Orbisk économisent ainsi de l'argent, réduisent leur impact environnemental et contribuent à un système alimentaire plus durable.

Les chiffres à retenir

30 clients en France à date	737 520 kg de déchets alimentaires évités dans le monde
50 moniteurs installés en France	30 à 50% de réduction du gaspillage après 1 an d'utilisation
Objectif d'atteindre 150 moniteurs installés en France d'ici fin 2025	550 000 € économisés en moyenne par établissement et par an

