

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : CHOCO INNOVE EN ÉLIMINANT LE PROBLÈME EN AMONT DE LA CHAÎNE

DIX MILLIONS DE TONNES

C'est la quantité de nourriture jetée chaque année en France.¹

De la fourche à l'assiette, chacun a un rôle à jouer. Mais dans les faits, 70% des déchets alimentaires se produisent dans la chaîne d'approvisionnement avant même que les aliments n'atteignent le consommateur. Partant de ce constat, la licorne Choco a développé une application inédite pour faciliter la gestion de commandes entre les restaurateurs et leurs fournisseurs. Une innovation sans précédent pour réduire les déchets alimentaires directement à la source, sachant que jusqu'à 90% des commandes des restaurateurs se font aujourd'hui par téléphone et sur boîte vocale.

¹Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, Ademe

L'INDUSTRIE : PREMIER MAILLON DE LA CHAÎNE DU GASPILLAGE

Licorne valorisée aujourd'hui 1,12 milliard d'euros, Choco a été créée il y a 5 ans. À travers une **application simple et intuitive**, l'entreprise innove en digitalisant la chaîne d'approvisionnement pour permettre aux restaurateurs de profondément moderniser leur processus d'achat.

Ce canal unique centralise toutes les commandes d'un restaurateur au même endroit, ce qui :

- ✓ présente un gain de temps (jusqu'à 4h/semaine) et de productivité pour les restaurateurs,
- ✓ réduit de 80% les erreurs de commandes et
- ✓ améliore la vente de produits en fin de DLC pour les fournisseurs.

Choco a lancé l'offre DLC courte pour les fournisseurs premium, qui leur permet d'écouler les stocks de manière rapide et efficace au meilleur prix pour les restaurateurs, et ainsi éviter que ces produits ne soient jetés et détruits.

Ce dispositif numérique permet de moderniser les pratiques et d'amener plus de transparence pour **optimiser la gestion** et ainsi **limiter les pertes**. L'entreprise connecte aujourd'hui **plus de 10 000 fournisseurs à plus de 15 000 restaurants, en traitant plus de 500 000 commandes par mois**.

Résultat : 1,27 kilo de déchets alimentaires sont déjà évités chaque semaine (par restaurant utilisateur) grâce à Choco.



“La réduction du gaspillage alimentaire constitue la raison d'être de l'entreprise. C'est précisément pour lutter contre ce phénomène que nous avons créé Choco. Nous sommes convaincus que c'est en accompagnant l'ensemble de l'écosystème que l'on pourra vraiment changer les choses. La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, qui vise à diminuer de moitié le gaspillage alimentaire, est un premier pas indispensable. Mais il faut aller plus loin. Pour avoir un véritable impact, il faut construire un système alimentaire durable”, explique Grégoire Ambroselli, co-fondateur de Choco.

"La majeure partie de mes clients utilisent Choco au quotidien pour toutes leurs commandes. Ils sont très engagés avec l'application mobile. De plus, en tant que fournisseur Choco Premium, j'ai accès à un outil marketing qui me permet de communiquer directement "dans la poche" de mes clients. C'est devenu rapidement mon canal privilégié le plus performant pour écouler mes stocks d'invendus. Ainsi, je limite mes pertes financières et surtout, je réduis considérablement ma part de gaspillage alimentaire", indique Laurent Knibbe, fondateur de SAS Gusto, distributeur de produits italiens de qualité.

RELIER TOUTE L'INDUSTRIE POUR ATTEINDRE L'OBJECTIF ZÉRO GASPILLAGE

Éliminer le gaspillage alimentaire permettrait de résoudre une triple équation :

- ♦ **Sur le plan sociétal** : 10% de la population mondiale ne mange pas à sa faim² et pourtant, 1/3 de la production mondiale finit à la poubelle : nous produisons en trop grande quantité.
- ♦ **Sur le plan écologique** : la production de cette nourriture, non consommée, exploite des ressources précieuses et aggrave le réchauffement climatique (déforestation, perte de biodiversité, émission de gaz à effet de serre, consommation d'eau, surexploitation des terres agricoles, etc.)
- ♦ **Sur le plan économique** : le gaspillage alimentaire représente une perte financière de mille milliards de dollars par an³ dans le monde pour les entreprises.

² L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde, Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, 2022

³ World Food Programme, <https://vu.fr/VsMyl>

L'ambition de Choco est de relier l'intégralité des fournisseurs et restaurateurs, puis *in fine* toute la chaîne d'approvisionnement, y compris les agriculteurs.

L'utilisation de la data, via un système entièrement connecté, permet d'agir concrètement pour une alimentation plus responsable : *tracking des produits de la source à l'assiette, réduction et optimisation du transport, recommandations ciblées sur l'anti-gaspillage, encouragement de méthodes plus durables, etc.*

C'est en connectant et en modernisant l'industrie alimentaire qu'il sera possible de créer un avenir plus durable, pour un meilleur système alimentaire.

A PROPOS DE CHOCO

Choco est une application intuitive destinée aux restaurateurs et fournisseurs. Elle permet de rassembler en une unique plateforme l'ensemble des commandes entre les différents acteurs. Avec Choco, passer ses commandes devient aussi simple que d'envoyer un message Whatsapp. En optimisant la gestion des commandes, les clients de Choco économisent du temps, réduisent leurs déchets et améliorent leur rentabilité. Lutter contre le gaspillage alimentaire est la mission première de Choco.

Choco a été fondée en 2018 par Daniel Khachab, Julian Hammer et Grégoire Ambroselli. Depuis sa création, l'entreprise a connu une croissance extrêmement rapide en se développant notamment en France, en Allemagne, en Belgique, aux États-Unis, en Espagne et en Autriche. Choco accompagne aujourd'hui 15 000 restaurateurs et plus de 10 000 fournisseurs dans le monde.

Parmi les utilisateurs restaurateurs en France : Bistrot Pas Parisiens, Cafés Joyeux, Pâtisserie de Cédric Grolet, Anne-Sophie Pic, Le Bristol, Le Plomb du Cantal, Maison Sauvage, etc.

Parmi les clients fournisseurs en France : ABC Peyraud, Terroirs d'Avenir, Dispro, Carniato, Les Vergers Étoilés, Halles Paris Sud, Cercle Vert, etc.

