

Kikleo, l'innovation pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration

Kikleo développe des outils d'analyse du gaspillage alimentaire pour les acteurs de la restauration commerciale et collective. Ces solutions permettent d'assurer des diagnostics réguliers et automatiques afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim. Avec une vingtaine d'établissements déjà équipés, la jeune pousse souhaite accélérer son développement et atteindre une centaine de restaurants d'ici la fin d'année.

Face à l'ampleur du changement climatique, le gaspillage alimentaire devient un enjeu majeur qu'il est nécessaire de traiter. S'il était un pays, il représenterait le 3ème plus gros pollueur après les Etats-Unis et la Chine. Les restaurants font face à ce problème quotidiennement, qui en plus d'avoir un impact écologique conséquent, représente des pertes économiques importantes pour ces établissements.

Aujourd'hui, peu de solutions existent afin de lutter efficacement contre le gaspillage dans ce secteur. Pour le combattre, il faut le connaître et le maîtriser, c'est ce que propose Kikleo à travers une analyse fine et détaillée permettant de réduire les pertes alimentaires à la source. De la cuisine à la salle, une caméra basée sur l'intelligence artificielle scanne les pertes alimentaires de surproduction et de fin de service afin de fournir au directeur d'établissement, ainsi qu'aux équipes, un suivi continu des quantités gaspillées. Les indicateurs du tableau de bord, issu de cette analyse, permettent de piloter quotidiennement la production afin de limiter l'empreinte carbone du restaurant tout en réalisant un retour sur investissement rapide grâce aux économies réalisées. Depuis 2019, tous les acteurs de la restauration collective ont pour obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en passant par une analyse des pertes. Pour mener des actions ciblées efficaces, l'ADEME préconise des diagnostics réguliers avec une caractérisation par composante pour atteindre l'objectif national d'une diminution de 50% à l'horizon 2025. Kikleo propose donc une solution clé en main pour atteindre cet objectif et se mettre en conformité avec la réglementation.

Commercialisées depuis septembre 2021, les solutions Kikleo sont déjà déployées en Ile de France et en Auvergne Rhône Alpes à travers des sites variés comme des établissements scolaires, des entreprises, des hôtels ou encore des hôpitaux. L'entreprise est actuellement en phase de levée de fonds afin d'accélérer son développement en France et à l'international.

A propos de : Kikleo

Durant leur cursus universitaire à l'INSA Lyon et l'ESSEC, Martin et Vincent prennent rapidement conscience des enjeux environnementaux actuels et tiennent à apporter leur contribution pour limiter ce changement. En septembre 2019, ils se lancent dans l'aventure entrepreneuriale en créant KIKLEO afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, l'une des principales causes du réchauffement climatique.