

Kikleo, la foodtech française spécialisée dans la mesure et la réduction du gaspillage alimentaire en restauration, annonce une levée de fonds de 3,5 M€. Cette levée de fonds, menée par Newfund en tant qu'investisseur principal, a bénéficié du soutien de ses actionnaires historiques et de Bpifrance, ainsi que de l'accompagnement d'Avelana tout au long du processus. Cette étape valide l'efficacité de la solution et donne à Kikleo les moyens d'accélérer son déploiement en France, en Europe et aux États-Unis, d'enrichir sa plateforme d'IA et de renforcer ses équipes terrain.

Communiqué de presse

Paris, le 25 septembre 2025

Kikleo lève 3,5M€ pour accélérer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration en France et à l'international

Kikleo, la foodtech française spécialisée dans la mesure et la réduction du gaspillage alimentaire en restauration, annonce une levée de fonds de 3,5 M€. Cette levée de fonds, menée par Newfund en tant qu'investisseur principal, a bénéficié du soutien de ses actionnaires historiques et de Bpifrance, ainsi que de l'accompagnement d'Avelana tout au long du processus. Cette étape valide l'efficacité de la solution et donne à Kikleo les moyens d'accélérer son déploiement en France, en Europe et aux États-Unis, d'enrichir sa plateforme d'IA et de renforcer ses équipes terrain.

Le gaspillage alimentaire : un enjeu économique, écologique et réglementaire majeur

- Environnemental : le gaspillage alimentaire génère près de 10 % des émissions de gaz à effet de serre.
- Économique : des pertes financières substantielles pour la restauration estimées à 132 milliards d'euros par an.
- Sociétale : un citoyen européen jette en moyenne 132 kg de nourriture par an alors que 33 millions d'Européens n'ont pas les moyens de s'offrir un repas complet chaque jour. Un non-sens inacceptable.

Dans ce contexte, l'Union européenne vient d'adopter le 9 septembre une nouvelle réglementation imposant aux restaurants de réduire leur gaspillage alimentaire de 30 %

d'ici 2030. Cette mesure vient appuyer la loi française, pionnière en la matière, qui exigeait déjà une réduction de 50 %. Kikleo apporte une réponse opérationnelle et mesurable à ces exigences, tout en améliorant la performance économique et environnementale des cuisines.

Mesurer pour agir : l'IA au service des équipes

La solution Kikleo s'appuie sur une caméra couplée à une IA brevetée pour mesurer automatiquement :

- Les déchets de production en cuisine,
- Les restes dans les assiettes en salle.

Les données sont agrégées sur une plateforme qui calcule pertes financières et empreinte environnementale, identifie les sources de gaspillage et propose des plans d'action. Les équipes clients accompagnent les sites dans la durée pour garantir des résultats tangibles.

« Notre ambition est simple : transformer la donnée en action dans les cuisines. En libérant du temps sur les tâches chronophages, notre IA redonne la main aux équipes pour se concentrer sur l'essentiel : la qualité des repas et la satisfaction des convives », déclare Martin d'Agay, cofondateur et CEO de Kikleo.

Une solution plébiscitée en restauration collective et commerciale

- 250+ restaurants équipés (scolaire, santé, administrations, entreprises, commerciaux).
- 5 millions de plateaux-repas analysés depuis le lancement.
- Hausse de la qualité perçue et de la satisfaction des convives.

Grâce à ce volume de données, Kikleo devient un observatoire des préférences alimentaires pour améliorer durablement la qualité de l'offre et l'équilibre nutritionnel.

« Une telle somme de données est unique en France et offre une compréhension fine et inédite du gaspillage alimentaire selon l'âge des convives, la typologie de restauration, la

région et la saison. Nous avons développé un algorithme qui s'améliore en continu, rendant les analyses toujours plus fiables, précises et actionnables. Nous sommes à ce titre fiers de collaborer aux travaux de l'ADEME en enrichissant la connaissance nationale sur le gaspillage alimentaire, » déclare Vincent Garcia, cofondateur, et COO de Kikleo

Des résultats mesurables chez nos clients

- 20 % de gaspillage alimentaire dès la première année en moyenne.
- Jusqu'à - 65 % de gaspillage sur le long terme.
- Jusqu'à 50 000 € d'économies par site et par an.

Entre 2022 et 2024, Kikleo a sauvé 240 tonnes d'aliments de la poubelle, soit 400 000 repas, 2 millions d'euros économisés pour les restaurants, 1000 tonnes de CO2 et 800 millions de litres d'eau non utilisés pour du gaspillage alimentaire.

Détails de la levée et feuille de route

Cette levée permettra à Kikleo de :

Accélérer son déploiement en France,

- Ouvrir de nouveaux marchés en Europe et aux États-Unis,
- Renforcer la R&D et enrichir la plateforme (fonctionnalités IA, dashboards d'impact, intégrations),
- Étendre ses équipes techniques et opérationnelles.

« L'IA prend tout son sens quand elle se connecte au réel pour transformer concrètement les usages. Kikleo en est l'exemple parfait : une technologie qui disrupte un secteur traditionnel comme la restauration collective, en apportant des gains immédiats aux équipes tout en transformant la donnée brute du gaspillage en actif stratégique. Après avoir prouvé la pertinence et la scalabilité de leur modèle en France, nous sommes fiers de les accompagner dans leur passage à l'échelle internationale — une expansion guidée par la même logique de terrain, au plus près des acteurs locaux, » commente Marjolaine Catil, Directrice d'investissement, Newfund.

À propos de Kikleo

Fondée en 2019 par Martin d'Agay et Vincent Garcia, rejoints en 2023 par Jean Dussaix (20 ans d'expérience en restauration collective), Kikleo développe une technologie d'intelligence artificielle et d'analyse de données permettant de mesurer et réduire durablement le gaspillage alimentaire en restauration. La solution contribue chaque année à la réduction de centaines de tonnes de déchets alimentaires et à la préservation de ressources naturelles.

En savoir plus : www.kikleo.com

À propos de Newfund

Newfund est un fonds de VC early stage qui soutient les entrepreneurs porteurs d'innovations de rupture dans tous les secteurs, avec un focus particulier sur les projets à ambition internationale. Le fonds investit dans des tours de seed pour aider au démarrage de l'expansion internationale, et continue à soutenir les entrepreneurs sur le long terme à travers des investissements de suivi. Son équipe de 25 personnes basée à Paris, dans la Silicon Valley et en Nouvelle-Aquitaine s'appuie sur des outils technologiques propriétaires et des méthodes développées depuis le lancement du fonds en 2008 par François Véron et Patrick Malka. Le portefeuille compte plus de 120 jeunes entreprises innovantes. Côté souscripteurs, Newfund réunit la plus large base d'entrepreneurs et de *family offices* en France pour un fonds d'innovation. Actifs sous gestion: 400 millions d'euros.

À propos d'Avelana

Fondée par des entrepreneurs et investisseurs, portée par plus de 25 ans d'expérience terrain, une expertise fine du financement et un écosystème solide, Avelana accompagne celles et ceux qui s'engagent dans la lutte contre le changement climatique, la préservation de la biodiversité et la régénération des écosystèmes.