

Bordeaux, le 7 novembre 2023



Crumbler sauve 3 millions de baguettes chaque année

Il n'y a plus de pain à perdre !

Avec en moyenne 1,5 tonnes de pains gaspillés tous les ans dans une boulangerie artisanale, et suite à notre 500ème Crumbler installé en octobre 2023, notre activité permet de revaloriser **750 tonnes** de pain par an, et donc **3 millions de baguettes** !



GuillaumeDEVINAT, gérant de la boulangerie Pomponette à Bordeaux

Le Crumbler est une machine à destination des boulangers permettant de faire de la chapelure rapidement à partir du pain invendu. Cette chapelure est ensuite réintégrée dans de nouvelles recettes, en remplacement d'une partie de la farine. Il est ainsi possible de donner une seconde vie au pain de la veille en ayant une nouvelle matière première à disposition – la chapelure artisanale, pour innover sans limites avec de nouvelles recettes.

Les artisans innovent sur les recettes réalisées avec la chapelure sur la base de celles que nous fournissons chaque mois, accompagnés par le MOF Mickaël MORIEUX.

La chapelure de pain permet de réaliser des pâtisseries (cookies, muffins, tartelettes...) et également de nouveaux pains.



Mickaël MORIEUX en R&D pour Crumbler



1/ Cookie 20% de chapelure



2/ financier 50%



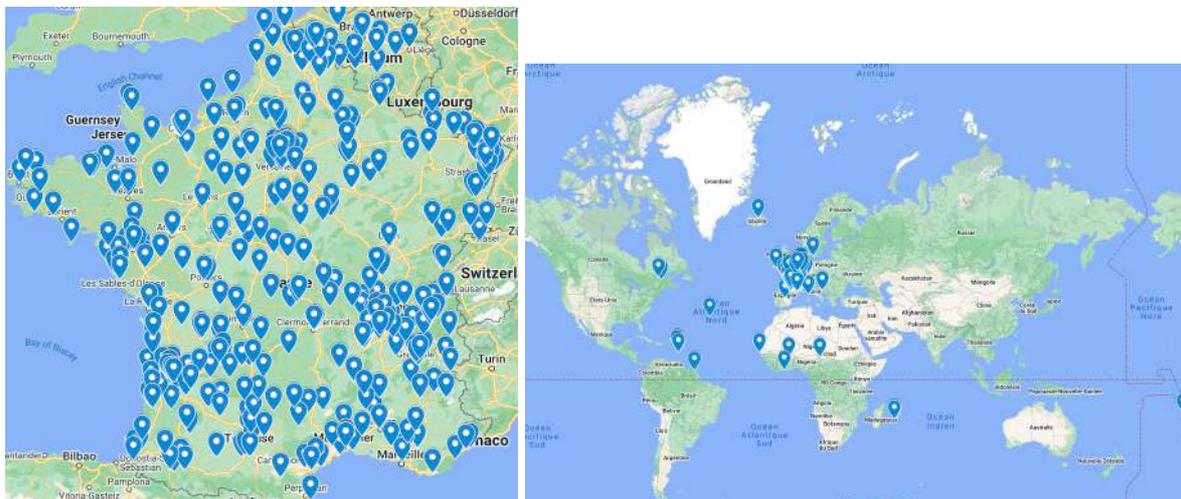
3/ pain nordique 50%



4/ baguette 20%



En octobre 2023 nous avons équipé le **500ème site** ! Parmi eux : des boulangeries artisanales principalement, mais également des écoles de boulangerie, des restaurants, des supermarchés et des associations. Le Crumbler est présent majoritairement en France et dans les DOM-TOM, et également à présent en Europe et dans le reste du monde.



A propos d'Expliceat

Expliceat est un bureau d'étude spécialisé sur la **question du gaspillage alimentaire**, fondé en 2016 par Franck WALLET, dont l'objectif est de démocratiser des pratiques innovantes auprès de tous les acteurs disposant de surplus, pour parvenir à mieux manger et moins gaspiller au quotidien.

Après ses études d'ingénieur, un voyage à vélo de Paris à Pékin, et 4 années en tant que chargé d'opérations pour un bailleur social, Franck a décidé de mettre en lien les connaissances glanées au cours de son parcours pour se concentrer sur la problématique du gaspillage alimentaire.

C'est ainsi qu'est né Expliceat, partant du constat que souvent de petites impulsions ont la capacité de changer grandement notre environnement. Crumbler est le projet phare d'Expliceat.

Pour plus d'informations, vous pouvez visiter notre site internet www.crumbler.fr

Contact

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le fondateur Franck WALLET :

- Par mail : franck.wallet@expliceat.fr
- Par téléphone : +33 (0)6 45 25 87 92