

Dossier de presse



IL N'Y A PLUS DE PAIN À PERDRE !

Le pari d'Explicicat est de donner une seconde vie au pain directement dans les boulangeries, afin qu'il n'atterrisse plus dans la poubelle !





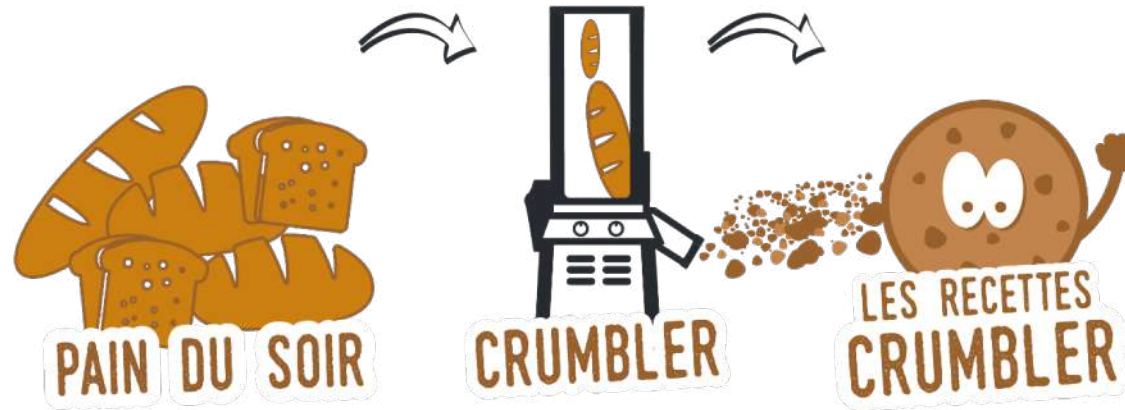
Sommaire

Le concept	p.3
L'entreprise	p.4
Notre histoire	p.5
Notre engagement	p.6
Notre produit	p.7
Chiffres clés	p.9
Contacts	p.10

Le concept



Pourquoi jeter le pain de la veille quand on peut le réutiliser ?



Le Crumbler permet de faire de la chapelure à partir du pain de la veille, qui sera ensuite réintégrée dans de nouvelles recettes !

L'entreprise



Crumbler est un projet d'**Explicéat**, un bureau d'étude spécialisé sur la question du gaspillage alimentaire, fondé en 2016 par Franck WALLET.

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.



Notre histoire

Après un long voyage à vélo et 4 années en tant que chargé d'opérations et responsable Développement Durable 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 au sein des systèmes urbains.

C'est ainsi qu'est né Explicicat, partant du constat que souvent de petites impulsions ont la capacité de changer grandement notre environnement !





Notre engagement

Parce que chaque année :

- plus de 10 millions de tonnes de nourriture est gaspillée en France
- 10% de la production totale de pain est gaspillée

Nous avons décidé d'agir !

Nous proposons une solution concrète et clé en main aux acteurs de la boulangerie qui souhaitent s'engager.

Le Crumbler

Le Crumbler est un outil innovant pour fabriquer rapidement la chapelure.

LA solution contre le gaspillage de pain à destination des boulangers.

Nom de la machine ? Crumbler

Pour qui ? Les professionnels disposant de pain en surplus : boulangeries, grande distribution, restauration collective, collectivités, associations.

Pour quoi ? Faire de la chapelure à partir du pain invendu

Et ensuite ? Réintégrer la chapelure dans de nouvelles recettes, en remplacement d'une partie de la farine



Le Crumbler 1 peut broyer jusqu'à 100kg de pain sec / heure

Les avantages



Des économies directes de farine

Grâce à l'incorporation de 5 à 100% de chapelure dans les recettes



Des ventes additionnelles

Grâce à la vente à forte valeur ajoutée de nouveaux produits anti-gaspi, de plus en plus plébiscités par les consommateurs



Des économies de gestion des déchets

Grâce à la réduction des déchets en poids et en volume, pour répondre notamment aux exigences de la loi AGEC*

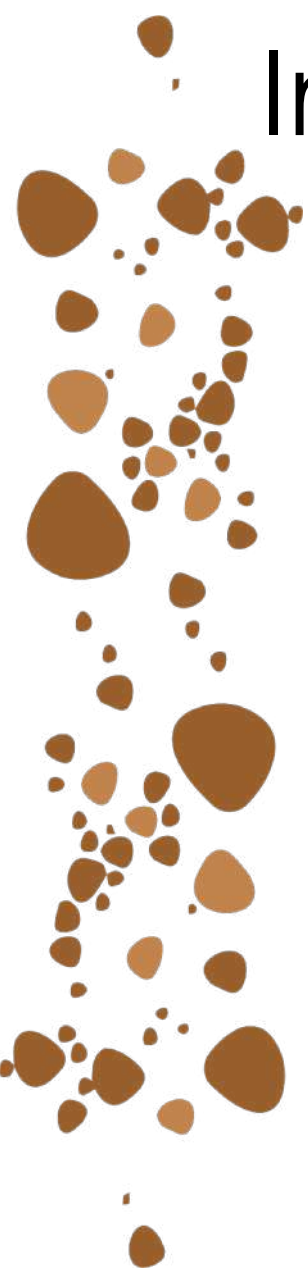


*La loi AGEC oblige tout producteur de biodéchets à les orienter vers des filières de revalorisation à compter du 1^{er} janvier 2024.

Impact chiffré à novembre 2023



L'impact est évalué à 1,5T/site et par an soit 750
Tonnes de pain revalorisé par an...soit environ
3 millions de baguettes par an



Le Crumbler aujourd'hui



+500 sites équipés :

- Boulangeries artisanales
- Grande distribution
- Restaurants
- Associations
- Collectivités

Majoritairement en France et dans les DOM-TOM. Egalement en Europe et dans le reste du monde !



Contacts

www.crumbler.fr

Franck WALLET, fondateur :

✉ franck.wallet@expliceat.fr

☎ +33 (0)6 45 25 87 92

Lola BOULANGER, chargée de mission Crumbler :

✉ lola.boulanger@expliceat.fr

☎ +33 (0)7 77 06 56 39



<https://www.facebook.com/CrumblerFrance>



<https://www.linkedin.com/company/crumbler/>



<https://www.youtube.com/@crumbler9862>



https://www.instagram.com/crumbler_france/