

Bordeaux, le 9 avril 2025

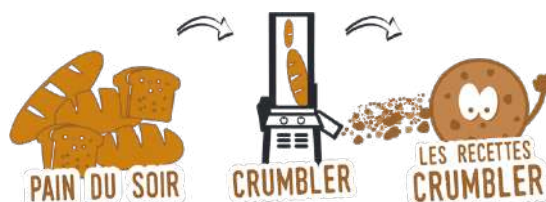
Crumbler sauve 3 millions de baguettes chaque année !

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 600ème Crumbler installé en avril 2025, notre activité permet de revaloriser **900 tonnes** de pain par an, et donc plus de **3 millions de baguettes** !



Le Chef Christophe MICHALAK utilise le Crumbler



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. Aujourd'hui de grands chefs l'utilisent comme **Christophe MICHALAK** !

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

Recettes réalisées avec la chapelure issue du pain de la veille :



1/ Cookie 20% de chapelure



2/ financier 50%



3/ pain nordique 50%



4/ baguette 20%

En avril 2025 nous avons équipé le **600ème 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.



Projets régionaux subventionnés pour les boulangers

En Bourgogne-Franche-Comté l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) nous permet sur l'année 2025 de prêter des Crumblers d'expérimentation aux artisans qui le souhaitent

En Nouvelle-Aquitaine la Région Nouvelle-Aquitaine nous permet sur l'année 2025 de prêter des Crumblers d'expérimentation aux artisans qui le souhaitent et finance des formations aux recettes antigaspi de pain données par le MOF Mickaël MORIEUX (prochaines dates : 13-14 mai et 17-18 juin à BORDEAUX ; 24-25 juin à ANGOULÊME)

A l'origine du projet

Après ses études d'ingénieur en Systèmes Urbains, **un voyage à vélo de Paris à Pékin**, et 4 années en tant que chargé d'opérations pour un bailleur social, Franck WALLET a décidé en 2016 de mettre en lien les connaissances glanées au cours de son parcours pour se concentrer sur la problématique du gaspillage alimentaire qui lui tenait tant à coeur.

C'est ainsi qu'est né le Crumbler, dont l'objectif était de réduire le gaspillage du pain pour de tous les acteurs disposant de surplus. En parallèle, Franck a développé des ateliers de sensibilisation dans les écoles pour permettre aux plus jeunes d'avoir des connaissances sur une alimentation plus responsable.

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

Contact

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

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