

Bordeaux, le 14 janvier 2026

Crumbler installe sa 700^{ème} machine et sauve désormais 1,5 million de baguettes chaque année !

Il n'y a plus de pain à perdre !



Depuis 2017, Crumbler permet aux boulangers de **transformer simplement leurs invendus de pain en une nouvelle farine**, pour remplacer tout ou partie de la farine dans leurs recettes, avec à la clé un impact **écologique** et **économique**. Avec en moyenne 540kg de pains gaspillés tous les ans dans une boulangerie (source Ademe), et suite au 700^{ème} Crumbler installé, la démarche permet aujourd'hui de revaloriser **378 tonnes** de pain par an, soit plus de **1,5 million de baguettes** !

La Bonhomie, 700^{ème} boulangerie équipée

La Bonhomie est une boulangerie Bretonne qui a ouvert ses portes fin 2025 à Saint-Senoux (35). Son gérant, **François BONNO**, voulait dès le départ s'inscrire dans une démarche 0-gaspi. Le Crumbler lui a permis de créer 2 recettes phares : le pain Perlinpinpain, incorporant 50% de chapelure, et un flan pour lequel l'intégralité de la farine de la pâte brisée est remplacée par la chapelure toastée. Il a ainsi pu démarrer son activité sans générer de pertes de pain, ce qui est très rare en boulangerie.



Le pain « Perlinpinpin » et le flan de La Bonhomie



F.BONNO et son Crumbler

La démarche portée par des Chefs et des MOFs !



Le Chef Christophe MICHALAK utilise le Crumbler

Le chef **Christophe MICHALAK**, utilisateur du Crumbler, a lui-même mis au point son « [Pain Malin](#) » incorporant 30% de chapelure.

Le **Meilleur Ouvrier de France Mickaël MORIEUX** accompagne la démarche et donne depuis 2025 des stages « *Optimisation des marges via la Seconde Vie des Produits* » destinés aux professionnels, démontrant que l'antigaspi peut aussi être synonyme d'excellence.



Le MOF Mickaël MORIEUX en R&D « seconde vie des produits »

Exemples de recettes développées à base de chapelure par M.MORIEUX :

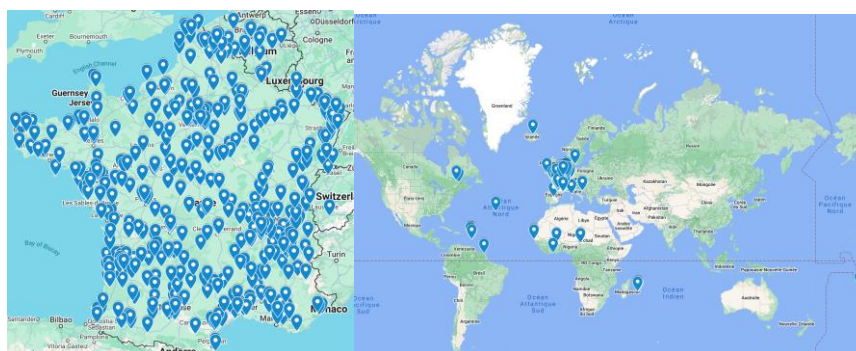


1/ Cookie 20% de chapelure 2/ financier 50%

3/ pain nordique 50%

4/ brioche 30%

Le Crumbler équipe des boulangeries, supermarchés, restaurants et associations. Il est présent en France, en Europe et commence à s'exporter dans le reste du monde :



Actualité

En Bourgogne-Franche-Comté un subventionnement de l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) permettra sur l'année 2026 de prêter gratuitement des Crumblers d'expérimentation aux artisans de la région qui le souhaitent.

A l'origine du projet

Après ses études d'ingénieur en Systèmes Urbains et [un voyage à vélo de Paris à Pékin](#), Franck WALLET a constaté, en effectuant du bénévolat associatif, que des quantités immenses de pain étaient gaspillées chaque jour. C'est ainsi qu'il a voulu se consacrer à ce sujet.

Le premier Crumbler a été installé fin 2017. 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.



Site web : www.crumbler.fr

Contact

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

Par **mail** : franck.wallet@explicéat.fr

Par **téléphone** : +33 (0)6 45 25 87 92