

Bordeaux, le 6 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 :

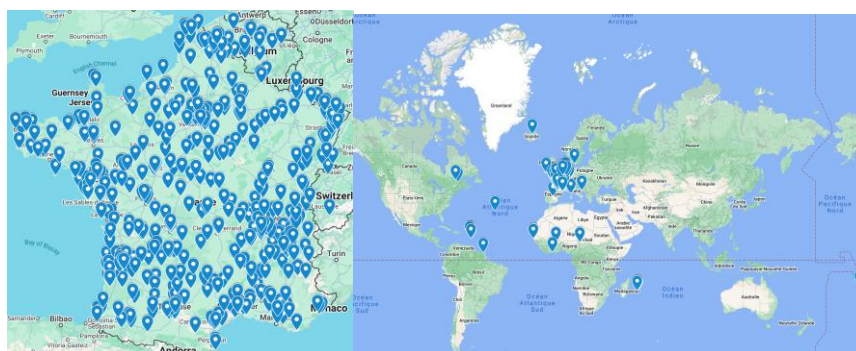


1/ Cookie 20% de chapelure 2/ financier 50%

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