



Meal Canteen

- **Porteur :** Denis Olivier
- **Structure juridique :** SA
- **Date de création :** 2016
- **Effectif(s) :** 10 salariés
- **Co-financeur(s) :** Région Île-de-France



Le point de départ

Une visite du marché « Marée » de Rungis interpelle Denis Olivier lorsqu'il constate sur place que toute la marchandise autour de lui représente l'équivalent de deux jours seulement de consommation pour Paris et sa couronne.

Prenant conscience des limites du modèle et de sa durabilité, fort de ses compétences en numérique et convaincu que les solutions de service basées sur les nouvelles technologies peuvent en partie relever les nombreux défis liés à la consommation responsable, il décide de créer Meal

Canteen. Il vise très vite le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La restauration collective, particulièrement impactée, constitue, pour cet entrepreneur, une cible prioritaire. Il développe un service permettant aux clients de réserver à l'avance leurs prochains repas et d'adapter dès lors les commandes et les préparations en fonction de projections fiables de consommation.



Le projet

La solution développée par Meal Canteen permet aux acteurs de la restauration collective de prévoir d'une part le nombre de clients consommateurs et d'autre part de choisir leurs plats, via une application disponible en ligne ou sur mobile. Ainsi, les cuisines ajustent les denrées à cuisiner au regard de ce qui sera réellement consommé dans les selfs.

Meal Cantine propose, afin de guider les consommateurs vers des pratiques de consommation plus raisonnées, des informations susceptibles de les aider à déterminer leurs choix en fonction de critères sanitaires, environnementaux et de qualité (nutri-score, valeur calorique, provenance des produits, présence d'allergènes etc.).

L'application permet également de noter son repas et d'y adjoindre un commentaire, optimisant ainsi dans le temps la relation restauration-consommateurs. La société participe à la réduction des files d'attente en assurant une offre égale du premier au dernier convives. Dans le même temps, Meal Canteen permet à ses clients de réaliser des économies sur leurs repas. L'objectif est qu'ils puissent orienter leurs pratiques de consommation vers des produits plus qualitatifs, tel que le préconise les orientations la loi EGalim¹.

1- Loi Agriculture et Alimentation pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1^{er} novembre 2018.

« Meal Canteen entend réduire massivement le gaspillage alimentaire à sa source et créer un impact durable »



Réalisations et prochaines étapes

Aujourd'hui, Meal Canteen affiche 76 000 réservations en à peine 10 mois de commercialisation (+ 100% sur les 3 derniers mois), 6 100 utilisateurs et 1 000 réservations par jour.

Meal Canteen prévoit 200 000 réservations d'ici la fin de l'année 2019. Des liens avec les plus grands prestataires de restauration et de nombreuses collectivités se nouent,

laissant présager une forte croissance sur le secteur privé comme sur le secteur public. À l'avenir, Meal Canteen souhaite se déployer au sein des grands comptes (SEB, Air France, Fiducial,..) et proposer une solution « marketplace », qui vise à mettre en relation la restauration collective et les producteurs, en s'appuyant sur les données acquises par la réservation.



La philosophie des fondateurs

« On ne résout pas les problèmes avec le même mode de pensée qui les a engendrés. »
A. Einstein

CONTACT

contact@mealcanteen.com

www.mealcanteen.fr

124, rue Réaumur
75002 PARIS

