

NU! lève 500 000 euros et ouvre son capital au grand public pour réduire les emballages et le gaspillage alimentaire

Après avoir développé des réfrigérateurs connectés, points de vente pour les traiteurs dans les cantines d'entreprises et qui facilitent l'usage du zéro-déchet, NU! commercialise depuis peu une plateforme logicielle qui permet de gérer tous les modes de distribution en entreprise et de réduire le gaspillage alimentaire.

Temps de lecture : minute

26 novembre 2024

L'essor du "food delivery", bien qu'antérieur à la pandémie, a connu une accélération spectaculaire sous l'effet des confinements, révolutionnant ainsi nos habitudes de consommation. La possibilité de se faire livrer un repas à domicile ou sur son lieu de travail en quelques clics est devenue la norme pour de nombreux consommateurs.

Toutefois, cette pratique, aussi utile soit-elle, suscite de vives inquiétudes quant à son impact environnemental. La prolifération des emballages alimentaires est au cœur de ces préoccupations : surproduction de déchets, épuisement des ressources naturelles, pollution des sols et des océans, sans oublier les émissions de gaz à effet de serre. Si l'on comprend aisément la tentation de se faire livrer plutôt que de cuisiner, il est impératif de ne pas perdre de vue les conséquences néfastes de cette évolution.

C'est fort de ce constat que Mayeul Nicolas, Antoine Asfar et Aude Camus, trois ingénieurs expatriés en Chine - où les scandales alimentaires et

environnementaux se sont accélérés, suite à une croissance extrême, ont conçu les prémices de NU! en 2015. *“Après avoir déposé un brevet pour sur nos étagères connectées 0 déchet, c’est en 2018 que l’aventure NU a commencé pour créer un véritable impact sur le quotidien”,* rappelle Aude Camus, cofondatrice de la foodtech.

Des réfrigérateurs augmentés

Si l’étagère NU! méritait bien un brevet c’est que, dotée de doubles capteurs (poids et caméras) et installées dans un réfrigérateur, elle est capable d’effectuer un suivi constant et précis de l’ensemble des denrées alimentaires entreposées, permettant ainsi une gestion optimisée de l’inventaire. *Le système de paiement NU permet de facturer les consommations, prenant en compte les titres-restaurant, les subventions employeurs, les bons d’achats ou toute autre promotion paramétrée.*

Conçue pour l’économie circulaire, elle accueille des contenants réutilisables après usage qui peuvent être déposés dans les tiroirs prévus à cet effet au pied du réfrigérateur. Nos clients sont des opérateurs comme des grands de la restauration collective, ou des traiteurs 0 déchet comme P&Co à Annecy, qui louent ces réfrigérateurs pour les proposer avec leurs plats en entreprise. Notre notoriété grandissante, il nous arrive de plus en plus de collaborer en direct avec des entreprises soucieuses d’offrir une alternative restauration 0 déchet. C’est notamment le cas avec Orange pour laquelle nous opérons de nombreux sites en France. Auquel cas, nous leur proposons nos réfrigérateurs connectés et un traiteur local qui répond à leurs attentes locales”, rappelle la cofondatrice.

Grâce aux réfrigérateurs connectés NU! déployés dans 60 villes en France et en Europe sur plus de 200 sites différents, plus de 50 000 consommateurs ont pu adopter une consommation plus responsable, évitant ainsi l’utilisation de près de 500 000 emballages jetables.

“Capables de fonctionner dans un petit espace 24h/24, et ultra flexibles quant à ce qu’ils peuvent proposer, ils sont mis à disposition sous forme d’abonnement avec un engagement contractuel minimal de 24 mois”, rappelle Aude Camus

Un poste de pilotage 360 degrés en cours de développement

Alors que de nombreuses entreprises constatent les limites du télétravail, certaines mettent en place des avantages pour inciter les salariés à revenir sur site, parmi lesquels, les subventions de repas ou de collation. *“Jusqu’à présent, la cantine, la machine à café et le distributeur étaient opérés par autant d'acteurs différents. Aussi, fort de nos premiers développements de logiciels paiement grâce à l’aide des grosses entreprises de la restauration collective, nous avons développé NU! maxi, un tableau de bord complet qui permet de gérer tous les aspects de son activité de restauration, du bout des doigts. Pour simplifier la gestion de la trésorerie et des rapports, ce système d’information et de paiement multimodal permet de centraliser tout sur une seule et même plateforme. Concrètement, un salarié peut passer de la machine à café, à la cantine, au frigo connecté avec son seul badge et du coup subventionner tout ou partie de ces offres. Par ailleurs, couplées aux quantités d’approvisionnement des différents espaces également répertoriées, ces données permettent à NU! Maxi de fournir des rapports précieux pour optimiser les stocks et ainsi éviter le gaspillage alimentaire en proposant des promotions sur du sur-stock par exemple”*, détaille Aude Camus.

Commercialisée sous forme de licence personnalisable en fonction de son offre de restauration, NU! Maxi a déjà séduit plusieurs clients depuis son lancement au printemps dernier.

En complément de ses réfrigérateurs connectés et de sa plateforme de

gestion, NU! propose sa NU! Tech, l'étagère IoT brevetée destinée à d'autres acteurs du secteur. Par ailleurs, NU! a développé Tømørø, une version low-tech de son frigo avec un libre service facturé grâce à leur système de paiement, mais totalement basé sur la confiance. Ce modèle a notamment été récompensé par le Grand Prix de la Résilience lors du Paris de l'Innovation 2023.

Une campagne de financement participatif en cours

Ces extensions font de NU! un véritable expert tech de la restauration responsable et lui confère un business modèle solide qui lui permet de réaliser une croissance annuelle constante de 30 % depuis 2020, et NU! projette un chiffre d'affaire de 1,6 million d'euros sur l'année 2024

Après une première levée de fonds en 2020 réalisée auprès de business angels, d'un family office et complétée par une campagne de financement participatif pour un montant cumulé de 600 000 euros, la tech de la foodtech, réitère le même combo de véhicules de financement et ouvre à nouveau son capital tant à ses investisseurs historiques en private equity qu'au grand public à travers une nouvelle campagne de crowdfunding sur la plateforme Sowefund. NU! entend cette fois-ci lever 500 000 euros. *"Cette deuxième levée nous permettra d'atteindre l'équilibre que nous approchons désormais à grand pas grâce à la commercialisation de notre logiciel NU! Maxi, tout en continuant de développer les nouveaux produits"*, énumère Aude Camus avant de rappeler que ces fonds permettront également une expansion internationale de NU!.

Pour devenir investisseur et contribuer tant à la réduction des déchets qu'au gaspillage alimentaire, c'est [par ici](#).



À lire aussi

Proteme lève 4 millions et ouvre son capital au grand public pour réduire le gaspillage alimentaire



MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

JE M'INSCRIS

Article écrit par Maddyness avec Sowefund