CRÉATION & ACTU

INFOS DE GESTION

- FISCAL +
- GESTION +
- JURIDIQUE +
- LOI DE FINANCES +
- MULTIMEDIA +
- PATRIMOINE +
- SOCIAL +

CRÉATION

- ACTUALITES
- GUIDE CREATION
- IDEES DE BUSINESS
- INTERVIEWS

ZÉRO BIODÉCHET : UNE SOLUTION INNOVANTE AU SERVICE DES DÉCHETS DE CUISINES

Avec ses technologies innovantes, Zéro Biodéchet veut révolutionner la gestion des déchets des professionnels de la restauration, hôtellerie, EHPAD, cantines, écoles et des collectivités publiques.

Zéro Biodéchet s'est spécialisée dans la gestion écologique des déchets notamment avec une technologie innovante permettant de transformer en 24 heures des biodéchets en eau non polluante après une fermentation-décomposition totale grâce à un procédé par microbiotes. « C'est lorsque j'ai entendu que le tri des biodéchets allait devenir obligatoire notamment chez les professionnels en janvier 2024, que je me suis interrogée, étant Coréenne, sur les solutions techniques qu'utilisait à ce sujet la Corée. Car ce pays est un champion du tri depuis plus de 20 ans », explique Yejin Mulot, la fondatrice de Zéro Biodéchet. Elle commence alors à faire une étude marché des constructeurs coréens les plus sérieux qui pouvaient proposer les dernières innovations techniques. « Une fois le meilleur fabricant choisi j'ai négocié un contrat d'exclusivité d'importation en France ». Elle optimise alors cette technologie grâce à un partenariat avec un laboratoire français spécialisé en microbiotes et l'appui de son mari, directeur d'une entreprise de matériel ostréicole. Ensemble ils adaptent la machine au marché français, qui est capable de décomposer entièrement les déchets alimentaires tels que les retours de service, les restes de nourriture, les épluchures, le poisson ou le pain grâce à des microbiotes naturels.

UN PARTENARIAT AVEC LES INSTALLATEURS D'ÉQUIPEMENT DE CUISINE

Tout juste commercialisée, cette technologie suscite l'intérêt. « L'innovation comportant de nombreux avantages par rapport aux solutions existantes comme les broyeurs déshydrateurs ou les composts, qui sont plus énergivores avec des désagréments en terme d'odeurs et de chaleurs, nous avons de nombreux contacts arrivant de divers secteurs où sont produits des biodéchets. Plusieurs collectivités nous contactent pour leur présenter notre solution afin de pouvoir guider les restaurateurs et hôteliers de leur région. Les restaurants et hôtels demandent eux-mêmes à essayer notre machine au sein de leur établissement avant de passer commande ». Présenté en novembre 2024 au salon EQUIPHOTEL, le concept a remporté beaucoup de succès. Yejin veut continuer à faire connaître cette solution partout en France grâce à une collaboration avec les revendeurs/installateurs spécialisés dans l'équipement de cuisine. « Je souhaiterai également reproduire ce modèle économique dans un autre pays européen ayant une obligation de tri cherchant une solution durable ».

Fiche de l'entreprise
- Un chiffre : 50 000 euros en fonds propres ont été investis pour importer les machines, les présenter au salon Equip hotel à Paris et réaliser les supports marketing.
- Un conseil : « Restez éveillé, quand la société change ! »
- Un contact : Yejin Mulot, zerobiodechet.fr

CELA POURRAIT AUSSI VOUS INTÉRESSER :

NEWSLETTER

votre adresse mail →

En indiquant votre adresse mail ci-dessus, vous consentez à recevoir nos propositions commerciales par voie électronique. Vous pouvez vous désinscrire à tout moment en cliquant en sur les liens de désinscription présents dans nos e-mails commerciaux

MAISON DU CONSEIL by Eclor

Epinal
20, Allée des Blanches Croix
88000 Epinal
contact@eclor-ec.fr
03 29 35 06 90

Grand Besançon
ZI Pré Brenot - 18 Chemin des Maurapans
25870 Chatillon le duc

Hautes Vosges
4 Boulevard Kelsch
88400 GERARDMER

Haut Doubs
2 Rue du Capitaine Bulle
25300 PONTARLIER

Besançon
7 Avenue Edouard Droz
25000 BESANCON

2025 • Tous droits réservés - ©MAISONDUCONSEIL
Design by Section 4