



WELLEAT

"Les cantines scolaires connectées au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire et du mieux manger !"

Qui est Welleat ?

Welleat a pour mission de transformer les **cantines scolaires** en des espaces d'alimentation **équilibrée, durable et anti-gaspillage**. Sa **solution digitale** complète aide les collectivités à optimiser la production de repas, à réduire les **déchets alimentaires** et à sensibiliser les plus jeunes aux **enjeux nutritionnels**. Welleat a déjà démontré son efficacité en améliorant de **18 % l'équilibre alimentaire** des repas servis, tout en respectant les attentes des **enfants** et des **familles**.

Pourquoi cette mission ?

La situation actuelle des **cantines scolaires** en France est préoccupante :

Un enfant sur trois n'a qu'un **seul repas complet et équilibré par jour** : celui de la **cantine scolaire** proposé le midi.

Le coût d'un repas a augmenté de **11 %** pour les **familles** et de plus de **35 %** pour les **collectivités** ces dernières années.

Paradoxalement, plus d'un **quart de l'assiette préparée** est tout de même jeté.

Ces chiffres alarmants montrent l'urgence d'agir pour garantir que chaque repas soit **accessible, équilibré et apprécié**, tout en réduisant le **gaspillage** et les **coûts** pour les **collectivités** et les **familles**.

Succès à Dunkerque

Une vitrine de l'impact de Welleat.

À **Dunkerque**, grâce à un partenariat avec la **Communauté urbaine de Dunkerque**, Welleat a prouvé que son approche fonctionne. En réduisant les **déchets alimentaires** de **45 %** et en optimisant les **coûts des repas** de **14 %**, Welleat démontre que mieux manger et moins gaspiller vont de pair. Ce succès local, récompensé par le **trophée SILViM**, constitue une base solide pour ses ambitions futures.

Ambitions pour l'avenir

Fort de ces résultats, Welleat vise encore plus haut. D'ici **début 2026**, l'entreprise prévoit un impact encore plus marqué :

90 %

de réduction du gaspillage alimentaire sur toute la chaîne

-25 %

sur les coûts de préparation des plats

+40 %

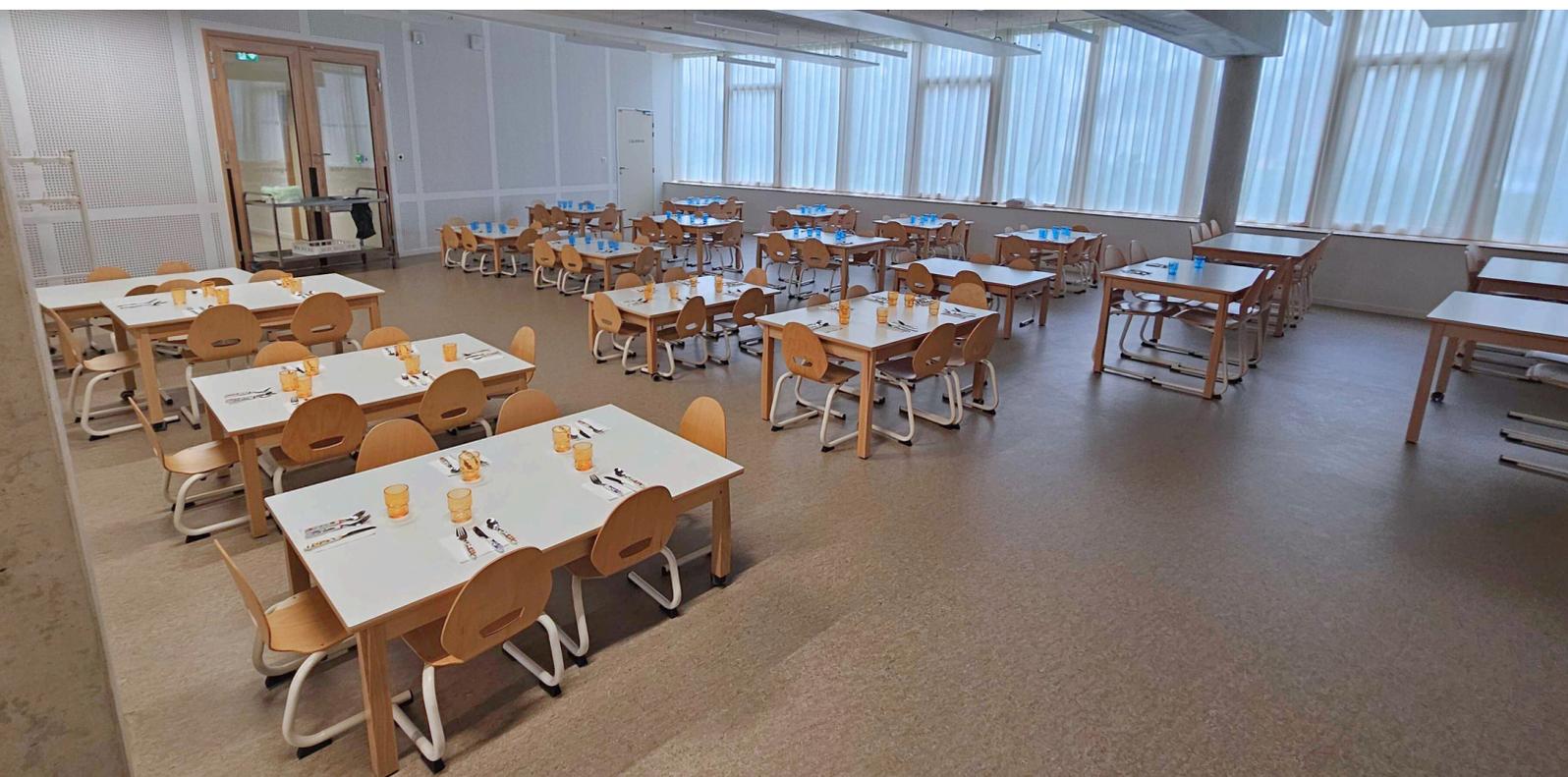
d'amélioration de l'équilibre alimentaire réel



"Après 40 ans, enfin un outil pensé pour les agents de la restauration"

– Gilles Lamiaux, Responsable de production
Cuisine Centrale de Dunkerque

Ces objectifs reflètent l'engagement de Welleat à créer un **système alimentaire scolaire** plus efficace, plus durable et centré sur les besoins des **enfants**.



Welleat : un projet collaboratif en partenariat avec les collectivités

Son produit est conçu avec une **participation continue** des équipes utilisatrices sur le terrain, garantissant qu'il répond aux attentes réelles des opérationnels.

L'entreprise est **réactive** et à **l'écoute**, adaptant rapidement ses solutions aux exigences des **collectivités**.

Welleat intègre l'**intelligence artificielle** à sa juste place, en optimisant les processus pour faire gagner du **temps**, améliorer la **qualité du travail** et renforcer la **précision des décisions**.

•L'entreprise respecte pleinement les **cadres réglementaires**, notamment la **loi AGEC** (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire), en facilitant le suivi des données et en contribuant à réduire le **gaspillage alimentaire**.

Invitation à collaborer

Avec plus de **55 000 cantines scolaires** en France, les opportunités sont immenses. Welleat offre aux villes une **solution clé en main** pour moderniser leurs cantines tout en respectant les exigences légales et en favorisant les **circuits courts**. Ensemble, il est possible de relever les défis de la **nutrition scolaire** tout en créant un impact durable pour les générations futures.

Pour en savoir plus ou pour collaborer avec Welleat, contactez :



Gautier Decroix, CEO

+33 6 58 82 53 16

gautier.decroix@welleat.fr



Cyril Dreesen, Président

+33 6 25 47 25 85

cyril.dreesen@welleat.fr

