

Zeitschrift: Défis / proJURA
Herausgeber: proJURA
Band: - (2019)
Heft: 9

Artikel: Une startup lausannoise contre le gaspillage alimentaire
Autor: Walzer, Didier
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-853461>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 31.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Une startup lausannoise contre le gaspillage alimentaire

La réduction des déchets alimentaires est un casse-tête pour les pros de la restauration.

Un gaspillage toujours moins toléré par l'opinion publique. Fortes de ces constats, Anastasia Hofmann et Naomi MacKenzie ont élaboré une balance révolutionnaire d'aide à la gestion des stocks de nourriture, sous l'égide de leur startup Kitro – Simplifying Food Waste Management, à Lausanne. Cette solution a été récompensée du premier prix de la catégorie « Première », fin 2018, lors de la cérémonie « MILESTONE EXCELLENCE IN TOURISM », à Berne.

Par Didier Walzer



Remy Steiner Photography

Naomi MacKenzie et Anastasia Hofmann, co-fondatrices de la startup Kitro, qui a fait du gaspillage alimentaire son cheval de bataille.

Pour le côté hardware, la poubelle est placée sur une balance, qui en prend donc le poids sous l'œil d'une caméra visualisant le contenu. Les données sont ensuite transmises à un logiciel, qui les analyse. «Les deux éléments se trouvant dans la cuisine d'un restaurant, par exemple, le commanditaire peut observer les données et ainsi se rendre rapidement compte des coûts impératifs et de ceux qu'il est possible d'éviter», explique Anastasia Hofmann, co-fondatrice de Kitro, qui a vu le jour le 14 novembre 2017.

Parmi les premières constatations, jusqu'à 60% des déchets alimentaires peuvent être écartés. «Notre système met en relation gaspillage et coûts; des analyses permettent de prendre les bonnes décisions pour l'amélioration de la gestion des déchets alimentaires et les processus en cuisine, de manière à travailler durablement avec les ressources.»

Une offre qui correspond à un besoin

La culture de la gestion des déchets alimentaires est bien présente en Suisse et ce thème ne cesse de gagner en popularité. Cela réjouit bien entendu notre interlocutrice (26 ans) et son associée, Naomi MacKenzie (25 ans). Par conséquent, les restaurants, hôtels et cantines, dont plusieurs réputés, n'hésitent pas à s'approcher des deux co-fondatrices de Kitro. C'est notamment le cas de Coop, de l'EPFL, de l'UNIL, de l'EPFZ, etc., qui participent aux phases pilotes - 14 à ce jour.

«L'objectif actuel consiste à développer notre produit en concertation avec ces acquéreurs potentiels en tenant compte de leurs remarques afin de leur proposer l'objet le plus proche de leurs besoins. C'est pourquoi nous sommes toujours en phase de tests et d'évolution», indique Anastasia Hofmann.

Une idée «lausannoise»

L'entreprise a été créée à Lausanne par Anastasia Hofmann et Naomi MacKenzie, donc, qui y ont fréquenté l'École hôtelière, dont elles sont sorties diplômées en 2016.

«En 2015, un concours sur la durabilité a été lancé sur le campus. Les étudiants pouvaient réaliser une vidéo sur ce thème. L'idée nous est venue à cette occasion en partant du constat que les restaurants n'étaient pas en mesure de quantifier la nourriture nécessaire pour leur clientèle, d'où le problème du gaspillage. Nous avons dès lors commencé de plancher dessus et la manière de le résoudre avec l'encouragement de notre prof.»

Le projet prend ultérieurement forme dans le cadre du MassChallenge Suisse, à Renens (VD), un accélérateur de jeunes entreprises, que les deux jeunes femmes fréquentent un temps.

Les débuts sont particulièrement difficiles, car le duo n'a pas de formation technologique. «Nous avons construit trois prototypes différents, dont dix modules de la troisième version! Et, pour la partie logicielle, cherché un pro au faîte dans ce domaine, ce qui nous a pris huit mois.»

Désormais, Kitro, qui a pu lever des fonds - même si elle n'est pas encore rentable - développe la quatrième version de son hardware, opérationnelle d'ici peu.

Elle emploie aujourd'hui six personnes. Et une septième pourrait la rejoindre ces prochains mois, qui serait chargée du développement web.

Si elles se focalisent sur leur «bébé», Anastasia Hofmann et Naomi MacKenzie ont d'autres idées de startups, dont une dédiée à la gestion des déchets... plastiques!

www.kitro.ch