

Baobab Lab lance une cantine d'entreprise avec des produits cuisinés par des chefs

Le traiteur éco-responsable parisien Baobab Lab a décidé d'apporter les petits plats de ses chefs en entreprise. Grâce à son concept de cantine connectée, les salariés pourront déjeuner sainement sans avoir à se déplacer.

Temps de lecture : minute

4 juillet 2020

Vous avez le sentiment d'être un explorateur quand vous cherchez un plat tout préparé ? Le sandwich au thon de la boulangerie vous donne des sueurs froides ? Bref, vous êtes à la limite du burn out alimentaire quand l'heure du déjeuner arrive au bureau. Rassurez-vous, ce n'est pas une fatalité. Baobab Lab, traiteur éco-responsable, lance une cantine connectée pour entreprise afin de secourir vos papilles.

La startup propose de fournir aux entreprises des plats et des encas frais et de saison, cuisinés par ses propres chefs. Les produits sont livrés chaque matin dans un frigo intelligent, accessible à toute heure de la journée. Pour mêler plaisir des papilles et responsabilité environnementale, les cuisiniers ne vont pas chercher bien loin.

L'entreprise privilégie les fruits et les légumes de saison, cultivés en circuit court, et sélectionne des poissons issus de la pêche durable et des volailles bleu-blanc-coeur. Aucun additif ni conservateur n'est ajouté. Les 6 à 8 plats différents proposés chaque jour tiennent également compte des différents régimes alimentaires.

Une démarche zéro déchet et anti-gaspi

À l'heure du déjeuner, on observe souvent une valse des livreurs de repas s'opérer dans les rues. Si certains circulent à vélo, bon nombre d'entre eux sont en scooter, ce qui engendre une certaine pollution. La cantine d'entreprise de Baobab Lab permet, en une seule livraison, de nourrir toute une équipe et limite ainsi la production de CO2. Pour réduire encore davantage son impact sur la planète et tendre vers le zéro déchet, la startup propose également un packaging éco-responsable en verre. Pas de gaspillage alimentaire non plus à l'horizon, l'entreprise a noué un partenariat avec la startup Phenix qui récupère les invendus pour les donner à des associations.

Pour financer ce nouveau concept, la startup a lancé une campagne de crowdfunding sur KissKissBankBank. Avec les 10 000 euros recherchés, l'entreprise souhaite acheter de nouveaux frigos mais aussi développer la technologie qui lui permettra de lier les bacs de récupération des contenants en verre. Enfin, elle espère aussi agrandir son laboratoire de production afin de fournir davantage de clients !

[Soutenir Le Baobab Lab](#)

Article écrit par Anne Taffin