



+50 % DE CROISSANCE DE CA EN 1 AN : LA START-UP BEAUGRAIN ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT AUPRÈS DES PROFESSIONNELLS

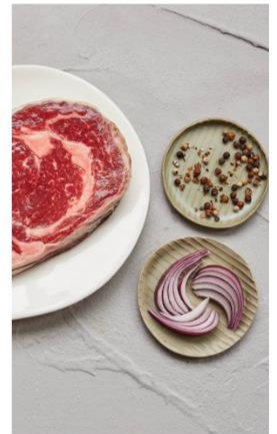
Le fournisseur de produits frais BEAUGRAIN continue sa croissance auprès des professionnels de la restauration et se positionne aujourd'hui comme le leader de la vente de produits frais en circuits courts.

Zoom sur la success story de cet acteur incontournable de la food tech.

BEAUGRAIN, ce sont des produits français soigneusement sélectionnés : des viandes labellisées et « bio », une crèmerie AOP, des fruits et légumes de plein champs et de saison, une épicerie fine... Tous les produits frais (et français) sont aujourd'hui disponibles chez un seul fournisseur pour tous les professionnels des métiers de bouche.

Après une diversification de son offre sur les dernières années, BEAUGRAIN permet aujourd'hui aux restaurateurs de s'approvisionner en viandes, fruits, légumes et crèmerie auprès d'un seul fournisseur référençant toutes les catégories de produits et privilégiant les circuits courts.

Un gain de temps évident, mais aussi une réflexion environnementale de la part des professionnels qui réduisent considérablement leur empreinte carbone et autres nuisances en centralisant leurs sourcings auprès d'un unique fournisseur, pour une seule livraison.



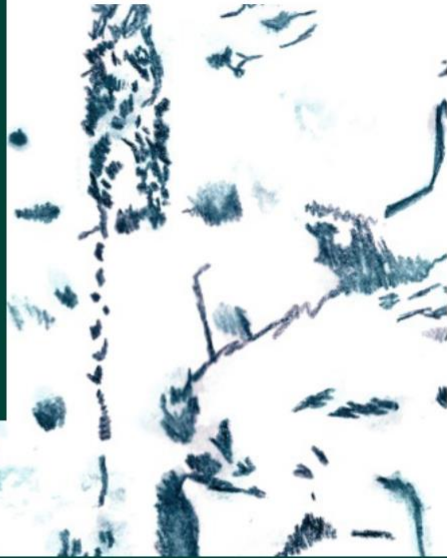
BEAUGRAIN EN QUELQUES CHIFFRES

- **CA : 5 MILLIONS D'EUROS EN 2021**
- **+50% DE CROISSANCE DE CA EN 1 AN**
- **200 CLIENTS EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER**
 - **PLUS DE 1000 RÉFÉRENCES DE PRODUITS D'EXCEPTION, SOURCÉS CHEZ UNE CINQUANTAINE DE PRODUCTEURS.**
- **UN CA DOUBLÉ EN 2022 EN PRÉVISION**

DE BONS PRODUITS SOURCÉS

Parce que chez BEAUGRAIN la qualité est primordiale, les produits finement sélectionnés sont de saison, issus de **producteurs en direct** dont bon nombre sont franciliens, un critère différenciant pour les clients qui peuvent trouver chez BEAUGRAIN **l'ensemble des produits frais nécessaire pour préparer l'ensemble de leur carte.**

Par exemple, la fraîcheur des herbes et salades est garantie par une livraison quotidienne provenant d'exploitations situées à moins de 100 kilomètres de Paris.



UN CIRCUIT MAÎTRISÉ

Une bonne viande, c'est avant tout un animal bien élevé. Il n'y a pas de viande d'exception sans maîtrise parfaite des conditions d'élevage, tenant compte du bien-être et du respect de l'animal.

La sélection BEAUGRAIN est rigoureuse, en provenance des terroirs français (l'Aubrac, l'Auvergne, le Limousin, le Gers) et se porte surtout sur des viandes labélisées (label fermier, label Bio, IGP) pour une garantie incontestable de qualité et de traçabilité. La filière viande demande une parfaite maîtrise de l'ensemble de la filière : élevage, abattage, découpe, maturation. C'est cette maîtrise complète qui distingue les viandes BEAUGRAIN mais aussi les autres catégories de produits, directement livrées des producteurs grâce à la flotte de livraison qui leur est propre.

La société a également investi dans sa transformation numérique, ainsi que dans une nouvelle plate-forme logistique et une flotte de camions, permettant de futurs développements conséquents.



LA FRENCH TOUCH SÉDUIT L'ÉTRANGER

Alors que la start-up déploie ses infrastructures en France et assoit sa notoriété sur la scène food parisienne, **BEUGRAIN séduit aujourd'hui des clients bien au delà de l'Hexagone.** En Thaïlande, aux Maldives ou plus récemment au Qatar, les restaurateurs, compagnies aériennes et autres professionnels s'approvisionnent sur la plateforme, véritable référence pour des **produits français de grande qualité.**



UNE HISTOIRE DE

TRAVAIL ET DE PASSION

Après avoir grandi dans la ferme familiale à Laguiole en Aubrac, que possédaient ses grand-parents, puis ses parents, **Marie-Claire Poirier** s'est elle aussi lancée dans l'aventure.

« *Nous avons toujours mangé d'excellents produits issus de notre ferme : le cochon et les volailles abattus sur place, le bœuf issu de notre exploitation et que nous découpons chez nous, les légumes de nos potagers* » explique la jeune entrepreneuse.

Diplômée de l'ESCP Paris, elle reprend naturellement l'affaire familiale et commence à vendre les bêtes de son père à des restaurateurs parisiens. Jean-Louis Costes est le premier à lui avoir fait confiance. Sa formation continuera chez Yves-Marie Lebourdonnec et Hugo Desnoyer, deux bouchers de renom, aux savoir-faire complémentaires, chez qui elle apprendra la passion du métier, l'art de la découpe et le respect des produits avant d'ouvrir sa propre société quelques années plus tard.

C'est aujourd'hui **les plus belles maisons françaises**, de Thierry Marx aux Costes en passant par Charles Compagnon qui s'approvisionnent chez BEUGRAIN. Les professionnels de la restauration sont de plus en plus sensibilisés aux sujets qui ont été au cœur du positionnement métier de la start-up, ce qui augure de **beaux développements à venir.**



**MARIE-CLAIRE POIRIER,
FONDATRICE DE BEUGRAIN.**