

Beesk, leader antigaspi BtoB, accélère et embarque la France entière dans sa transition alimentaire

Paris, le 17 avril 2023 – La scale-up Beesk, référence de la distribution alimentaire antigaspi en France, accélère son développement sur le territoire national pour sensibiliser et engager les producteurs, agriculteurs, petites et grandes entreprises et collectivités, à l'urgence de la transition alimentaire.

Du fait de l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement, la transition écologique ne se fera pas sans une transition alimentaire importante. Dès lors, cela suppose de réinventer en profondeur nos habitudes de consommation et donc nos techniques de distribution depuis la source.

■
En France, **14 000 tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées dès la source chaque jour chez les producteurs français...** Soit l'équivalent de 28 millions de repas quotidiens...

■
Chaque minute, 10 tonnes de denrées alimentaires, sur l'ensemble des filières, ne rejoindront jamais nos assiettes...

Beesk récupère ces produits dits « *Hors Norme* » et de qualité, pour les valoriser auprès de la restauration collective, des secteurs THL qui les cuisinent et pour l'approvisionnement de grands événements en France.

Faustine CALVARIN, entrepreneuse et co-fondatrice de Beesk l'affirme : « *Dans un contexte d'inflation et de raréfaction de nos ressources, la lutte contre le gaspillage alimentaire doit se situer à tous les niveaux. Plus qu'une simple démarche écologique, Beesk apporte la solution clé en main à une problématique qui se pose depuis longtemps aux restaurants des grands groupes et aux restaurateurs français. Il est grand temps de changer nos usages ! Consommer différemment ; c'est ce que Beesk propose aux grands acteurs économiques des secteurs public et privé depuis plus de 4 ans, en ré-introduisant les produits 'hors norme' dans les circuits de distribution.* »

BEESK SE DEVELOPPE SUR TOUS LES SECTEURS EN FRANCE

- ⇒ Un déploiement sur tout le territoire national pour soutenir les industriels et les agriculteurs français et sauver ces produits à la source ;
- ⇒ Une solution concrète face à la demande croissante des acteurs de la restauration engagés pour la filière, de cuisiner des produits de qualité et moins chers ;
- ⇒ Une diversification sectorielle et un ancrage régional élargi à l'hôtellerie, la restauration, le tourisme, les loisirs et l'événementiel, le secteur public. Afin de les accompagner dans la réduction de l'impact de leur activité sur l'environnement, Beesk s'ouvre cette année à tous ces secteurs et soutient les grands événements, dont les marathons sportifs et aimerait apporter sa contribution en accompagnant les sportifs pour les Jeux Olympiques Paris 2024.

Fabien GASTOU, cofondateur de Beesk ajoute : « *Beesk est née d'un constat de bon sens : valoriser les produits dits 'hors norme' qu'agriculteurs et industriels sont obligés d'écartier du fait d'un mauvais calibrage, en les proposant aux chefs cuisiniers de la restauration... Ma plus grande fierté est de contribuer à mon niveau à une meilleure valorisation du travail de nos producteurs. Les aliments sont produits pour être consommés et non pour être jetés !* »

BEESK ENGAGE DURABLEMENT TOUS LES ACTEURS DANS CETTE TRANSITION ALIMENTAIRE

Fort de 4 ans d'expérience, la mission de Beesk est désormais de sensibiliser les décideurs et d'engager les grands groupes dès à présent dans une démarche RSE, pour assurer la restauration de demain.

- Un amorçage de 5% d'achat des produits 'Hors Normes' chez Beesk permet d'obtenir un impact positif = *Pour un restaurant de 300 couverts - 2,5 tonnes de produits 'hors norme' seraient sauvés chaque année - l'équivalent de 2,2 tonnes de CO2 économisés par client.*
- Une logistique territoriale qui se développe avec un déploiement national sur 2023 afin d'apporter la solution utile au plus près de ses clients mais aussi de ses fournisseurs (offre locale, circuit court et antigaspi) grâce à **6 points d'entrepôts logistiques pour desservir des clients présents partout en France.**

- **Une expertise du métier de l'agroalimentaire**, de la qualité qui fait de cette entreprise le meilleur partenaire des producteurs et industriels français pour valoriser toute leur production, et ainsi préserver les ressources de la planète : consommons ce qui est disponible avant de re-produire.

- **Un levier pour demain pour les entreprises françaises : atteindre les objectifs nationaux EGalim > 50%** de produits «durables», dont au moins 20% de produits bio et AGECE, soit **une réduction de 50% du gaspillage alimentaire en restauration collective d'ici 2025** et restauration commerciale d'ici 2030. Ainsi que pour assurer une alimentation pérenne avec un calcul des impacts environnementaux générés ciblés.

★ **Pascal Lebouc, Chef de Secteur chez Ansamble** en atteste: « Depuis 2022, la Société de Restauration Collective Ansamble est devenue une « Entreprise à mission » et affirme ainsi son engagement en faveur d'une alimentation saine et durable. Travailler avec Beesk nous permet d'être cohérents avec ces ambitions. Beesk est également un outil complémentaire qui nous permet d'atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim. Cette complémentarité nous permet de mieux comprendre nos coûts et de participer à une valorisation plus juste de la filière agricole française. Nous constatons que nos clients sont de plus en plus conscients des enjeux environnementaux et sociaux. Ils sont donc plus sensibles aux actions que nous menons dans ce domaine. »

★ **Grégory Mèche, Directeur de la Caisse des Écoles du 20^{ème} Arrondissement** (Cette cuisine centrale prépare 13 000 repas / jours) ajoute : « Il y a dans cette démarche, aussi et surtout, une réelle motivation à déconstruire les systèmes du passé de la restauration collective en étant plus agile malgré le cadre du marché public. Je me suis approvisionné chez Beesk dans la limite de ce qui est possible dans le cadre de la commande publique pour nous engager et faire la démonstration qu'il nous est possible de rentrer dans cette démarche. En réalisant une animation raclette à l'occasion de la journée nationale du fromage pour nos 13 000 convives, nous avons commandé les chutes de raclette proposées par Beesk et avons permis de sauver plus de 600 kg. L'impact est considérable sur un service avec un tel volume et je suis fier de casser ces codes et de pousser mes équipes à entrer dans cette démarche. Mon rôle est aussi d'être dans une continuité éducative et pédagogique pour sensibiliser nos convives et nos équipes de restauration à la saisonnalité des produits, aux produits hors normes et, de fait, au gaspillage alimentaire à la source. »

LES AMBITIONS BEESK POUR 2023/2024

En tant que précurseur et leader de la distribution alimentaire dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, **Beesk a été appelé à participer au groupe de travail dédié au label. Le cadrage sera assuré par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'Ademe et l'Afnor Normalisation.**

Une deuxième levée de fond clôturée permet l'accélération commerciale de Beesk pour :

- ⇒ Permettre à leurs clients de cuisiner 3 millions de repas / an 100% antigaspi
- ⇒ Proposer une offre sur toutes les régions de France sur tous les secteurs d'activité
- ⇒ Soutenir ses partenaires à tenir leurs objectifs EGalim grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ⇒ Doubler son CA chaque année, prévu x 3 en 2024

⇒ Doubler ses recrutements en 2023.

En France, il faut savoir que 3,7 milliards de repas sont préparés chaque année dans la restauration collective. Les produits sauvés par Beesk ont permis de préparer l'équivalent de 800 000 repas en 2022. La part de produits antigaspi en restauration collective équivaut donc à 0,025%... Il y a donc encore du chemin à faire ! Désormais Beesk c'est :

■
2022. un équivalent de plus de 800 000 repas cuisinés 100% antigaspi en

■
99% produits français (sauf agrumes : origine Espagne)

■
80% produits récurrents

■
60% produits labellisés (Bio, HVE, BBC, MSC, VPF, VBF...)

■
300 clients actifs

■
Plus de 100 fournisseurs sur toute la France

Et en bout de chaîne, la satisfaction se retrouve chez les restaurateurs :

★ **Patrick Sorbier, directeur de la restauration du Groupe ACPA (74)** déclare: « *La démarche de BEESK est très vertueuse. Tout le monde s'y retrouve ! : - Le producteur qui récolte le fruit de tout son travail et pas seulement une partie pour des problèmes de calibrage ou d'apparence, ou même d'emballage ! ; Nos chefs qui ont la possibilité de s'exprimer en cuisinant des produits de qualité, labellisés, bio dans notre secteur où ce n'est pas toujours évident de proposer de tels produits ; Pour nos Résidents qui bénéficient du savoir-faire de nos chefs pour des repas de qualité. (...) La manière dont Beesk vous aide à atteindre les objectifs que vous vous êtes fixés dans le cadre de votre projet pour une meilleure alimentation : Tout est construit autour de nos menus qui sont travaillés au niveau du groupe. (...) La finalité reste toujours la même : Qualité de vie pour nos résidents et Qualité de vie pour nos collaborateurs. »*

★ **Yoann Decaillon, Ansamble pour Orange - Restauration collective**, constate un retour direct sur investissement dans ce modèle innovant et responsable : « *Depuis que je travaille avec Beesk, je rentre dans mes coûts ! C'est une gymnastique à adopter qui me permet d'équilibrer à la fin. Au-delà du relationnel que j'entretiens avec les équipes, je travaille principalement avec Beesk pour ça : la qualité, rentable! Et, le tout, en respectant mes exigences EgAlim.* »

★ **Angèle Ferreux-Maeght, Fondatrice de la Guinguette d'Angèle** : « *Je m'approvisionne chez Beesk car leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans la lignée de la philosophie de la cuisine que je veux transmettre. La qualité de leurs produits est indiscutable, ce n'est pas parce qu'ils présentent des défauts esthétiques qu'ils ne sont pas bons ! À la Guinguette d'Angèle, nous mettons un point d'honneur à transmettre un message sur la santé humaine et celle de la planète. En travaillant avec Beesk, je me sens totalement alignée avec mes valeurs.* »

Beesk a remporté la semaine dernière le PRIX 2023 GO Entrepreneurs !

À propos de Beesk

Fondé à Rennes par Fabien Gastou et Faustine Calvarin en 2018, dans l'objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire en France, Beesk est le leader de la distribution de produits alimentaires HoRs NoRME dédiés à la restauration commerciale, collective et œuvrant pour des événements plus durables. Beesk permet à plus de 300 partenaires, au quotidien, de renforcer leurs engagements RSE en proposant une solution Anti-Gaspi clé en main, une offre complète et permanente de produits de qualité en circuit court. www.beesk.fr