

De la terre à l'assiette avec COLLECTIV FOOD

PREMIÈRE BOUGIE POUR COLLECTIV FOOD

Créé à Londres en 2017 par un entrepreneur français, **la start-up s'est implantée en France avec son modèle disruptif de distribution alimentaire**. Elle vient de **souffler sa première bougie** ! Se définissant comme le représentant d'une nouvelle génération de distributeurs, Collectiv Food a débarqué sur le territoire il y a tout juste un an ! C'est aujourd'hui **un acteur global sur la chaîne de valeur, du producteur à la porte des restaurants**. La start-up est venue défendre et prouver qu'il est possible d'**acheminer efficacement des produits alimentaires sourcés avec soin à la demande des clients, sans exploser l'empreinte carbone le tout en digitalisant l'ensemble de la chaîne et des process.**

A CHACUN SON PRODUIT

Du champ au restaurant

La partie sourcing est assurée par des gens de métier, des dénichéurs au contact du terrain. Des acheteurs qui sont à l'écoute de leurs clients et capables de répondre à tous leurs besoins. Aujourd'hui, **Collectiv Food propose des produits en circuit court avec une expertise initialement sur les viandes et volailles et s'impose déjà comme le leader des produits "plant based", alternatives végétales aux protéines animales.**

Avec un réseau consolidé d'une centaine de producteurs français, la start-up a créé une véritable relation de confiance et de transparence avec tous ses fournisseurs. Des artisans et producteurs sourcés grâce à la qualité de leurs produits et dénichés partout en France. Collectiv Food arpente les campagnes françaises pour trouver le meilleur et ainsi répondre à un **approvisionnement sur-mesure** pour les restaurateurs avec qui elle collabore.

Viande blanche ou rouge, **la start-up source et achemine des viandes et volailles de haute qualité à des prix compétitifs**, que ce soit des carcasses ou des découpes; hachées ou entières, ou bien des produits marinés et cuits. Tous ses producteurs sont bien entendu certifiés selon les normes de qualité en vigueur. Qu'il s'agisse d'un producteur ou d'un boucher spécialisé, **Collectiv Food exige une transparence et une traçabilité totales de tous ses partenaires.**

ZOOM SUR LES PRODUCTEURS ET ARTISANS PARTNENAIRES

Situé dans la commune de Meyssac, **l'Atelier Cowrrézien** est spécialisé dans la sélection de bêtes de races à viande et propose des prestations de découpe et de conditionnement sur mesure. Ils travaillent avec des éleveurs qualifiés et

sélectionnés avec soin en favorisant des élevages locaux et à taille humaine, gage de qualité et de savoir-faire français.



La Table de Solange, c'est avant tout l'aventure humaine d'une famille animée par le plaisir de la Table, de la convivialité et du partage. En hommage à leur grand-mère, Brice & Lucas Bousquet ont fondé l'Atelier de la Table de Solange situé à Cassagnes-Bégonhès. Ils valorisent ainsi les produits de leur ferme familiale et le terroir aveyronnais au travers de méthodes d'élevage artisanales (porc de montagne, charcuteries et fromages spécialisés)

L'Atelier Languedoc Lozère Viande travaille en circuit court avec l'association des Eleveurs du Sud, dont 80% de leur cheptel est de l'Aubrac. Ils proposent des viandes de qualité via leur label Fleur d'Aubrac et des produits Label Rouge, du steak haché à l'agneau ou passant par la charcuterie de porc élaboré en Lozère.



A PROPOS DE COLLECTIV FOOD

Après une levée de fonds historique de 14 millions d'euros en Série A, la start-up fait aujourd'hui une croissance annuelle de 50%. Elle emploie 80 personnes et **livre des centaines de tonnes de produits frais par mois via les Pods (conteneurs brevetés et réfrigérés où sont stockés les produits avant d'être acheminés vers les restaurants, en mobilité douce)**. Le 1er Pod a été implanté en France, en juin 2022, près de la Défense.



[Pour vous désinscrire des informations presse de Collectiv Food, cliquer ici](#)