

Hors Normes lance son service de livraison anti-gaspi à Marseille !

Après l'Île-de-France et la métropole lyonnaise, la startup a choisi la ville de Marseille pour livrer ses fruits et légumes « moches » et produits d'épicerie, dès le 27 avril

A Marseille, le 27 avril 2022 – Depuis deux ans déjà, la startup Hors Normes s'est donnée pour mission de trouver des consommateurs aux fruits et légumes BIO et produits d'épicerie refusés par les circuits de distribution traditionnels, le plus souvent pour des raisons simplement esthétiques. Créée à Paris, l'entreprise a d'ores et déjà su convaincre 5 000 clients réguliers en Île-de-France ainsi qu'à Lyon et annonce aujourd'hui son déploiement dans la cité phocéenne.

Un soutien économique pour les producteurs français

L'idée vertueuse de Hors Normes a germé dans l'esprit de Grégoire Carlier en début d'année 2020, alors que peu de solutions existaient alors en amont de la chaîne de valeur pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire. Hors Normes permet désormais aux producteurs français de fruits et légumes BIO, ainsi qu'aux industriels et fabricants français de **commercialiser la part « rejetée » de leur stock, soit 5% en moyenne**, en direct des consommateurs franciliens et lyonnais, et aujourd'hui à tous les marseillais ! Le tout à des tarifs **jusqu'à 40% inférieurs** à ceux des magasins BIO. Une **relation économiquement gagnante / gagnante**, qui a en outre la vertu de traiter le problème du gaspillage alimentaire à sa source !

Une alternative responsable pour les consommateurs marseillais



A compter d'aujourd'hui, le service sera donc déployé à Marseille. Pour cette troisième ouverture de ville, Hors Normes ambitionne de convaincre **700 clients réguliers** d'ici deux mois, ce qui permettrait de **sauver plus de 2 tonnes de produits alimentaires par semaine**. Les consommateurs pourront dès lors récupérer leurs paniers dans les 33 points de retrait du réseau implantés dans Marseille intra-muros ou recevoir leur panier directement à leur domicile, le mercredi ou le jeudi.

6 formats de paniers sont proposés sur le www.horsnormes.co, allant de 11,50 euros à 28 euros. Un panier mix contient en moyenne 10 variétés de fruits et légumes. A date, Hors Normes a d'ores et déjà noué des partenariats avec une dizaine de producteurs locaux, situés dans un rayon de 30 à 100 km de Marseille. Ces paniers peuvent être complétés par une sélection de 8 à 10 produits d'épicerie (riz, pâtes, confitures, pâte à tartiner, sauce tomate, compote...), dotés d'une DLC trop courte, victimes de sur-stock, ou en fin de série... Cette gamme de produits devrait comprendre au total 100 produits d'épicerie d'ici fin juin 2022.

Ces paniers seront préparés par l'association l'ANDES du groupe SOS, au sein de leur chantier d'insertion « La Banaste de Marianne » situé dans le 14^{ème} arrondissement de Marseille. Sa vocation est de soutenir les salariés en parcours d'insertion après une période de chômage tout en rendant accessible la consommation

de fruits et légumes aux personnes en situation de fragilité économique. Les paniers seront ensuite livrés par l'entreprise Urby (filiale du groupe La Poste), notamment en vélo-cargo.

Devenir « l'épicerie du moche », partout en France

« Plusieurs villes étaient à l'étude mais en tant que 1^{er} territoire bio de France et 1^{er} producteur français d'un grand nombre de variétés de fruits et de légumes, Marseille s'est finalement naturellement imposée à nous. C'est en outre une ville située à proximité de bon nombre des producteurs BIO que nous avons identifiés, tels que la coopérative Solébio, située à 80 km au nord de Marseille, née d'une volonté commune entre producteurs et consommateurs de développer et de faciliter la commercialisation de produits biologiques locaux. Aussi, grâce à ce déploiement stratégique, nous entendons offrir la possibilité aux consommateurs marseillais de participer, à leur échelle, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en consommant des produits issus de producteurs bio locaux. ». **I Sven Ripoché, co-fondateur de Hors Normes.**

Après sa première levée de fonds de 1,5 million d'euros et l'ouverture de ce nouvel entrepôt à Marseille, l'entreprise ambitionne d'ouvrir d'autres villes d'ici la fin de l'année, et diversifier sa gamme de produits d'épicerie, afin de devenir une véritable épicerie en ligne du quotidien pour un maximum de consommateurs engagés. En parallèle, de nouvelles fonctionnalités vont prochainement être ajoutées au site web de Hors Normes, de sorte à proposer aux clients une expérience de commande et de livraison plus personnalisée.

A propos de Hors Normes

Créé par Grégoire Carlier, Sven Ripoché et Claire Laurent en avril 2020, Hors Normes aide les agriculteurs et industriels français à vendre directement aux consommateurs leurs produits refusés par les circuits classiques de distribution, pour des raisons principalement esthétiques. Ce service encore unique en France a déjà su convaincre plus de 5000 consommateurs réguliers en Île-de-France et à Lyon. Désormais soutenue financièrement par une dizaine de fonds et business angels de renom, l'entreprise prépare son déploiement géographique. Intervenant en amont de la chaîne de valeur, la startup entend s'inscrire pleinement et durablement dans les enjeux liés au gaspillage alimentaire en France et en Europe.

A propos de Urby

Spécialiste de livraison dernier kilomètre en zone urbaine, Urby mutualise le stockage en zone dense et les livraisons, afin de minimiser leur impact carbone et de maximiser leur qualité pour le destinataire. Urby est aujourd'hui implanté dans plus de 20 agglomérations françaises.

A propos de l'association ANDES

Le chantier d'ANDES La Banaste de Marianne est situé sur le marché de gros de Marseille. Son activité principale est de collecter auprès des grossistes les fruits et légumes invendus, de les valoriser puis, de livrer des épiceries solidaires adhérentes au réseau ANDES et à d'autres structures d'aide alimentaire. Dans le cadre de son partenariat avec Hors Normes, le chantier développe une nouvelle activité : il réceptionne les produits directement des producteurs et compose les paniers sur mesure, avant que ceux-ci soient récupérés et livrés.