



COMMUNIQUE DE PRESSE
Lundi 18 septembre 2023

Du 18 septembre au 8 octobre, Beesk lance une opération "du champs à l'assiette" unique destinée à un public intergénérationnel :

À MIDI C'EST ANTI GASPI : le défi des producteurs

Beesk, c'est le partenaire antigaspi pour les approvisionnements alimentaires durables des professionnels de la restauration.

- En France, 14 000 tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées à la source chaque jour chez les producteurs français... Soit l'équivalent de 28 millions de repas quotidiens.
- Chaque minute, 10 tonnes de denrées alimentaires, consommables, sur l'ensemble des filières, ne rejoindront jamais nos assiettes.

En raison de normes et de règles commerciales de plus en plus strictes, les producteurs sont contraints d'écarter leurs produits : une étiquette abîmée, un produit trop gros ou au mauvais calibre et le producteur ne peut plus le vendre... **Ces produits sont dits HoRs NoRmE !** Or, même s'ils présentent des imperfections, ils restent d'excellente qualité.

Beesk achète ces produits dits « *Hors Norme* » et de qualité directement aux producteurs et industriels français, pour les valoriser auprès de la restauration collective, commerciale et événementielle afin que ces produits soient cuisinés et non jetés.

A MIDI C'EST ANTI GASPI : Le défi des producteurs

Pour la semaine du développement durable du 18 septembre au 8 octobre, plus d'une centaine de chefs cuisiniers partout en France s'engagent aux côtés de Beesk à participer à l'opération **A MIDI C'EST ANTI GASPI : le défis des producteurs.**

Comment ça marche ?

1. [Nos producteurs partenaires lancent le défi aux chefs de valoriser leurs produits HoRs NoRmE](#)
2. Les chefs passent commande pour réaliser un menu 100% antigaspi et communique leur engagement à leur convives grâce à un kit de communication réalisé par Beesk
3. Beesk s'engage à reverser en produit HoRs NoRmE 5% du poids sauvé pendant l'opération à des associations dans toute la France. Objectif : 1 tonne reversée aux associations.

Une initiative vertueuse qui permet à un public intergénérationnel, allant du scolaire à l'EHPAD, de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire en choisissant le menu 100% antigaspi.

Beesk accompagne ses partenaires dans une communication globale autour de la démarche pour amener tout un chacun à une prise de conscience générale sur la préservation des ressources naturelles mais est aussi un levier majeur pour **atteindre les objectifs de la loi EGALIM** grâce à une gamme majoritairement sous label : juste du bon sens !

A 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 1er distributeur de produits alimentaires HoRs NoRME dédiés à la restauration commerciale et collective. Beesk permet à plus de 300 partenaires 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.

Faustine Calvarin, co-fondatrice de Beesk partage sa démarche d'engagement : « En 4 ans, nous avons bâti notre logistique clé en main et mis en place nos circuits de livraison afin de valoriser à terme des milliers de tonnes d'aliments sur l'ensemble des filières. Grâce à Beesk, la restauration collective et d'entreprise peut désormais s'engager plus facilement dans cette démarche tout en répondant aux objectifs de la loi EGALIM et aux contraintes budgétaires : une chance dans le contexte actuel !

Fabien Gastou, co-fondateur de Beesk raconte : « Beesk est née d'un constat de bon sens : valoriser les produits hors norme que nos producteurs sont obligés d'écartier et de jeter, 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 ! »

Clients : API restauration, ELIOR, ANSAMBLE, COMPASS (MEDIREST), BAXTERSTOREY, ACPPA, MARGUERAT, RESTALLIANCE, La Guinguette d'Angèle, Isana, Playground Event, la Grande Course du Grand Paris, Ecotrail. Notre Dame de Sion, Fédération Compagnonique (Compagnons de France), Newrest, Le Cèdre...

Actu Beesk :

- [CB news : Food Morning : 10/10](#)
- [Podcast Business Of Bouffe : Le gaspillage alimentaire](#)
- [Podcast Kazidomi : Gaspillage alimentaire - Les acteurs qui changent la donne](#)

Suivez nos actualités :

[Site web](#)

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

[TikTok](#)