



2025

## **BS Distribution**

Révolutionner la  
distribution de produits  
frais grâce à des  
solutions automatisées  
et technologiques.

---

Dossier de presse

**BS**  
**DISTRIBUTION**

# Sommaire

---

<b>HISTOIRE, TRANSMISSION FAMILIALE</b>	-----	<b>03</b>
<b>AUJOURD’HUI, TRIPLE EXPERTISE</b>	-----	<b>04</b>
<b>VISION, REDYNAMISER LES ZONES RURALES</b>	-----	<b>05</b>
<b>MODERNITÉ, ACTEUR DE SON TEMPS</b>	-----	<b>06</b>
<b>ATOUTS UNIQUES, SIMPLICITÉ ET TECHNOLOGIE</b>	-----	<b>07</b>
<b>NOUVEAUTÉS, MODÈLES</b>	-----	<b>08</b>
<b>NOUVEAUTÉS, MARCHÉS</b>	-----	<b>09</b>
<b>NOUVEAUTÉS, CRÉATION DE MARQUE</b>	-----	<b>10</b>
<b>IMMERSION, CAS CLIENTS</b>	-----	<b>13</b>
<b>EN IMAGE, LES DISTRIBUTEURS</b>	-----	<b>14</b>
ET ACCÈS PHOTOTHÈQUE		



# Histoire

---

## BS DISTRIBUTION, UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

1972



BS Distribution s'inscrit dans une longue tradition familiale de savoir-faire et d'innovation, perpétuée depuis trois générations.

L'aventure commence en 1972 avec la fondation d'**A. Simard Métalinox** par **André Simard**, une entreprise spécialisée dans la fabrication de machines pour l'agroalimentaire.

En 1986, **Bruno Simard** rejoint l'entreprise et continue d'élargir ses activités en apportant modernisation et expertise.

1986



En 2012, **Baptiste Simard**, représentant de la troisième génération, entre dans l'entreprise familiale et apporte une vision tournée vers l'innovation, tout en respectant les valeurs transmises au fil des années.

Ce riche héritage permet à l'entreprise de travailler avec des clients de renom tels que **Ladurée, Herta, Nespresso, Nestlé** ou encore **Coca-Cola**.

2012



# Aujourd'hui

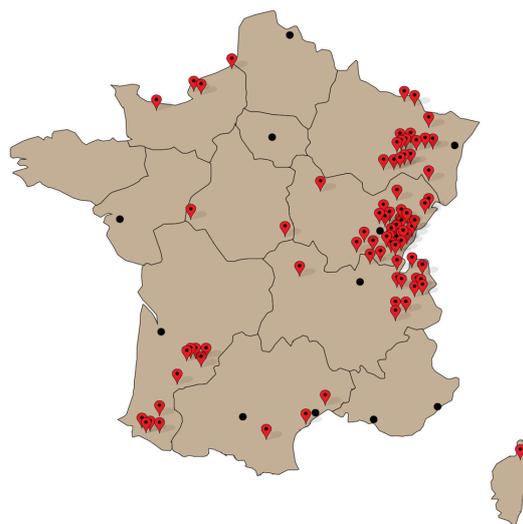
## 3 ENTREPRISES POUR UNE EXPERTISE COMPLÈTE

Aujourd'hui, **BS Distribution** fait partie de la holding **BBIS**, qui regroupe également **A. Simard Métalinox**, le pilier historique du groupe, et **Mérino**, une entreprise spécialisée dans l'usinage de haute précision. Cette synergie permet à **BS Distribution** de garantir une fabrication 100 % française et une personnalisation avancée de ses distributeurs automatiques. Grâce à **A. Simard Métalinox**, les distributeurs sont conçus sur mesure pour s'adapter aux besoins spécifiques des entreprises et des producteurs locaux. **Mérino**, quant à elle, fournit les pièces de précision essentielles pour assurer le bon fonctionnement et la durabilité des machines.

Fondée en 2021, **BS Distribution** s'est spécialisée dans les distributeurs automatiques de produits frais, une solution idéale pour répondre aux besoins des producteurs et des commerçants. Le produit phare de l'entreprise, **un distributeur capable de maintenir les produits à la bonne température tout en respectant les délais de consommation, est une véritable révolution sur le marché**. Cette solution innovante permet une vente continue sans contraintes logistiques, avec une installation simple qui ne nécessite ni abris, ni permis de construire.

Ancrée dans le **Jura**, la **fabrication locale et durable** des distributeurs de BS Distribution incarne l'engagement de l'entreprise pour une économie circulaire et responsable.

En alliant tradition familiale et technologie de pointe, BS Distribution se positionne comme un acteur incontournable dans l'innovation des solutions de vente automatisée.



Les distributeurs de BS Distribution représentent un investissement initial de 35 000 € HT à 55 000 € HT.

# Vision

---

## UN ACTEUR CLÉ DANS LA REVITALISATION DES ZONES RURALES

Baptiste Simard envisage BS Distribution comme un acteur clé, apportant une réponse adaptée à la fermeture croissante des petits commerces locaux. En proposant des solutions autonomes, l'entreprise s'engage à maintenir une offre de produits de qualité accessible à tous.

Les distributeurs automatiques ne se substituent pas aux emplois traditionnels, mais viennent les compléter en élargissant les horaires de vente. Cela est particulièrement crucial dans les régions où la pénurie de personnel est un défi, permettant ainsi de répondre aux besoins des consommateurs tout en soutenant l'économie locale. Ces dispositifs représentent une extension des commerces existants, offrant une flexibilité précieuse et un accès facilité aux biens essentiels.

« Le marché des distributeurs automatiques est en pleine expansion, notamment dans certaines régions de France où la demande pour des solutions autonomes est particulièrement forte. Par exemple, en Alsace, nous constatons un taux d'adoption très rapide, ce qui témoigne de l'appétit local pour cette innovation. En revanche, des régions comme le Centre, bien qu'en phase d'éveil, montrent également un potentiel prometteur, ouvrant la voie à une adoption future qui pourrait transformer le paysage commercial local. »

explique Baptiste Simard, gérant de BS Distribution

### Chiffres clés

- +30 % d'augmentation des ventes en 2024
- 80 % des clients en zone rurale
- Objectif de 50 nouvelles installations de distributeurs d'ici fin 2025

# Modernité

---

## BS DISTRIBUTION, ACTEUR DE SON TEMPS



### IMPACT ÉCOLOGIQUE

Les distributeurs automatiques de BS Distribution s'inscrivent dans une démarche de réduction de l'empreinte carbone en favorisant les circuits courts et en diminuant le nombre de déplacements des consommateurs. La fabrication des distributeurs utilise des matériaux durables, et chaque machine est optimisée pour consommer le moins d'énergie possible.



### ÉVOLUTIONS TECHNOLOGIQUES

Avec l'intégration de l'**Internet des objets (IoT)**, BS Distribution permet à ses clients de gérer les stocks et la maintenance à distance, réduisant ainsi les coûts opérationnels et augmentant l'efficacité.

Les distributeurs sont équipés de systèmes de **paiement sans contact et mobiles**, adaptés aux nouvelles habitudes de consommation. Cette modernisation place BS Distribution comme un **acteur majeur des villes intelligentes**.



BS Distribution a d'ailleurs pris part au programme gouvernemental Petites villes de demain. Le programme a pour objectif de renforcer les moyens des élus des villes et leurs intercommunalités de moins de 20 000 habitants exerçant des fonctions de centralités pour bâtir et concrétiser leurs projets de territoire, tout au long de leur mandat, jusqu'à 2026.

Dans ce cadre, **BS Distribution organise un événement dédié aux maires franc-comtois pour aider les communes à participer à l'économie locale et à dynamiser leur commune grâce aux distributeurs automatiques de produits frais**. Ces derniers viennent compenser le manque de commerces dans certains petits villages, et/ou élargir les offres des producteurs locaux déjà existants en mettant leurs produits en vente 24h/24 et 7j/7. Ainsi, la qualité de vie des habitantes est fortement améliorée !

# Atouts uniques

SIMPLICITÉ, TECHNOLOGIE, ET FABRICATION FRANÇAISE



## INSTALLATION SIMPLIFIÉE, SANS CONSTRUCTION

Contrairement à beaucoup de distributeurs concurrents nécessitant des abris ou des infrastructures complexes, les distributeurs de BS Distribution sont autonomes et n'exigent qu'une autorisation de la municipalité pour occuper l'espace public. Grâce à cette solution, les entreprises et producteurs locaux peuvent rapidement installer ou retirer les distributeurs sans tracas administratif. Cela constitue une flexibilité non négligeable pour des événements ponctuels ou des périodes saisonnières.

## TECHNOLOGIE DE POINTE

Les distributeurs sont équipés d'un système de **contrôle précis des DLC (Dates Limites de Consommation)** et de la température des produits, garantissant la sécurité alimentaire et une qualité optimale. En cas de problème, une alerte automatique est envoyée au gestionnaire du distributeur pour une intervention rapide. Cette gestion technologique permet de maximiser la satisfaction client et de limiter le gaspillage alimentaire, un enjeu clé dans la distribution moderne.



## FABRICATION 100 % FRANÇAISE

De la conception à la livraison, BS Distribution s'engage à fabriquer ses distributeurs en France, notamment dans le Jura. Ce choix renforce l'ancrage local et garantit une haute qualité de production tout en soutenant l'emploi dans la région.

# Nouveautés

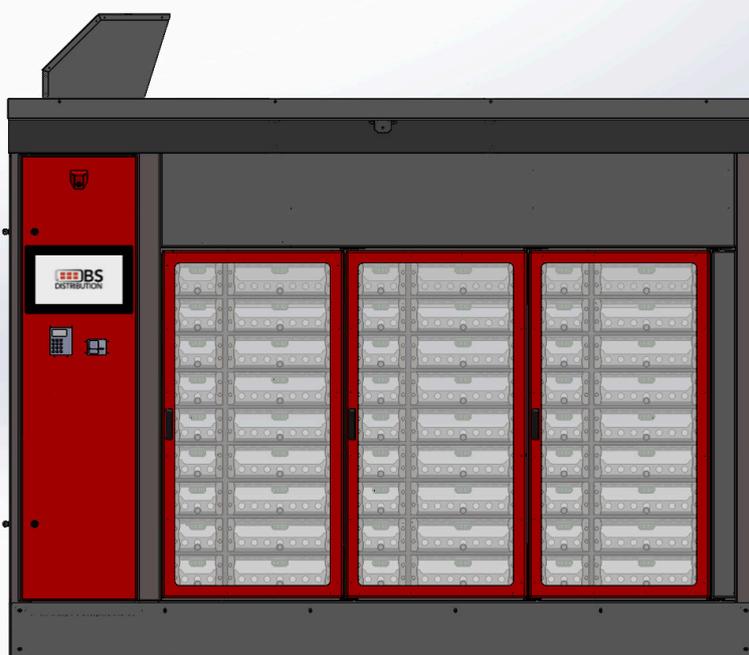
## DE NOUVEAUX MODÈLES – LA GAMME 2025

(DISPONIBLES DÈS DÉCEMBRE 2024)

- En décembre 2024, BS Distribution lancera plusieurs modèles de distributeurs équipés de **grands tiroirs**, capables de contenir des produits plus volumineux tels que des tartes, des plateaux de fromages et charcuteries.

Ces modèles offriront en réalité **160 possibilités** avec **3 modèles de châssis**, **8 modèles de blocs-tiroirs** et **6 modèles de tiroirs** ; ils seront entièrement modulables selon les besoins et les envies des clients.

Ces modèles incluront également une option pour des pizzas réchauffables, répondant à une demande croissante des consommateurs qui préfèrent retirer leur pizza froide et la réchauffer chez eux. Ce modèle vise à s'adapter aux nouveaux comportements d'achat et à offrir une flexibilité accrue.



# Nouveautés

---

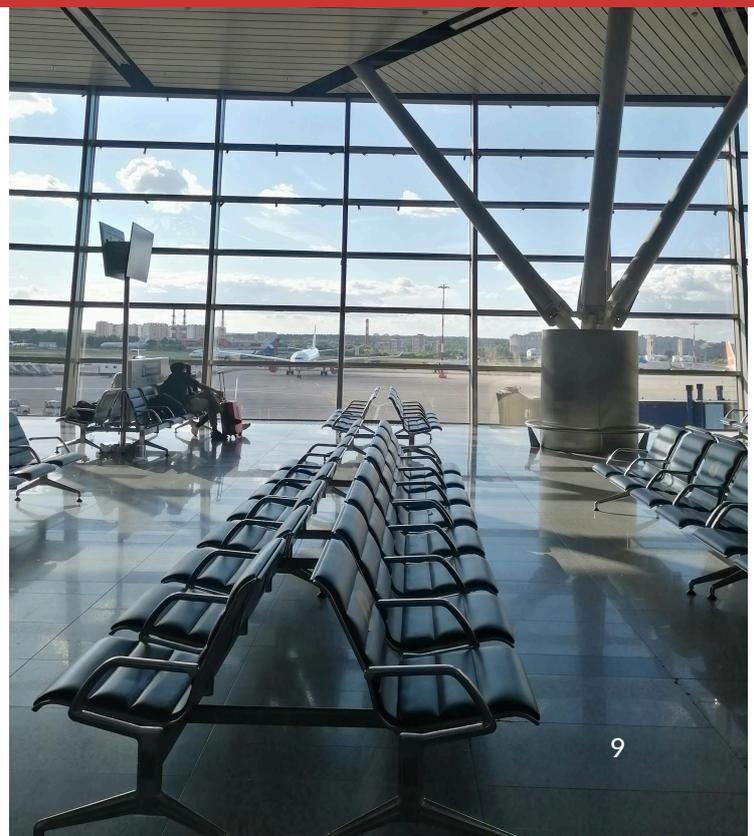
## DE NOUVEAUX MARCHÉS SONT ENCORE À DÉVELOPPER

### ■ Aires d'autoroute, parkings routiers et aéroports

Ces lieux, où il est souvent difficile de recruter du personnel pour assurer une permanence 24h/24, représentent un marché clé pour BS Distribution. Les distributeurs permettent de proposer une offre alimentaire continue sans la nécessité de présence humaine.

### ■ Restauration

Les distributeurs visent particulièrement les zones industrielles où les ouvriers recherchent des repas rapides à midi. En soirée, ces distributeurs peuvent servir de relais pour des plats à emporter, offrant une grande flexibilité aux restaurateurs qui peuvent ainsi étendre leurs heures de vente sans augmenter les coûts de personnel.



# Nouveautés

## CRÉATION DE LA MARQUE LES TIROIRS DU GOURMET



**La nouvelle solution pour les pauses déjeuner en entreprise !**

Les Tiroirs du Gourmet, lancés à l'été 2024, proposent une véritable révolution dans le monde de la restauration en entreprise et dans les espaces commerciaux.

Cette nouvelle marque incarne l'engagement de BS Distribution à offrir des solutions alimentaires de qualité, alliant praticité et éco-responsabilité.

Les Tiroirs du Gourmet permettent aux entreprises de proposer à leurs collaborateurs et clients des repas frais, gastronomiques et équilibrés, disponibles 24h/24 grâce à des distributeurs automatiques innovants. Ces repas, préparés par un traiteur artisanal de Savoie, sont conçus à partir d'ingrédients locaux et de saison, avec une démarche respectueuse de l'environnement.

# Les Tiroirs du Gourmet

## UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR LES ENTREPRISES

- Les Tiroirs du Gourmet ne sont pas seulement une offre gastronomique, ils représentent aussi une solution clé en main pour les entreprises. Grâce aux distributeurs automatiques, les repas sont disponibles à tout moment, sans besoin de personnel pour les servir. Ce modèle offre une réponse parfaite aux besoins des espaces de travail modernes, où la flexibilité des horaires et la diversité alimentaire sont des priorités pour les employés.

En plus de la simplicité d'utilisation, la solution est entièrement écologique. Les bocaux utilisés sont **en verre, 100 % recyclables ou réutilisables**, ce qui s'inscrit dans une démarche durable. Les **joint en caoutchouc naturel sont eux aussi recyclables**, encourageant les consommateurs à adopter des gestes responsables. Cette démarche durable est renforcée par l'utilisation de **90 % d'ingrédients provenant de terroirs français**, souvent labellisés AOP, AOC ou Label Rouge, garantissant une haute qualité et un **soutien aux circuits courts**. Ces repas sont conservés dans des bocaux pasteurisés, assurant **une DLC longue de 5 à 6 mois et permettant de préserver les qualités gustatives** sans l'utilisation d'additifs.

Chaque repas proposé par **Les Tiroirs du Gourmet** est préparé à partir de **recettes artisanales, 100 % fait maison**, et sans aucun additif ni conservateur. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés pour garantir des **saveurs authentiques** et une **valeur nutritionnelle équilibrée**.

### Exemples de plats emblématiques

- Truite de Savoie au citron confit avec riz de Camargue
- Confit de canard AOP du Sud-Ouest, pommes de terre Sarladaises
- Gnocchi à la crème de Gorgonzola
- Des desserts tels que le fondant poire-chocolat "Valrhona" ou la crème de vanille aux amandes torréfiées



# Les Tiroirs du Gourmet

---

## POURQUOI RÉALISER CET INVESTISSEMENT ?

**1**

### **SIMPLICITÉ**

*Une offre accessible  
24h/24, logistique simplifiée  
avec la gestion des stocks et  
livraison comprise*

**2**

### **QUALITÉ**

*Des repas artisanaux,  
équilibrés, et réalisés à partir  
d'ingrédients frais et locaux*

**3**

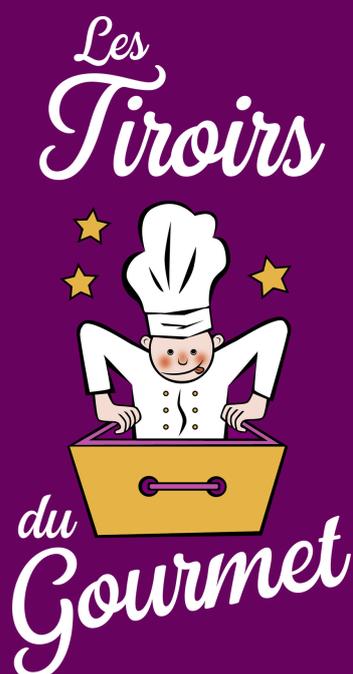
### **DURABILITÉ**

*Des bocaux 100 %  
recyclables et un  
engagement pour les circuits  
courts et l'agriculture  
raisonnée*

**4**

### **PRATICITÉ**

*Des bocaux à réchauffer en  
deux minutes seulement  
pour une pause repas rapide  
mais de qualité*



Avec 54 tiroirs disponibles par distributeur et une grande autonomie de gestion, Les Tiroirs du Gourmet s'inscrivent comme **une solution complète et moderne pour les entreprises souhaitant enrichir leur offre alimentaire tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de durabilité et de qualité.**

# Immersion

## VISITE CHEZ LES CLIENTS DE BS DISTRIBUTION



### VENTE DIRECTE À LA FERME

Les distributeurs automatiques apportent une solution innovante aux agriculteurs qui souhaitent vendre leurs produits en circuit court sans devoir être présents pour chaque transaction. Cela leur permet de consacrer plus de temps à la production et à d'autres tâches importantes. Les produits locaux sont ainsi accessibles 24h/24, ce qui répond à la demande croissante de produits fermiers.

Un agriculteur de la région Rhône-Alpes rapporte une augmentation de 40 % de ses ventes de produits fermiers depuis l'installation du distributeur. De plus, les clients apprécient la simplicité d'accès et la garantie de fraîcheur des produits. Ces distributeurs permettent aussi une meilleure gestion des stocks et une réduction significative des pertes.

### VENTE DE PLATS À EMPORTER

L'installation de distributeurs automatiques représente une solution innovante pour les traiteurs désireux de minimiser le gaspillage alimentaire tout en élargissant leur clientèle. En transférant les plats non vendus dans le distributeur, ils maximisent l'utilisation de leurs produits frais, réduisant ainsi les pertes tout en offrant une commodité aux consommateurs. Les repas faits maison sont disponibles 24h/24, répondant à une demande croissante pour des options alimentaires de qualité.

Un traiteur de la région, Maison Chassaing a rapporté une augmentation de 28 000 € de chiffre d'affaires en quelques mois, tout en constatant une satisfaction client élevée. Ce système contribue non seulement à une gestion optimisée des stocks, mais il assure également que chaque plat préparé trouve un acheteur, renforçant ainsi l'engagement en faveur du zéro gaspillage



### VENTE DE PRODUITS LAITIERS

L'installation d'un distributeur automatique à la Fruitière des Premiers Sapins a significativement boosté les ventes, offrant une solution efficace pour capter une clientèle supplémentaire. Grâce à ce dispositif, Océane Soulet a constaté une augmentation des ventes hebdomadaires, avec 40 kg de comté, 3 kg de jambon, 2 kg de beurre et 2 kg de fromage râpé vendus en plus.

Le distributeur permet également de répondre à la demande même en dehors des horaires d'ouverture, garantissant un accès constant aux produits frais et locaux. Cela a non seulement renforcé leur chiffre d'affaires, mais a aussi facilité le click and collect, permettant à la fromagerie d'honorer davantage de commandes. Cette approche novatrice répond aux attentes des consommateurs pour une accessibilité accrue tout en valorisant les produits de la région.

# En image

## LES DISTRIBUTEURS BS DISTRIBUTIONS



[Accès photothèque](#)