

Hors Normes, qui sauve les fruits et légumes moches depuis 2 ans déjà, annonce aujourd’hui diversifier sa gamme aux produits d'épicerie.

L'objectif : devenir l'épicerie anti-gaspi du quotidien !

Paris, le 5 avril 2022 - Le pari de la startup Hors Normes depuis avril 2020 : trouver des débouchés et des consommateurs aux fruits et légumes BIO français refusés par les circuits de distribution traditionnels, principalement pour des raisons esthétiques. Ces derniers représentent en effet les 2/3 des quelques 10 millions de tonnes de denrées alimentaires jetées chaque année¹, avant même d'avoir pu arriver dans nos rayons. **Aujourd’hui, Hors Normes annonce ouvrir sa gamme à l’ensemble des produits d’épicerie qui seraient eux aussi rejetés par les distributeurs car mal conditionnés, dotés d’une DLC trop courte, victimes de surstock, ou en fin de série...** L’ambition affichée par les fondateurs est claire : devenir une épicerie en ligne du quotidien, pour lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire.

Hors Normes, un soutien économique pour les producteurs, fabricants et industriels français

En 2022 encore, en France, 5% des produits d'épicerie (pâtes, riz, œufs, confitures...) sont détruits avant même d'arriver dans nos supermarchés, soit environ 2 millions de tonnes chaque année. Aussi, après avoir déjà convaincu 4 500 consommateurs éclairés, et 70 producteurs sur le sujet des fruits et légumes moches, Hors Normes ouvre sa gamme, et son site, à ces autres rejetés de la grande distribution. La mécanique et la promesse tarifaire restent les mêmes : des produits rachetés aux agriculteurs et industriels, et proposés ensuite jusqu'à 40% moins chers qu'en épicerie classique ou en magasins bio.

Une relation économiquement gagnante / gagnante, qui a en outre la vertu de traiter le problème du gaspillage alimentaire à sa source !

« L'épicerie du moche », ou une alternative responsable pour les consommateurs

Près de 2 ans après son lancement, le service est désormais accessible dans 50 villes d'Ile-de-France, dont Paris, mais aussi à Lyon. Chaque semaine, près de 3 000 paniers sont ainsi livrés, soit l'équivalent de 12 tonnes de fruits et légumes sauvés. Avec le référencement de ces nouveaux produits d'épicerie, Hors Normes ambitionne le recrutement de 9 000 nouveaux clients en 2022, mais aussi d'accélérer son déploiement sur le territoire français d'abord, européen ensuite.

Hors Normes poursuit donc sa lutte contre le gaspillage alimentaire en agissant en amont de la chaîne de valeur. Objectif : sauver 1000 tonnes en 2022 ; en plus des 250 tonnes déjà sauvées depuis le début de l'aventure.

¹ L'ADEME



Dès aujourd’hui, sur le site www.horsnormes.co, **6 formats de paniers de fruits et légumes** sont proposés allant de 11,50 euros à 28 euros, livrés en points retrait ou directement au domicile des clients. Ils peuvent être complétés d’une sélection de **8 à 10 produits d'épicerie** (riz, pâtes, confitures, pâte à tartiner, sauce tomate, compote). La gamme devrait inclure au total **100 produits d'épicerie d'ici juin 2022**.

En parallèle de cette extension de gamme, de nouvelles fonctionnalités seront prochainement 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 Ripoche 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 convaincu plus de 4 500 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.

