

A MIDI C'EST ANTI GASPI

Lundi 19 septembre 2022

Semaine du développement durable, les restaurateurs s'engagent :

A MIDI C'EST ANTI GASPI

Un menu 100% anti-gaspi pour soutenir les producteurs

Pour la semaine du développement durable du 18 septembre au 8 octobre, plus d'une trentaine de chefs cuisiniers de la restauration collective s'engagent aux côtés de Beesk à participer à l'opération A MIDI C'EST ANTI GASPI.

Les chefs réaliseront pour leurs convives **un menu 100% anti gaspi pour soutenir les producteurs français**. Une large gamme de produits issus de toutes les filières alimentaires est proposée aux chefs cuisiniers, plus de 150 références de produits Hors Normes chez une cinquantaine de fournisseurs sur l'ensemble des filières : viande, poisson, fruits & légumes, viennoiserie, traiteur salé et sucré ou encore fromage.

Visuel de l'opération A MIDI C'EST ANTIGASPI


Beesk a compris les problématiques récurrentes et inhérentes au processus de production auxquelles toutes ces filières sont confrontées et a choisi d'accompagner ses partenaires dans la valorisation de toutes leurs productions. Ces produits alimentaires, souvent locaux, sont livrés avec des recettes sur les sites de restauration, pour être sublimés par les chefs cuisiniers pour le plus grand plaisir des convives (qui peuvent s'engager tout en mangeant !), cela sans oublier la planète.

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 !

Aujourd'hui, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes par an !

En France, en 2021, on jette encore l'équivalent d'un repas sur trois. Autant sommes-nous avertis de l'importance du gaspillage alimentaire qui a lieu dans nos assiettes, autant ignorons-nous que **le gaspillage le plus important a lieu pour 53% en amont de la filière, chez les producteurs et les transformateurs.**

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 ! Et Or**, même s'ils présentent des imperfections, ils restent d'excellente qualité.

<aside>  **A PROPOS DE BEESK** Beesk est le 1er distributeur de produits alimentaires HoRs NoRME dédiés à la restauration commerciale et collective.

Animé par la volonté d'oeuvrer pour une alimentation plus durable, pour un environnement plus respectueux des hommes et de la planète, **Beesk a créé un modèle économique vertueux ANTIGASPI**, gagnant pour les transformateurs et les producteurs, gagnant pour les restaurateurs et valorisant pour les convives du restaurant.

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 200 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 3 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'écarter 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 ! »*

Traçabilité totale : ERP AKANEA AGRO

Secteur de vente : scolaire, médico-social, entreprise, administration

Clients : API restauration, GERES, ELIOR, ANSAMBLE, COMPASS (MEDIREST), ACPPA, MARGUERAT, RESTALLIANCE, I-lunch, Lycée Louis-Le-Grand, La Guinguette d'Angèle et tant d'autres...

</aside>