

# Beesk s'attaque au gaspillage alimentaire à la racine

*Créée en 2018, la startup rennaise Beesk rachète aux producteurs leurs surplus de production et les produits considérés comme "hors norme" et les revend, à bas prix, aux professionnels de la restauration commerciale et collective.*

Temps de lecture : minute

---

10 mai 2021

Un repas sur trois finit à la poubelle en France, selon les chiffres de l'Ademe. Or, 53 % du gaspillage alimentaire est produit en amont de la production et de la transformation. C'est précisément sur ce créneau que Beesk se positionne. Créée en 2018 par les Bretons Fabien Gastou et Faustine Calvarin, Beesk négocie, achète et revend les produits "hors normes" et les surplus aux producteurs et transformateurs pour les revendre à moindre coût aux services de restauration collective et commerciale. Cela permet de ne plus jeter les produits qui ne correspondent pas aux normes et règles commerciales strictes, qui dictent la taille appropriée, évincent les emballages abîmés ou les fruits et légumes aux aspects qui ne correspondent pas aux standards européens.

## Réduire le gaspillage alimentaire

"Beesk", le nom de la startup, est inspiré de... la bisque de homard. Préparée à partir d'éléments non utilisés dans le crustacé, elle est travaillée et sublimée pour arriver à une préparation goûteuse. Pour ce service, c'est la même chose : la jeune pousse veut lutter contre le gaspillage en achetant en circuit court et revendant des produits encore

comestibles, bons à cuisiner et moins chers aux cuisines de restauration collective (collectivités, cantines d'entreprises, lycées, EHPADs etc.). *"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"* , explique Fabien Gastou, son cofondateur, par voie de communiqué. Il affirme proposer en même temps un moyen d'atteindre l'objectif fixé par l'État de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire en France d'ici à 2025.



À lire aussi

La marketplace WeBulk connecte producteurs responsables et épiceries indépendantes

L'entreprise compte plus de 150 produits référencés chez une trentaine de fournisseurs, parmi lesquels viande, poisson, fruits, légumes viennoiseries, traiteurs salés et sucrés mais aussi fromage. Les aliments sont livrés chez les restaurateurs avec des recettes pour en optimiser la

valorisation. Pas compliqué, donc, de transformer les pommes de terres trop grosses en purée ou les meules de fromage fendues en gratin par exemple. L'idée est de répondre à la fois à la réduction du gaspillage et de l'empreinte carbone de nos assiettes, tout en optimisant le chiffre d'affaires des producteurs et en baissant les coûts d'achat de matières premières pour les restaurateurs.

## 200 tonnes de produits valorisés

Beesk affiche déjà de beaux résultats. *"En deux ans, nous avons bâti notre logistique, mis en place nos circuits de livraison et nos process opérationnels pour valoriser plus de 200 tonnes d'aliments sur l'ensemble des filières, affirme Faustine Calvarin. Grâce à Beesk, la restauration collective et d'entreprise peut désormais s'engager plus facilement dans cette démarche."* La startup dispose de trois plateformes logistiques de distribution implantées à Paris, Lyon et Bordeaux et ambitionne de couvrir tout le territoire. Parmi ses 120 clients, la jeune pousse compte déjà Air France Industrie, ADP, les ministères de l'Agriculture, de l'Enseignement supérieur et des Finances, mais aussi les Ehpads ACPPA ou encore Elior.



[S'inscrire gratuitement](#)

---

Article écrit par Heloïse Pons