

Vesto lève trois millions d'euros pour reconditionner le matériel de restauration

Vesto, né il y a trois ans, a créé une filière de réemploi pour les fours, frigos et friteuses des restaurants. Après avoir monté un petit atelier pour faire la preuve du concept, la startup passe désormais à l'échelle en se dotant de sa propre usine.

Temps de lecture : minute

13 octobre 2023

Lorsque j'étais commis de cuisine dans un restaurant étoilé, je me suis rendu compte que le matériel de restauration était toujours très bien conçu, fait pour durer mais qu'il ne durait pas. Notamment parce qu'aucune solution de reconditionnement n'existait », souligne Bastien Rambaud. Quelques années plus tard, l'entrepreneur, diplômé d'une école de commerce, s'est alors rapproché de deux ingénieurs pour créer la société Vesto en 2020.

Son but : collecter des fours, frigos, friteuses mais également de la vaisselle et du mobilier auprès des collectivités, des distributeurs et des restaurateurs. « *Nous leur versons une prime de maintien en l'état, qui correspond un peu à la prime à la casse dans le secteur de l'automobile. Puis nous travaillons sur les systèmes électriques, électroniques, les systèmes de froid ainsi que le design de l'appareil, avant de le revendre* », détaille le dirigeant de Vesto.

Une usine pour multiplier la production par

cinq

La société, qui a réalisé une première levée de fonds de 300.000 euros en 2021 pour créer un atelier de reconditionnement, souhaite désormais passer à l'échelle. Elle vient de réunir trois millions d'euros auprès de la Banque des territoires, INCO Ventures (via les fonds INCO Investissement et Abeille Impact Investing France), Makesense Seed mais aussi auprès de plusieurs business angels. Grâce à ces fonds, Vesto s'est doté de sa propre unité de production à Compans, en Seine-et-Marne, opérationnelle depuis le mois de septembre. « *Au départ, nous avons essayé de soustraire le reconditionnement, mais on s'est rapidement rendu compte que la filière n'existait pas et que nous devons la créer* », indique Bastien Rambaud, qui s'appuie, quand même, sur d'autres industriels pour se fournir en pièces détachées. Jusque-là, Vesto reconditionnait en moyenne 80 machines par mois. Avec cette nouvelle usine, l'objectif est de multiplier sa production par cinq dans les cinq ans qui viennent pour remettre sur le marché 400 appareils chaque mois.

La loi Agec impose 20 % d'achats issus du réemploi aux collectivités

La société revend ensuite le matériel à des distributeurs mais aussi via son site internet et envisage également de créer sa propre boutique, en janvier 2024. « *La seconde main est une nécessité pour les restaurateurs mais surtout pour les collectivités. Dans le cadre de la loi anti gaspillage pour une économie circulaire (Agec), 20 % du matériel dont elles font l'acquisition doit provenir du secteur du réemploi* », précise le dirigeant.

Pour adresser ce besoin, Vesto, qui collecte du matériel partout en France, envisage, à terme, de se diversifier. « *Notre objectif est d'ouvrir de nouvelles lignes de reconditionnement pour traiter le matériel de boulangerie, de blanchisserie ainsi que le mobilier de la restauration*

collective et, dans une moindre mesure, celui de la restauration commerciale », souligne Bastien Rambaud. Des équipements, de bonne qualité la plupart du temps, pour lesquels « *les filières de seconde main n'existent pas.* ». Avec ces ambitions, la société, qui emploie 33 salariés, prévoit de doubler ses effectifs dès l'année prochaine.



À lire aussi

Reconditionnement : pourquoi le métier de technicien doit devenir incontournable



MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups
françaises !

[JE M'INSCRIS](#)

Article écrit par Jeromine Doux