



Communiqué de presse

## **Vesto inaugure le premier centre de reconditionnement de matériel de restauration et annonce une levée de fonds de 1,1 million d'euros**

- Vesto professionnalise ainsi la première filière industrielle de réemploi de matériel exclusivement dédiée aux restaurateurs, avec un objectif de 10 tonnes de matériel reconditionné par mois d'ici mi-2022, soit 45 tonnes de CO2 économisées par mois.
- Cette levée de fonds permettra également à Vesto de continuer à croître pour atteindre un effectif de 25 personnes d'ici fin 2022.

Romainville (93), le 23 novembre 2021 - A l'occasion de l'inauguration de son premier centre de reconditionnement situé à Romainville, la start-up Vesto annonce une levée de fonds de 1,1 million d'euros auprès de Makesense Seed1, Caméléon Invest, la région Ile de France et de Business Angels. Elle permettra à la start-up, créée en 2020, de s'inscrire comme acteur de l'économie circulaire en développant la première filière industrielle de réemploi exclusivement à destination des restaurateurs.

« Avec un objectif de reconditionner 10 tonnes de matériel par mois d'ici mi-2022, cet atelier représenterait à peine 1% de ce qui doit être fait en France. Rappelons que 30 000 tonnes de matériel de restauration sont jetées chaque année dont la moitié au moins serait reconditionnable ! » indiquent les co-fondateurs de Vesto.

### **Une filière qui permet de s'engager dans la circularité et d'économiser entre 30 et 70% du prix du matériel**

Entreprise de l'économie circulaire et de l'ESS (économie sociale et solidaire), Vesto a pour ambition d'allonger la durée de vie du matériel professionnel. Pour cela, la start-up structure une filière complète de réemploi de matériel professionnel de restauration (c'est-à-dire tout le matériel relié au gaz ou à l'électricité: lave-vaisselle, armoire froide, four...).

Pour inciter les professionnels à ne plus mettre à la benne leur matériel, Vesto prend en charge chaque étape de la collecte de matériel usagé (depuis son démontage sur place jusqu'à son arrivée en atelier), et valorise financièrement le matériel repris auprès des usagers. Une fois reconditionné, le matériel est revendu sur le site internet de Vesto (vesto.fr) ou au travers d'installateurs experts de la grande cuisine, pour permettre aux professionnels d'économiser entre 30 et 70% par rapport au matériel neuf.

Grâce aux fonds levés, Vesto a pu ouvrir le premier centre de reconditionnement entièrement dédié au matériel professionnel. Pour Vesto, ce centre est un atout majeur dans une filière aujourd'hui déstructurée, qui lui permettra de continuer à innover pour poser les jalons d'une filière d'excellence dans la seconde main.

### **Une entreprise en forte croissance qui recrute et qui développe un parcours d'insertion professionnelle dédié**

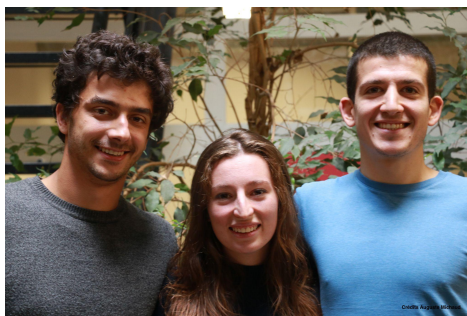
Depuis son lancement en juin 2020, l'entreprise a déjà collaboré avec plus de 130 restaurateurs, et compte des clients aussi variés que des cantines scolaires ou des chefs étoilés.

# VESTO

Pour son développement, Vesto compte sur un contexte favorable porté par un changement de mentalité grandissant des consommateurs. La start-up s'appuie également sur une évolution de la législation (loi AGECE) qui favorisera à partir de 2023 l'achat de matériel reconditionné par les administrations publiques, en instaurant des objectifs d'achat de matériel de seconde main allant jusqu'à 20%.

Ainsi, l'équipe de Vesto est passée depuis sa création de 3 à 13 membres qui ont une seule et même ambition : révolutionner la consommation de matériel dans la restauration professionnelle. Et d'ici 2022 la start-up compte recruter encore une quinzaine de membres supplémentaires sur des postes variés (opérations, vente, tech, administratif, approvisionnement, reconditionnement technique ou cosmétique). Enfin, un parcours d'insertion professionnelle menant au métier de technicien grande cuisine est en cours de création au sein de Vesto, avec le soutien de structures engagées dans l'insertion comme LemonTri, Label Gamelle, AssoD2L et la mairie de Paris.

## Vesto, créé par 3 co-fondateurs, Bastien Rambaud, Anne-Laurène Harmel et Wilfrid Dumas



Soudés par des valeurs communes d'impact social et écologique, d'aventure et de dynamisme, le trio a co-fondé Vesto avec une ambition claire: réduire le gâchis de matériel inutile dans le monde professionnel, en démocratisant le réemploi !

Issu d'une double formation à la fois commerciale (HEC) et de cuisine (Ferrandi), **Bastien** est passionné de gastronomie, d'écologie et d'entrepreneuriat. Après une première expérience entrepreneuriale avec Terre d'Apéro, il a co-fondé Vesto où il est en charge des parties stratégiques, financières et commerciales.

Ingénieur généraliste (Centrale Nantes), dynamique et passionné, **Wilfrid** est convaincu par la nécessité de démocratiser le réemploi. Après avoir travaillé dans plusieurs recycleries, il a co-fondé Vesto où il dirige avec passion l'atelier de reconditionnement ainsi que les opérations.

Issue d'une formation d'ingénieure généraliste et informatique (Centrale Paris), **Anne-Laurène** est passionnée d'économie circulaire. Après une première expérience dans le reconditionnement aux débuts de la start-up Murfy, elle a co-fondé Vesto, où elle dirige aujourd'hui la partie technologique et digitale.

### Contact presse

Marie-Caroline Saro - 06 70 61 91 59

[mariecarolinesaro.pro@gmail.com](mailto:mariecarolinesaro.pro@gmail.com)