

Dossier de presse

*Inauguration du premier centre de reconditionnement
de Vesto à Romainville (93)*

23 novembre 2021

VESTO 

Sommaire:

Edito

1. Contexte
2. Chiffres clés
3. Comment ça marche
4. Cas clients
5. Investisseurs et soutiens
6. Equipe

EDITO

Bienvenue chez Vesto !

Quel bonheur (et fierté) pour nous de vous accueillir dans notre premier atelier de reconditionnement ! Un lieu entièrement dédié au réemploi dans lequel nous innovons et construisons la filière de demain. Un lieu que nous avons commencé à rêver il y a un an et demi, lorsqu'encore étudiants et confinés nous nous sommes posés cette fameuse question : "quel métier veux-tu faire dans la vie?"

Ensemble, Wilfrid, Anne-Laurène et moi-même avons eu cette réponse un peu surprenante : chiffonnier ! Un métier plus associé aux bidonvilles du Caire qu'aux bancs de grandes écoles de commerce et d'ingénieur. Et pourtant ce métier vieux comme le monde est porteur d'un message extrêmement simple : ce que les uns jettent peut et doit servir à d'autres, et dès que l'on soulève le couvercle des poubelles des ménages ou des entreprises on découvre des montagnes d'objets et de machines à valoriser !

Au démarrage du projet, nous avons eu la chance immense de rencontrer des investisseurs et des partenaires publics et privés incroyables qui ont tout de suite partagé l'ambition de Vesto. Nous n'aurions pas pu construire ce premier centre sans leur soutien et nous les remercions vivement !

Avec Vesto, nous avons voulu tous les trois participer à rendre meilleur notre avenir, car l'urgence se fait ressentir plus que jamais ! La Cop26 nous le rappelle, au rythme actuel nous courrons à la catastrophe et il faudra faire bien plus que ce que nous faisons aujourd'hui pour ne serait-ce qu'envisager un changement de dynamique !

En effet, à l'échelle du seul matériel de restauration, 30 000 tonnes de matériel sont jetées chaque année en France, dont plus de la moitié pourrait être sauvée. Mais pour cela, il faudrait 100 ateliers comme celui que nous avons construit. Notre ambition est de créer et structurer cette filière qui permettra ainsi, nous l'espérons très rapidement, de proposer cette centaine d'ateliers avec de nouveaux parcours d'insertion professionnelle dédiés.



*Bastien Rambaud,
Co-fondateur de Vesto*

1. Contexte

Depuis quelques années, le secteur de la seconde main est l'un des plus dynamiques de l'économie française. Derrière les fers de lance que sont Backmarcket (276m€ levés en 2021) ou Vinted (250m€ levés en 2021) , une multitude d'acteurs plus petits participent au développement de la circularité. Et l'enjeu est colossal ! Outre l'impact environnemental, 700 000 emplois pourraient voir le jour dans la seconde main (Source Rcube).

Le domaine des biens de consommation bénéficie de longues années d'avance, pourtant, la seconde main commence à se démocratiser pour les professionnels et de plus en plus de marchés voient naître des filières de collecte et valorisation de leurs déchets comme le bâtiment ou le médical.

Or, le secteur de la restauration voit encore chaque année 30 000 tonnes de matériel terminer à la ferraille, faute de solutions pour organiser leur réemploi. Pourtant, la moitié au moins pourrait être réemployée, permettant une économie de plus de 68 000 tonnes équivalent CO2, et la création de plus de 2000 emplois !

La loi Anti Gâchis pour une Économie Circulaire (AGEC) du 10 février 2020 vient renforcer cette tendance en fixant des objectifs forts et notamment en instaurant des objectifs d'achat de matériel de seconde main pour les acteurs publics allant jusqu'à 20%.

2. Chiffres clés

Un enjeu colossal:

30 000 tonnes d'équipements professionnels de restauration sont jetées à la ferraille chaque année en France, dont la moitié au moins pourrait être reconditionnée.

La filière de réemploi structurée par Vesto:

10 Tonnes de matériel pourront être reconditionnées dans l'atelier de Vesto à Romainville chaque mois, soit **45 tonnes eq CO2** économisées par mois

15 emplois créés en 18 mois d'existence

1,1m€ levés en dette et capital

145 restaurateurs clients en 2021

30 tonnes de matériel reconditionné en 2021

25 emplois d'ici fin 2022

3. Comment ça marche ?

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...).

Vesto propose une offre en 4 étapes :

1 - Reprise du matériel usagé

Vesto collecte du matériel en provenance de la France entière, récupéré chez différents types d'usagers (restauration traditionnelle, chaînes de restauration ou encore collectivités) et dans différents cas de figures (remplacement d'un équipement, rénovation complète, déménagement etc...).

Ce matériel est alors rapatrié dans le centre de reconditionnement de Vesto afin d'être diagnostiqué.



2 - Diagnostic du matériel



Dès son arrivée à l'atelier, la machine passe par une première phase de diagnostic selon un procédé développé par Vesto qui permet de définir si la machine sera reconditionnable ou non sans avoir besoin de la brancher.

A l'issue de ce diagnostic, la machine sera soit orientée vers l'atelier de reconditionnement, soit démantelée pour récupérer les pièces détachées fonctionnelles, avant de partir vers une installation de recyclage voisine.

3 - Reconditionnement technique

Après son diagnostic, l'équipement est envoyé en reconditionnement technique auprès des équipes de techniciens Vesto.

Cette phase consiste non seulement à réparer les pannes présentes sur l'équipement (curatif), mais aussi



et surtout à prévenir les pannes futures en contrôlant en profondeur le fonctionnement de certaines pièces détachées pour pouvoir réparer ou changer celles qui ne délivrent pas un niveau de performance suffisant (préventif).

Les pièces détachées utilisées sont au maximum des pièces d'origine, qu'elles soient d'occasion ou fournies par les fabricants de matériel. Ces derniers accompagnent également Vesto dans la mise en place de standards de reconditionnements propres à leurs équipements.

4 - Reconditionnement cosmétique



L'aspect cosmétique d'un équipement (incluant à la fois son niveau de propreté, mais aussi son confort d'utilisation) est clé, car c'est le premier à priori qu'un client aura de son équipement reconditionné. De cet a priori dépendra le soin avec lequel il entretiendra son équipement et donc la durée de vie de ce produit.

L'appareil est entièrement nettoyé grâce à des solutions industrielles comme la vapeur, la haute pression ou bien le polissage de l'inox, afin qu'il ne garde aucune trace de sa précédente vie. Les connectiques (eau, électricité et gaz) sont systématiquement remplacées tout comme la majorité des dotations (paniers pour la vaisselle, etc.) afin de permettre à l'utilisateur d'avoir une expérience proche de celle du neuf.

L'appareil est alors prêt à avoir une seconde vie !

4. Cas clients

BioBurger, l'emblématique chaîne de burgers

BioBurger, c'est l'enseigne de restauration rapide saine, responsable et transparente. Que ce soit pour les burgers, les frites ou les sauces, les produits sont 100% bios et frais, sans OGM ni produits chimiques.

Des engagements forts, qui se retrouvent dans l'assiette mais aussi dans la cuisine. En effet, BioBurger a fait appel à Vesto lors de l'ouverture de son nouveau restaurant à Lyon pour s'équiper d'un lave-batterie de marque Hobart.



La table de Cana, le traiteur engagé dans l'insertion

Depuis plus de 35 ans, La Table de Cana propose des services traiteurs dans la France entière. Cette organisation, portée par des convictions fortes centrées sur l'humain et la solidarité, permet aux personnes les plus éloignées de l'emploi de se former et de retrouver une activité professionnelle à travers la restauration..

Sur tout 2021, Vesto a permis à La Table de Cana Paris-Gennevilliers de s'équiper d'une gamme complète de matériel reconditionné comme un double four mixte Rational, une cellule de refroidissement ou une sauteuse Rosinox. Une collaboration qui n'est pas prête de s'arrêter !

Ventrus avec Vue, le restaurant nomade soucieux de son empreinte

En octobre 2021 ouvrait Ventrus avec Vue, le premier restaurant nomade soucieux de son empreinte aux bords du canal de la Villette ! Dans cette jolie construction en bois, Guillaume et son équipe ont logé une salle pleine de charme mais aussi deux conteneurs, l'un pour la cuisine et l'autre pour traiter les eaux usées du site en circuit fermé.

L'emplacement est magnifique mais ce n'est que le premier stop des Ventrus qui prévoient de déplacer le restaurant plusieurs fois par an pour l'installer au cœur d'espaces naturels protégés.

Dans la préparation de cette installation, Vesto a eu la joie de collaborer avec le bureau d'étude [KOEOS](#) et les spécialistes de la transformation de conteneurs [Evolum Containers](#) pour pouvoir permettre à toute l'équipe de Ventrus une expérience mélangeant matériels reconditionnés et neufs !



5. Investisseurs et soutiens

Les soutiens de Vesto sont composés de structures ou personnalités spécialistes des questions entrepreneuriales, du reconditionnement, de la restauration, de l'ESS (Economie Sociale et Solidaire) ou du matériel CHR (Café Hôtellerie Restaurant).

Makesense Seed1: Fond d'investissement spécialisé dans les projets de l'ESS, il accompagne Vesto sur les questions de gouvernance, de finance et d'impact.

Romain Martin (responsable RH et cofondateur de Murfy): Responsable de l'académie de Murfy (formation de techniciens), il partage ses expertises sur les problématiques de qualité des RH, structuration de l'atelier et économie du reconditionnement

Maxime Renault: Fondateur de Mobanquet.fr, il apporte à Vesto son expertise sur la stratégie et la création d'un outil digital puissant.

Dominique Laugier: Fondateur de Furnotel, le plus grand importateur de d'équipements CHR en France, accompagne Vesto sur les spécificités du matériel de restauration.

Wilco: Accélérateur de start-ups de la région Ile-de-France.

Réseau Entreprendre 93: Réseau d'entrepreneurs engagés et centrés sur l'humain, accompagnant et finançant la création et le développement de nouvelles entreprises en Seine-Saint-Denis.

La Région Ile-de-France

6. Equipe



Membres de Vesto en septembre 2021

En haut de gauche à droite: Bastien et Wilfrid (co-fondateurs), Nathan et Benjamin (techniciens)

En bas de gauche à droite: Ivan (opérations), Anne-Laurène (co-fondatrice), Lucas (commercial), Jules (développeur), Marcela (approvisionnement)

Depuis sa création en mai 2020, l'équipe de Vesto est passée de 3 à 13 membres aux profils variés mais avec une ambition commune : révolutionner la consommation de matériel dans la restauration professionnelle avec un objectif de responsabilité à la fois environnementale et sociale.

En effet, 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.

Et d'ici mi-2022, Vesto compte recruter encore une quinzaine de membres supplémentaires sur des postes variés: opérations, vente, tech, administratif, approvisionnement, reconditionnement technique ou cosmétique...