

Reconditionner le matériel de restauration : Vesto voit loin

par

■ **Bastien Rambaud** ■

Directeur général de Vesto

En bref

En 2020, trois jeunes issus de grandes écoles créent une plateforme de mise en relation entre restaurateurs et reconditionneurs pour récupérer le matériel de restauration au lieu de le jeter. Insatisfaits de l'offre en reconditionnement, ils s'initient à cette activité pour l'assurer eux-mêmes dans un espace de 30 mètres carrés, puis de 800 mètres carrés. En juillet 2023, une deuxième levée de fonds leur permet d'ouvrir une première usine de 7 000 mètres carrés. Ils récupèrent de plus en plus d'équipements usagés (en les payant) et les vendent après reconditionnement à des collectivités publiques, à des restaurateurs, ou encore à des vendeurs de matériel neuf ouvrant leur offre aux produits de seconde main. Ils ont désormais pour ambition, tout en développant leur activité, d'aider des industriels d'autres secteurs à structurer leur propre offre de matériel reconditionné, en particulier ceux du médical et du BTP.

Compte rendu rédigé par Élisabeth Bourguinat
Séminaire animé par Michel Berry

L'École de Paris du management organise des débats et en diffuse les comptes rendus, les idées restant de la seule responsabilité de leurs auteurs. Elle peut également diffuser les commentaires que suscitent ces documents.

Séance organisée en partenariat avec la chaire Mines urbaines, financée par ecosystem.

Parrains & partenaires de l'École de Paris du management :

Algoé¹ • Chaire etilab • Chaire Mines urbaines • Chaire Phénix – Grandes entreprises d'avenir • ENGIE • Groupe BPCE • Holding 6-24 • IdVector² • Kéa & Partners¹ • L'Oréal • La Fabrique de l'industrie • Mines Paris – PSL • NaTran • RATP • UIMM • Université Mohammed VI Polytechnique

1. pour le séminaire Vie des affaires / 2. pour le séminaire Management de l'innovation



Autres séances du cycle L'Économie circulaire

« Mettre en partage téléphones et ordinateurs : la voie de Commown vers la sobriété numérique »

par Adrien Montagut, cofondateur de Commown

« Accélérer la transition circulaire du secteur de la construction au Québec »

par Alice Rabisse, Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (CERIEC)

« Comment Schneider Electric prend l'économie circulaire au sérieux »

par Geoffrey Richard, directeur de l'économie circulaire, Schneider Electric France

« Legrand relève le défi du recours aux plastiques recyclés »

par Olivier Gabut, expert plastiques au sein du laboratoire matériaux central de Legrand

« Le bricolage durable : tout un programme ! »

par Gislain Ménard, directeur qualité, groupe ADEO
et Pauline Toulemonde, responsable RSE produits, groupe ADEO

« Mettre des équipements du quotidien en libre-service »

par Yann Lemoine, président de Les Biens en Commun

« Une révolution vertueuse : vendre un service plutôt qu'un produit »

par François Johnston, ancien responsable de la division de Michelin *Tire-as-a-Service*, fondateur de Johnston Circular

« Comment l'association HOP combat l'obsolescence programmée »

par Laetitia Vasseur, cofondatrice et déléguée générale de HOP

« Le défi de Back Market : prouver que l'économie circulaire est un modèle d'affaire soutenable »

par Camille Richard, directrice du développement durable de Back Market

« La sobriété, jusqu'où et comment ? »

par Jean-Louis Bergey, ADEME, chef de projet Énergie-Ressources Transition(s) 2050

« Comment amener le consommateur à vraiment pratiquer la sobriété ? »

par Valérie Guillard, enseignante-chercheuse, directrice du laboratoire Dauphine Recherches en Management

« L'internet des objets, une révolution pour l'économie du recyclage ? »

par Olivier François, directeur du développement de Galloo

« Aider les entreprises à recycler leurs métaux rares »

par Serge Kimbel, fondateur de Morphosis et PDG de WEEECycling

« Récupérer les métaux précieux dans les cartes électroniques usagées : la vie aventureuse de nouveaux chercheurs d'or »

par Christian Thomas, cofondateur de Terra Nova et de Sanou Koura

« La révolution circulaire du Groupe SEB »

par Joël Tronchon, directeur du développement durable du Groupe SEB



Relevant de l'économie sociale et solidaire, Vesto est une start-up industrielle dédiée au reconditionnement du matériel de restauration : fours, frigos, friteuses, etc. Ces équipements sont à peu près les mêmes que ceux que vous utilisez dans votre cuisine, mais en dix fois plus gros. Le poids moyen d'une machine traitée par Vesto est de 115 kilos. En général, nous prenons en charge l'ensemble des machines d'un restaurant, soit entre 10 et 50 appareils. La moitié des équipements que nous collectons proviennent de la restauration collective.

Lorsque nous avons démarré notre activité, en 2020, 35 000 tonnes d'équipements de ce type étaient mises sur le marché chaque année et la même quantité était jetée à la poubelle. En 2024, celle-ci atteignait 42 000 tonnes. Contrairement aux appareils utilisés par les ménages, ces équipements ont en principe une très longue durée de vie : ils sont conçus pour durer de quinze à vingt-cinq ans, dans certains cas. Malheureusement, en Île-de-France, par exemple, les deux tiers des restaurants ferment avant leur troisième anniversaire. Par ailleurs, on observe un phénomène de conceptualisation des restaurants, y compris dans la restauration collective : une année, un établissement s'équipe d'un "corner sushi", puis, l'année suivante, il y renonce en faveur d'un "corner burger", ce qui nécessite de remplacer le matériel. Enfin, ces équipements peuvent être victimes des logiques d'amortissement comptable : une fois le matériel amorti, on en prend moins soin et on le remplace rapidement.

Les machines en question sont généralement orientées vers le recyclage plutôt que vers le réemploi. En effet, comme il s'agit de matériel très lourd, il est compliqué de le démonter, de le transporter, de le réinstaller chez un autre restaurateur, d'autant qu'il s'agit d'équipements critiques, dont les restaurateurs ont besoin dans un délai très court. La vente en *C to C*, sur leboncoin, par exemple, reste donc anecdotique.

Les débuts de Vesto

L'aventure de Vesto a commencé par un mémoire de recherche rédigé avec mon associé, Wilfrid Dumas, dans le cadre d'un master en entrepreneuriat. Nous avons étudié le marché de la seconde main dans les domaines de la téléphonie, de l'automobile et du médical, et constaté que cette démarche y était non seulement vertueuse sur le plan environnemental, mais dégagait une certaine rentabilité. Nous avons également noté que ces marchés s'adressaient à la fois aux particuliers et aux professionnels.

Nous avons alors décidé de nous lancer dans la seconde main dédiée à l'univers de la restauration. Anne-Laurène Harmel nous a rejoints pour créer Vesto en mai 2020. Nous y avons été d'autant plus incités qu'à cette période, en pleine pandémie de Covid-19, plus aucune entreprise n'embauchait et que, dans ces conditions, il était peu stratégique de rester sur le marché de l'emploi. Il valait mieux consacrer six mois à un projet de création d'entreprise. Au terme de cette première période, nous étions très satisfaits de ce que nous avons fait et nous sommes repartis pour six mois supplémentaires. Puis, nous avons levé des fonds et décidé de poursuivre l'aventure deux ans de plus, et ainsi de suite.

Au départ, nous souhaitions nous contenter de créer une plateforme, c'est-à-dire de mettre des vendeurs et des acheteurs en relation sur une place de marché. Très vite, nous avons identifié le frein qu'allait représenter la logistique pour des achats de restaurateur à restaurateur. Nous avons alors décidé de nous occuper à la fois de la reprise des équipements, de leur reconditionnement et de leur revente.

Le reconditionnement, un procédé industriel

Notre objectif était d'organiser le reconditionnement des appareils comme un procédé industriel : il devait être à la fois maîtrisé, répliquable et rentable. Nous avons identifié cinq étapes dans ce procédé : la collecte préservante, le prédiagnostic, le reconditionnement technique, le reconditionnement cosmétique, la remise en circulation.