

BONSIGNE

LA FÊTE ZÉRO DÉCHET !

SAS - 10 000€ - JANVIER 2021

Incubé Euralimentaire, Rev3, Réseau alliances (promo jeunes pousses), AMI de la fourche et la fourchette, programme Warm Up du Réseau Entreprendre

ORIGINE DU PROJET

Bonsigne c'est l'histoire de 2 passionnées d'éco responsabilité et de bien manger. Leur objectif : Aider les français à mieux manger lors de leurs événements. **Mieux manger pour la planète mais aussi pour leur santé.** Finis les emballages et produits industriels lors d'un repas d'équipe, d'un afterwork entre collègues, d'un déjeuner ou une soirée entre amis, place à un traiteur convivial, authentique à moindre impact. Lancé en 2022, leur offre est pour le moment unique sur le marché : Bonsigne est le seul traiteur 100% engagé : 100% végétarien, 100% zéro déchet, 100% cuisine maison et 100% local et de saison. Le tout livré dans une rayon de moins de 50km et dans de la vaisselle chinée et contenants consignés.



MISE EN OEUVRE

Janvier 2021 première épicerie vieux Lille pour tester le concept

Janvier 2022 lancement du service traiteur Bonsigne

Mai 2022 Ouverture de la nouvelle Boutique traiteur Bonsigne à Wazemmes

Mai 2023 : PIVOT de Bonsigne vers l'activité Traiteur

Objectif: devenir la référence traiteur engagé de la MEL puis de France

Été 2023 : Recherche d'un labo de cuisine, revente du bail de la boutique

Septembre - Novembre 2023 : Levée de fonds pour financer ce développement

STRATEGIE

2023 / 2024 : se structurer, processer, automatiser, recruter + changer d'échelle + radicaliser notre offre et garantir une qualité + capacité de production constante

2025 /2026 : Dupliquer le modèle au national (ouverture villes + propre)

+ ouverture de corner dans les entreprises

2027 : lancement des franchises + création nouveau service livraison aux particuliers et pôle conseil aux entreprises

MARCHE

- Marché du traiteur événementiel B2B (en entreprise) = 18 Milliards en Europe / 2 Milliards en France en croissance
- Marché du traiteur B2B dans la MEL estimé autour de 30millions
- 80% du marché du traiteur global se fait en entreprise.

Une tendance de fond qui fait qu'on va dans la bonne direction :

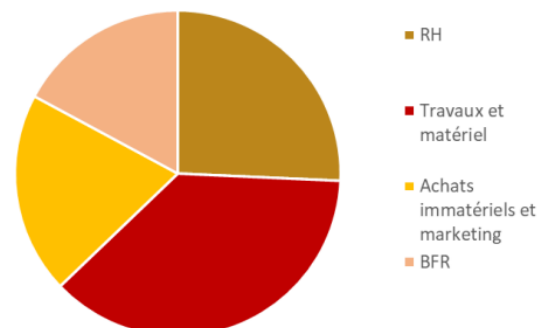
- L'alimentation végétale prend de l'ampleur - Auj 60% des français disent consommer au moins 1 repas VG par semaine
- La législation va dans ce sens (LOI Agec, obligation des cantines collectives d'avoir un repas VG par semaine, obligation des entreprises d'acheter responsable)
- La RSE est un pilier stratégique pour les entreprises qui doivent s'adapter aux nouveaux modes de consommation de leurs salariés

RÉSULTAT PRÉVISIONNEL

Réalisé N-1 : 141K€ N+2 : 1,1M€
N : 340K€ N+3 : 2M€
N+1 : 650K€

BESOIN DE FINANCEMENT 500K€

300K€ en equity
200K€ en prêt



Contact INVEST'INNOVE

Marianne DEMEESTERE

06 75 15 00 59

E-mail : mdemeestere@clubster-nsi.com

Contact BONSIGNE

Emmanuelle Froger

06 59 13 41 44

E-mail : emmanuelle@bonsigne.fr