

MAG

IMPACT

TRAJECTOIRE RSE



p.12

RÉEMPLOYABLE VS JETABLE : LE MATCH EST TRANCHÉ

Découvrez les résultats
de notre ACV

p.24

INCLUSION ET PERFORMANCE : ON A CHOISI DE NE PAS CHOISIR

Inclusion, ancrage local et performance :
les coulisses d'un modèle engagé

p.36

COMMENT SORTIR LE RÉEMPLOI DU STATUT DE CONTRAINTE ?

Burger King France raconte ce qui
a vraiment changé sur le terrain



“**Chaque jour les chiffres nous rappellent l’urgence de la situation.**”

PHILIPPE BERTHE
CEO IMPACT GROUP
(Nutripack & Re-uz)

D’ici trente ans, le volume de déchets dans le monde pourrait augmenter de 70%. En Europe, moins de la moitié de nos déchets sont recyclés ou compostés. Ces chiffres s’imposent à nous, concrètement, sur le terrain.

Face à cette réalité, le réemploi sonne comme une évidence, comme une réponse à la fois durable et concrète. Une réponse qui fait évoluer nos modes de consommation, ici et maintenant, sans attendre d’y être contraints par la loi. Car la législation avance lentement. Trop lentement. Et tant que certaines pratiques ne seront pas rendues obligatoires, le changement reposera sur la volonté, l’engagement et la prise de conscience de chacun.

Nous avons fait le choix de ne pas attendre. Notre projet est simple : **proposer des solutions concrètes et accessibles pour changer les gestes du quotidien. Produire moins, réemployer plus, tout en limitant notre impact environnemental.**

Pionniers sur le marché de l’événementiel avec notre marque historique Ecocup, nous avons démontré qu’il était possible de remplacer les gobelets jetables par des gobelets réemployables. Festivals, salles de concert, stades, marchés de Noël... cette solution a trouvé son public, à travers toute l’Europe. Nourris de cet élan, nous avons choisi d’aller plus loin, d’innover et d’adapter nos solutions à d’autres cibles (entreprise et restauration collective).

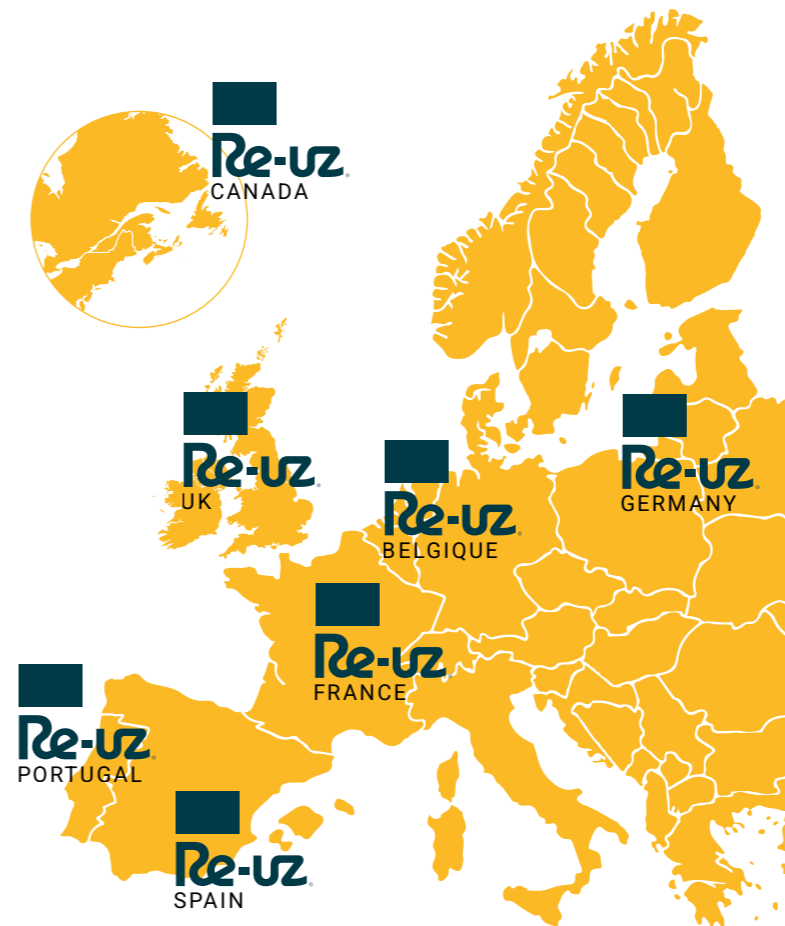
Le réemploi n’a pourtant rien d’un réflexe naturel. Il naît d’une évolution des récits, des usages, des comportements. Cela demande de la pédagogie, de la constance et une dynamique collective forte. C’est un travail de fond, parfois lent, souvent exigeant.

Dans un tel contexte, garder le cap est un engagement fort. Cela demande des moyens humains et financiers conséquents. Et c’est un choix que nous assumons. Parce que nous sommes convaincus que le changement passe par l’action, et que nous pouvons faire bouger les lignes.

Nous croyons profondément à notre capacité à stimuler, à fédérer, à entraîner avec nous nos clients, nos partenaires, notre filière, et avant tout nos équipes.

Cette énergie collective, cette résilience, cette envie d’agir, c’est ce qui fait avancer Re-uz au quotidien. Et c’est ce qui continuera de guider nos actions de demain.

IMPLANTATIONS INTERNATIONALES



Re-uz
LESS IS NOW



- 2017
Prise de position sur le marché des gobelets réemployables Rachat de Greencup (FR)
- 2018
Rachat d’Ecocup (FR)
- 2019
Rachat de Cup to Drink (DE)
Green Goblet (UK) et Clean Up (FR)
- 2020
Lancement d’une démarche RSE
Rachat de Drink Up (FR)
- 2021
Rachat d’Ecofestes (SP)
Lancement de la marque Re-uz
Proplast devient Impact Group
- 2022
Investissements sur nos centres de lavage et renforcement des acquisitions.
Newcy est certifiée B Corp
- 2023
Développement des marchés entreprises (rachat de Newcy - FR) et collectivités (création de Re-uz for Eternity en partenariat avec Eternity Systems)
- 2024
Forte implication dans les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 en tant que Supporteur Officiel et fournisseur de contenants réemployables
- 2025
Acquisition de 5 centres de lavage en Angleterre avec Event Cup Solutions et d’un 2^e centre de lavage en Belgique. Déploiement du marché de la restauration collective sur Lisses et Bordeaux (Re-uz for Eternity)
- Dès 2026
Consolidation de l’activité de lavage en France et en Espagne, harmonisation des pratiques et professionnalisation de nos outils de lavage

“LE RÉEMPLOI EST UNE OPPORTUNITÉ.”

À l'origine de Re-uz, il y a une prise de conscience. Celle d'un dirigeant, face à une idée simple mais révélatrice. **Après avoir lancé une première série de gobelets réutilisables, une conviction est née : le réemploi n'est pas une contrainte, mais une opportunité.**

Ce test marque alors un tournant pour l'entreprise, qui suit un nouveau cap. **Celui de la circularité, dans lequel s'inscrit une signature forte : "Less is now".**

Depuis, Re-uz poursuit alors cette intuition. Au sein d'Impact Group, la marque grandit aux côtés de Nutripack, une autre solution emblématique du groupe, spécialisée dans les contenants alimentaires durables à usage unique.

Re-uz développe des solutions dédiées au réemploi, à la fois à travers ses produits (conçus pour être lavés et réutilisés),

et ses services, essentiels à leur durabilité (collecte, lavage et stockage). Le réemploi est pensé comme une approche circulaire et vertueuse, tout au long du cycle de vie du produit.

Depuis ses débuts, Re-uz suit une conviction claire : transformer l'existant plutôt que repartir de zéro. L'entreprise s'appuie sur des acteurs et des savoir-faire déjà en place, dans lesquels elle investit pour les faire évoluer, les renforcer et en révéler tout le potentiel.

Plus qu'une simple approche, c'est un état d'esprit profondément ancré dans son ADN : partir de ce qui existe, l'enrichir et l'améliorer durablement.



57 M€
DE CA
en 2025

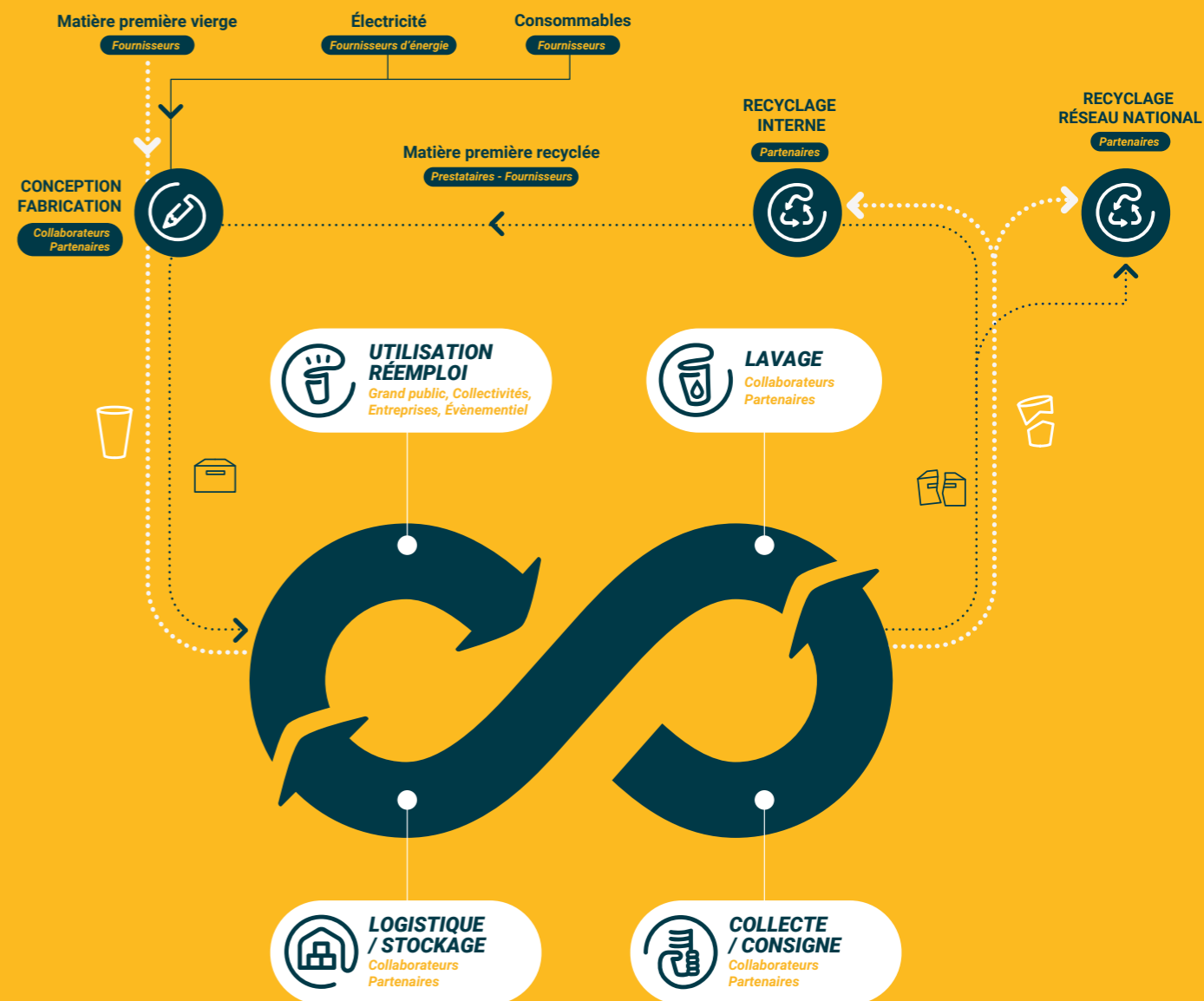
66 M*
DE PIÈCES LAVÉES
en 2025

+23%*
DE CONTENANTS LAVÉS
entre 2023 et 2025

*Hors acquisitions en 2025

LE RÉEMPLOI : UN CYCLE VERTUEUX

Au cœur du modèle, une boucle simple : utiliser, collecter, laver, puis réutiliser. C'est elle qui prolonge la durée de vie des contenants et optimise leur usage dans le temps. **Autour de ce cycle, chaque étape renforce la logique de circularité.** En amont, les matériaux et procédés sont conçus pour garantir la robustesse des produits et leur capacité à endurer des usages répétés et les cycles de lavage. En aval, les solutions de fin de vie visent à revaloriser au maximum la matière. **Cette chaîne de valeur repose sur un écosystème d'acteurs qui permet d'ancre de nouveaux usages et de faire évoluer durablement les pratiques de toute la filière.**



**NOTRE
RAISON D'ÊTRE :**

**Acteur du réemploi,
nous accompagnons
la mutation des
organisations vers
un modèle circulaire
plus écologique et
socialement vertueux.**



3 NOS PILIERS D'ENGAGEMENT :

*Nous sommes
employeur engagé*

**DÉPLOYER
UN NOUVEAU
MODÈLE
D'ENTREPRISE**

humain, inclusif et utile
au territoire

**PROMOUVOIR
UN MODÈLE
CIRCULAIRE**

basé sur le réemploi

*Nous sommes
ambassadeur engagé*

**RÉDUIRE
& RECYCLER,**
pour une production à faible
impact environnemental

*Nous sommes
concepteur engagé*

**“ Chez Re-uz, on joue le “et” :
un modèle vertueux et une
façon de faire responsable. ”**

*Manon Duponchelle,
Responsable RSE et Leader BCorp*



ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE RSE DEPUIS 2020, RE-UZ POURSUIT AUJOURD'HUI SA TRANSFORMATION AVEC UN PROJET DE LABELLISATION B CORP, ET UNE MÉDAILLE ECOVADIS GOLD DEPUIS 2024.

Ecovadis Gold depuis 2024 en France, ce qui place Re-uz dans le top 3% des entreprises évaluées.

RÉDUIRE & RECYCLER,

pour une production à faible impact environnemental

Réduire. Réemployer. Recycler. Et surtout : le faire sérieusement.

Un contenant réemployable a un avantage évident : il sert plusieurs fois. Donc on fabrique moins, on jette moins. Mais chez Re-uz, l'idée n'est pas de dire "c'est mieux" et d'en rester là. L'objectif, c'est de mesurer, améliorer, puis boucler la boucle.

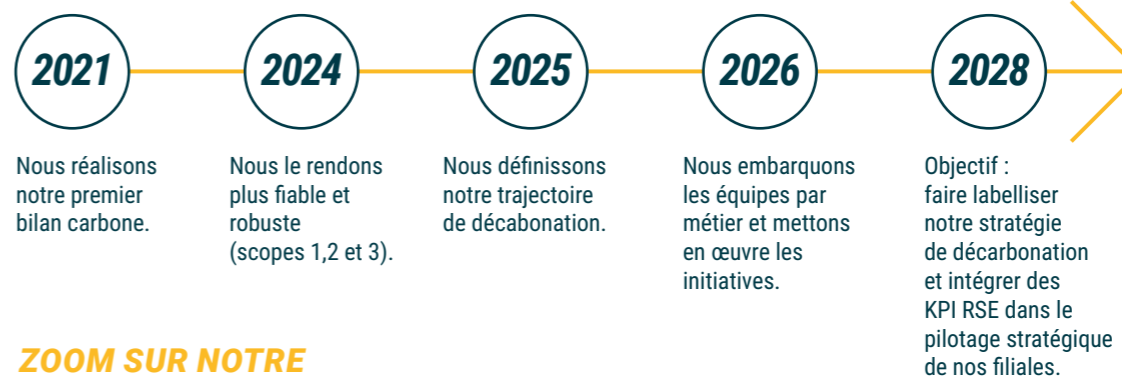
Mesurer, pour parler vrai.

Re-uz s'appuie sur une étude qui analyse l'impact sur toute la vie d'un gobelet : fabrication, transport, lavage, fin de vie.

En clair : on ne compare pas juste "un gobelet" à "un autre", on compare tout le système. Et plus un gobelet est réutilisé, plus l'impact "par boisson" baisse.



CAP SUR NOTRE DÉCARBONATION



ZOOM SUR NOTRE ACV

En 2019, nous avons réalisé une ACV avec le cabinet indépendant RDC Environnement.

L'objectif : comparer l'impact environnemental de 5 gobelets dont 4 jetables (jetable PP, jetable PET, jetable PS et jetable carton).

Le test est fait sur la base de 25 utilisations d'un gobelet.



LES RÉSULTATS

-68%
D'ÉMISSIONS DE CO²*
par rapport à l'utilisation d'un gobelet jetable en PET

-50%
D'ÉMISSIONS DE CO²*
par rapport à l'utilisation d'un gobelet jetable en PP

-30%
D'ÉMISSIONS DE CO²*
par rapport à l'utilisation d'un gobelet jetable en CARTON

L'ENSEIGNEMENT CLÉ À RETENIR :

Plus le gobelet est utilisé plus son impact est faible, c'est le cycle vertueux du réemploi.

INITIATIVE :

Création de l'outil PILARIO, disponible sur demande pour nos clients. Il permet de mesurer de manière spécifique l'impact du passage au réemployable pour un événement donné.

* Comparaison réalisée avec l'utilisation d'un gobelet 100% générique réemployable utilisé 25 fois en moyenne

Limiter les ressources, à chaque étape

À la fabrication, l'enjeu est de réduire ce qui est consommé (eau, énergie, matière) et de limiter les pertes.

Au lavage, qui est le cœur du réemploi, l'idée est simple : garantir un niveau d'hygiène élevé tout en évitant le gaspillage. **Ça passe par des réglages précis** (température, quantité de produits de lavage), **et par des équipements conçus pour limiter la consommation des ressources** (récupération des calories de la sècheuse et récupération des eaux de rinçage).

Dans les petits détails, on cherche aussi la cohérence : **moins d'emballages, moins de consommables jetables, plus de solutions réutilisables en interne.**

Rapprocher les lieux, pour éviter les kilomètres inutiles

Réemployer, c'est bien. Réemployer en circuit court, c'est mieux.

Le principe est donc de laver au plus près des grands lieux d'utilisation (événements, zones d'activité), pour réduire les trajets. Côté transport, l'effort porte aussi sur des véhicules plus récents et sur des tournées mieux optimisées (itinéraires, remplissage).

16 centres de lavage
au plus près de nos principales zones d'activité



-23%

de réduction des consommations d'énergie par tonne de matière première entre 2022 et 2025

100%

de nos déchets de production sont triés

Recycler quand on ne peut plus réemployer

Un objet réemployable finit un jour par s'user. L'idée n'est pas de l'ignorer, mais de prévoir la suite. Quand un contenant ne peut plus servir, on s'assure du recyclage de la matière afin qu'elle devienne autre chose (par exemple des équipements logistiques), en s'appuyant sur des partenaires sélectionnés.

35%

de nos filiales pays fonctionnent en caisses réemployables, issues de notre filière interne : **Angleterre et Allemagne à 100%, Espagne en cours de déploiement**

FOCUS INITIATIVE

Nous transformons progressivement notre parc de machines de production pour diminuer notre consommation. En 2025, 50% de nos installations sont électriques (25% d'hybrides).

-40%

d'énergie consommée entre une presse hydraulique et une presse électrique

ET LA BIODIVERSITÉ ?

Notre première étape : auditer où nous en sommes.



Nous avons lancé une première évaluation de notre impact sur la biodiversité et utilisons notamment l'outil WWF Biodiversity Risk Filter pour mieux comprendre comment nos activités interagissent avec les écosystèmes. Cette démarche nous a valu la reconnaissance "Entreprise engagée pour la nature", dont nous sommes très fiers.

Vous aussi, rejoignez un réseau d'entreprises engagées !

Pour une entreprise, rejoindre ce programme, c'est bénéficier d'un cadre structurant pour construire un plan d'action concret en faveur de la biodiversité, avec des objectifs clairs et un suivi dans le temps. C'est aussi intégrer un réseau, accéder à des webinaires, faire des rencontres lors de grands événements, et faire progresser sa démarche aux côtés d'autres entreprises engagées pour l'environnement.



CE QU'ON RETIENT :

Le réemploi fonctionne quand il est mesuré et bien organisé.

Le lavage et la logistique sont les deux leviers qui font la différence.

Fin de vie : réemploi d'abord, recyclage ensuite, sans laisser de "zone grise".

DÉPLOYER UN NOUVEAU MODÈLE D'ENTREPRISE

humain, inclusif et utile au territoire

INTERVIEWS CROISÉES

Cécile, agent de comptage et Rafael, gestionnaire de magasin, nous racontent leur parcours d'insertion au sein de Re-uz.



Avant Re-uz, tu en étais où ? Et le premier jour, tu t'es dit quoi en rentrant chez toi ?

Cécile : Je suis arrivée en 2017, d'abord en intérim. Avant ça, j'ai cherché du travail longtemps. Avec le Covid, c'était encore plus compliqué, et je me suis retrouvée au RSA. Quand on m'a proposé de revenir en parcours d'insertion, c'était au bon moment.

En rentrant chez moi, je me suis dit : c'est une vraie opportunité d'être accompagnée et de retrouver quelque chose de stable.

Rafaël : Je traversais une période compliquée. Je parlais à peine français, et ça rendait l'intégration difficile. Re-uz m'a donné une chance.

Le premier jour, j'étais très fier. J'avais l'impression de commencer quelque chose de nouveau, et de pouvoir montrer mon engagement.

Qu'est-ce qui a changé pour toi depuis : ce que tu sais faire aujourd'hui, ce que tu as apporté à l'équipe... et si tu devais résumer Re-uz en une phrase, ce serait quoi ?

Cécile : À la fin de mon parcours, on m'a proposé un CDI, ça fait maintenant 3 ans que je suis en poste. J'ai appris à travailler sur ordinateur, j'ai eu une formation Excel. Et j'ai mis en place des feuilles de comptage qui font gagner du temps aux équipes avant le lavage.

Re-uz donne sa chance à tout le monde, tant qu'on est motivé et impliqué.

Rafaël : J'ai été très bien accompagné, ça m'a aidé à retrouver un équilibre. J'ai aussi découvert le réemploi, et l'idée m'a plu. Sur ce que j'ai apporté, je préfère que ce soit mes collègues qui le disent, mais je fais tout pour être fiable et positif dans l'équipe. Re-uz te donne une opportunité, avec un suivi personnalisé.

LES CHIFFRES CLÉS

29 241 HEURES

de travail soit l'équivalent de 18,2 ETP, effectuées par nos partenaires de lavage (ESAT ou EA) pour Re-uz en 2025

19 340 HEURES

réalisées par les salariés en insertion en 2025

28 SALARIÉS

bénéficient de l'accompagnement relevant de l'insertion par l'activité économique en 2025, soit 15,28 etp en France et Belgique

Accueillir la différence, sans faire de différence. Concrètement, pas symboliquement.

Un modèle vraiment responsable ne se limite pas à l'environnement. Il se voit aussi dans la façon dont une entreprise fait grandir les personnes, crée des opportunités, et agit là où elle est implantée.

Être partenaire avec nos structures d'inclusion et le faire correctement.

Re-uz s'appuie sur des partenaires engagés dans l'emploi et l'accompagnement de personnes en situation de handicap, notamment les Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et les Entreprises Adaptées (EA).

En parallèle, ses propres structures d'insertion aident celles et ceux qui reviennent vers l'emploi à retrouver un rythme et construire un projet professionnel.

Mais la réussite ne dépend pas seulement de "mettre en place un partenariat". Elle dépend du quotidien : comment on travaille ensemble, comment on se parle, comment on organise les équipes.

Accompagner, pas seulement embaucher.

Quand il s'agit de réinsertion, le sujet n'est pas uniquement le poste. C'est le chemin. L'entreprise met en avant un accompagnement structuré pour aider à retrouver de la stabilité : points réguliers, appui sur les freins du quotidien, et une sortie visée vers un emploi durable ou une formation qualifiante.

INTERVIEW



Rencontre avec **Djamila Tahir**,
assistante en ressources
humaines, pour comprendre
ce qu'insertion veut dire
chez Re-uz.

Le site d'insertion du Boulou, ça ressemble à quoi en vrai ? Qui accompagnez-vous – et qu'est-ce qui est le plus dur au début ?

Djamila T : Le Boulou, c'est une entreprise "comme les autres" : des équipes terrain, des fonctions support, tout le monde avance ensemble. **Sa particularité, c'est son accueil personnalisé. L'intégration est très cadrée** : équipements, formation gestes et postures, visite, consignes de sécurité, présentation des équipes.

Le plus dur au début, c'est souvent de reprendre le rythme : horaires, règles, place dans l'équipe. **Donc on sécurise le cadre : repères clairs, suivi rapproché, et présence humaine forte.** Dès l'arrivée, on fait un entretien RH, puis un entretien avec l'accompagnatrice socio-professionnelle, et ensuite un suivi régulier et confidentiel.

On peut discriminer sans le vouloir. Comment donnez-vous les clés aux équipes pour bien travailler ensemble – et qu'est-ce que ça change quand on a été sensibilisé ?

Djamila T : La bienveillance fait partie de la culture, mais on ne s'en remet pas à "la bonne volonté". On pose un cadre commun : au quotidien, il n'y a pas deux catégories, chacun est un collaborateur, avec les mêmes règles et les mêmes exigences.

Et on outille tout le monde : sensibilisation au handicap, à la non-discrimination et à la prévention du harcèlement. Ça crée un langage commun et des repères partagés. Résultat : plus de vigilance, moins de maladroises, et un environnement où chacun se sent légitime et respecté.

“**Accueillir la différence sans faire de différence.**”

Qu'est-ce que l'entreprise y gagne, très concrètement ? Et pour déployer ce modèle à l'international, qu'est-ce qu'il faudra adapter – et qu'est-ce que vous ne voulez pas lâcher ?

Djamila T : On y gagne de la motivation : beaucoup de personnes en insertion veulent retrouver une stabilité, et ça se voit dans l'engagement. **On y gagne aussi de la cohésion : l'inclusion renforce l'esprit d'équipe et donne du sens au collectif.** Et ça améliore nos pratiques RH : cadre clair, suivi régulier, management attentif... au bénéfice de tous.

Pour l'international, il faudra adapter les dispositifs selon les pays : règles, partenaires locaux, aides, culture du travail. **En revanche, on ne lâchera pas l'essentiel : un vrai contrat de travail, un accompagnement individualisé, et la même exigence professionnelle pour tous.**

54% des collaborateurs formés à la non-discrimination en 2025

Sensibiliser les équipes est primordial

C'est un point souvent oublié – et pourtant central : on peut discriminer sans le vouloir, par maladresse, par habitude, par manque de repères. **Donc Re-uz met l'accent sur la sensibilisation et la formation :**

- Comprendre ce qu'est une situation de handicap (et ce qu'elle n'est pas)
- Apprendre les bons réflexes de collaboration,
- Éviter les phrases et attitudes qui isolent, même involontairement
- Savoir réagir quand une situation est inconfortable ou ambiguë, sans laisser la gêne créer de la distance.

Objectif : que l'inclusion ne repose pas sur "la bonne volonté", mais sur des clés concrètes partagées par tous.

Une ambition claire : rendre le modèle viable puis l'étendre

Le cap n'est pas de faire "un îlot exemplaire" en France.

L'ambition, c'est de faire tourner un modèle qui tient, économiquement et humainement, pour pouvoir le déployer à l'international.

Évidemment, les réalités changent selon les pays. Mais l'intention reste la même : **créer des opportunités, structurer des parcours, et faire de l'entreprise un acteur utile partout où elle s'implante.**



CE QU'ON RETIENT :

L'inclusion réussit quand on forme aussi ceux qui "n'en ont pas besoin" : les équipes en place.

Le risque, ce n'est pas la méchanceté : c'est la discrimination involontaire, la maladresse, l'évitement.

Un modèle solide, reproductible, exportable – pas un coup ponctuel.

PROMOUVOIR UN MODÈLE CIRCULAIRE basé sur le réemploi

Passer du produit à l'usage

Plus on utilise un contenant, plus son impact baisse. C'est là que le réemploi change vraiment la donne : **on ne raisonne plus en nombre de gobelets vendus, mais en nombre d'usages par gobelet.**

L'objectif n'est pas qu'un contenant appartienne à quelqu'un, c'est qu'il serve au plus grand nombre, qu'il circule le plus longtemps possible.

60 à 90%

de l'activité en location de gobelets génériques (Belgique, Angleterre)

C'est dans ce sens que Re-uz fait évoluer son modèle vers la location et le générique. Un gobelet personnalisé vendu reste

souvent lié à un seul usage, là où un gobelet générique peut être récupéré, lavé, puis remis en circulation de nombreuses fois. **Passer du produit à l'usage, c'est faire durer davantage les contenants**, éviter d'en refabriquer inutilement, et diminuer leur impact à chaque nouveau cycle.

Faire durer, dès la conception

Le réemploi commence avant même la première utilisation. **Une forme facile à nettoyer, une matière solide, un objet pensé pour encaisser les lavages, les transports et les manipulations répétées.** Autrement dit : on ne "réemploie" pas par magie. On réemploie parce que c'est conçu pour.

Gobelets résistants à plus de

200 lavages

selon l'usage attendu

Rassurer sur l'hygiène et la sécurité

Une barrière fréquente, c'est la méfiance : "réutilisé = moins propre". **Le modèle tient donc sur une exigence simple : un lavage industriel strict, une organisation qualité dédiée.**

Objectif : que le réemploi devienne un réflexe, pas un débat.

Le lavage au coeur du modèle

Sans collecte, lavage et remise en circulation, il n'y a pas de boucle. **C'est un vrai métier, qui demande de l'expertise et des équipements adaptés.**

Re-uz développe son activité de lavage au plus près des lieux d'usage, avec un maillage optimal de centres et de partenaires. C'est la clé pour réduire les trajets, garantir la qualité, et remettre plus vite les contenants dans la boucle.

+46%

de centres de lavage entre 2024 et 2025

Faire adopter le réemploi

On aimerait bien, mais le réemploi ne s'impose pas par magie. **Faire évoluer des habitudes bien installées, chez les entreprises comme chez les utilisateurs, c'est loin d'être une évidence.** Ça passe d'abord par de la pédagogie : **expliquer simplement le fonctionnement, montrer concrètement l'impact du jetable face au réemployable**, et rappeler que le bon geste ne s'arrête pas à l'usage, mais inclut aussi le retour du contenant dans la boucle.

INTERVIEW

Le réemploi en restauration collective ça donne quoi ?

Rencontre avec le LCBM, une cuisine centrale pas comme les autres.

Le LCBM (La Cuisine Bordeaux Mérignac) est une cuisine centrale qui produit et livre des repas sur 210 sites. L'un de ses responsables nous explique pourquoi ils ont choisi Re-uz for Eternity pour le lavage de leurs contenants réemployables.

Au départ, qu'est-ce qui vous a fait basculer vers le réemploi ?

LCBM : Le point de départ, c'est à la fois la réglementation et notre propre évolution. **On voulait faire évoluer notre cuisine, développer davantage la cuisine traditionnelle et accompagner l'évolution démographique.**

Le réemploi s'est imposé assez naturellement. **Et très vite, on a compris une chose : le lavage est un vrai métier.** Il demande une expertise spécifique, que nous n'avions pas en interne, avec en plus des contraintes d'espace que notre bâtiment actuel ne permettait pas d'absorber.

Concrètement, qu'est-ce que le réemploi a changé dans votre fonctionnement ?

LCBM : Le réemploi nous a obligés à questionner certaines pratiques, à repenser les modes de travail des équipes et leurs repères au quotidien.

Il y avait aussi de vraies inquiétudes, notamment sur les risques de troubles musculosquelettiques et d'accidents du travail liés aux changements de poids. **Cette transformation a demandé une forte capacité d'adaptation. Des formations ont été mises en place pour accompagner ce changement.**

Il y a aussi eu un effet plus positif que prévu : du côté des usagers comme des agents des satellites, on nous dit que cela met mieux en valeur nos recettes.

23 000

repas par jour servis dans des bacs et couvercles en inox



MARIE GAUTREAU
responsable RSE
Burger King France



Comment faire du réemploi autre chose qu'une contrainte ? Retour sur expérience avec Burger King ! Client Re-uz, Burger King France a dû rapidement adapter sa vaisselle suite à l'évolution de la législation.

Rencontre avec Marie Gautreau responsable RSE Burger King France qui nous en dit plus.

Quand le passage au réemploi est devenu obligatoire, comment vous avez réagi, sur le moment ?

Marie G : La première question a été : comment intégrer cette nouvelle obligation sans dégrader l'expérience client ni l'efficacité opérationnelle en restaurant ?

Au départ, les enjeux étaient très pratiques : les flux en salle et en cuisine, le choix de contenants adaptés et identitaires, la gestion du lavage, du stockage, des pertes... et bien sûr l'acceptation par les clients. Il y avait aussi une vraie vigilance sur le rythme de mise en œuvre, dans un quotidien déjà très chargé pour les restaurants.

Avec un peu de recul, comment ça s'est passé concrètement sur le terrain : les points positifs et les points de vigilance ?

Marie G : Les premiers mois, on a eu un peu de perte sur la vaisselle réemployable, le temps que le système se mette en place.

Mais la vraie bonne surprise, ça a été l'adaptation des équipes. Une fois les premiers temps d'ajustement passés, les nouvelles routines se sont installées beaucoup plus vite que ce qu'on imaginait.

Aujourd'hui, côté clients comme côté équipes, où en êtes-vous ?

Marie G : Aujourd'hui, pour beaucoup de clients, le réemploi fait simplement partie de l'expérience. Et en interne, ce n'est plus un sujet "à part" : les habitudes ont changé, les réflexes se sont installés, et le réemploi est désormais perçu comme un levier de transformation positif dans la manière de penser l'usage des emballages en restaurant.

Ce qui a fait la différence, c'est d'expliquer simplement la démarche, sans moraliser.

L'AVIS D'EXPERT



Benjamin Delecroix
coordinateur en chef Newcy by Re-uz,
nous explique sa stratégie pour faire du réemploi
une évidence dans les entreprises.

Quand une entreprise vous appelle, c'est quoi le vrai point de départ ?

Benjamin D : Ça part presque toujours d'une envie simple : arrêter le gobelet café jeté après cinq minutes. Oui, le réemployable coûte plus cher à l'unité, parce qu'il est collecté, lavé, puis relivré.

Pour que ce soit facile, on installe des collecteurs dédiés (comme une "poubelle à gobelets"), puis un bac central qu'on vient chercher 1 à 2 fois par semaine. **Et avant de lancer, on réunit les bonnes personnes : l'entreprise, le ménage, la cafétéria.**

“le plus gros effet “wow”, pour le client, c'est souvent l'eau : un gobelet en carton en demande beaucoup plus qu'on l'imagine.”

Une fois convaincue, comment vous aidez l'entreprise à passer à l'action ?

Benjamin D : On démarre par un temps de lancement sur site : expliquer le service, répondre aux questions (notamment sur l'hygiène), et rappeler les bons gestes : réutiliser dans la journée, puis déposer dans le collecteur.

On fournit aussi des supports simples près des machines à café. Ensuite, on suit les volumes (livraisons, lavages) pour repérer vite ce qui coince. **Et chaque année, on remet un mini rapport d'impact comparé au jetable, réutilisable dans leur communication RSE.**

Les 6 bonnes pratiques pour passer au réemploi en événementiel de David Sanchez, responsable du Fira de Barcelona l'un des plus gros parcs des expositions d'Europe

6 mesures-clés pour réussir la mise en place de vaisselle réemployable sur un événement.

- 1 Commencer par un petit événement en équipant tous ses points de restauration (y compris les food trucks)
- 2 Prévoir une logistique dédiée (stocks, flux, points de collecte, réassort...)
- 3 S'appuyer sur des partenaires spécialisés (expertise, flexibilité et réactivité en cas d'incident)
- 4 Soigner la communication et la signalétique pour encourager le retour des contenants et éviter la confusion avec les poubelles classiques
- 5 Impliquer toutes les parties prenantes dès le départ (y compris l'interne)
- 6 Faire un vrai bilan post-événement avec des mesures concrètes (taux de récupération des emballages réutilisables, émissions de CO2 et consommation d'eau)

CE QU'ON RETIENT :

Le réemploi, ce n'est pas un objet : c'est un système (retour + lavage + remise en circulation).

La confiance (hygiène, qualité) est le carburant du changement.

La circularité marche quand on facilite la vie de tout le monde : clients, équipes, utilisateurs.

Re-uz[®]
LESS IS NOW



Re-uz

LESS IS NOW

