

# L'histoire de Recircle

une alternative aux contenants à emporter jetables.

## # 1

Recircle a l'ambition de transformer la restauration à emporter. En seulement deux ans, plus de 400 restaurants à travers toute la Suisse utilisent déjà les 70 000 boîtes à repas Recircle réutilisables et consignées.

Une solution "gagnant-gagnant" qui réduit la production de déchets tout en permettant aux restaurants et aux municipalités de faire des économies.

En se baladant dans le centre de Berne à l'heure du déjeuner, on remarque rapidement tous les restaurants proposant des plats à emporter et donc des centaines de personnes transportant leur repas dans des boîtes en polystyrène et leurs salades ou leurs sandwiches dans un emballage plastique à usage unique. Ce phénomène est observable chaque jour de la semaine. L'importante quantité d'emballages à emporter non-recyclables et non-réutilisables ne constitue pas seulement un gaspillage de ressources, mais entraîne également un coût de nettoyage des rues plus élevé. Pendant l'été, le temps ensoleillé amène encore plus de monde dehors, ce qui a pour conséquence de devoir vider les poubelles du centre de Berne jusqu'à 6 fois par jour, sans mentionner la nécessité de nettoyer les rues des contenants jetés à même le sol. La bonne nouvelle est que Recircle est arrivée pour apporter une solution, au moins partielle, à ce problème.

### L'origine du projet

Recircle a pour origine l'initiative "Refiller" de la municipalité de Berne, dont le but était d'éviter la production de déchets venant de la restauration à emporter. La campagne visait à promouvoir des boîtes à repas réutilisables et était couplée avec un système de taxes spécifiques pour les restaurants de vente à emporter. Bien que cette taxe ait fait l'objet de recours judiciaires et ait finalement été déclarée illégale, les juges ont ouvert la porte à de potentielles majorations des coûts de ramassage des déchets pour les restaurants de vente à emporter, afin de couvrir le coût du nettoyage des rues. Cela nécessitait cependant des changements législatifs, qui n'étaient pas du ressort de la municipalité de Berne. Cela marqua la fin du projet Refiller mais celui-ci avait planté les graines de ce qui deviendrait plus tard Recircle.

### Qu'est-ce que Recircle?

Recircle est une entreprise sociale suisse qui fournit des boîtes à repas réutilisables aux restaurants de vente à emporter, ainsi qu'un dispositif permettant d'appliquer une consigne sur ces contenants. Jeannette Morath a créé Recircle en 2016 avec l'idée d'offrir aux citoyens des alternatives pour vivre de façon plus durable. Après une étude de marché et l'évaluation de l'échelle appropriée, elle commence l'aventure avec le soutien de plusieurs municipalités.

Basé à Berne, le dispositif de consigne Recircle a aujourd'hui des partenariats avec 182 restaurants répartis dans la plupart des grandes villes suisses. Parallèlement, Recircle dessert 230 restaurants supplémentaires de la chaîne de supermarché Migros, qui utilisent leurs propres contenants Recircle consignés et personnalisés. Recircle emploie aujourd'hui 7 personnes et permet d'éviter des centaines d'emballages de repas à usage unique chaque jour.



### reBox, la boîte à repas réutilisable de Recircle

La reBox, fabriquée en suisse sans BPA, est un contenant en plastique innovant, conçu pour être réutilisé: elle est durable, et sa forme sphérique lui permet d'être lavée facilement dans les lave-vaisselles des restaurants.

Puisque le but initial du projet était de casser l'habitude de l'usage unique, il était important de créer des alternatives qui soient visibles. C'est pourquoi le choix de la couleur était un élément clé du design. Les boîtes sont actuellement violettes, ce qui les rend facilement reconnaissables. Cela aide à diffuser l'initiative auprès des clients et à convaincre les restaurants de proposer ces boîtes. Les boîtes à repas conçues pour Migros sont similaires, mais elles sont d'un vert vif, les rendant également reconnaissables

**Au total, 70 000 boîtes reBox ont été distribuées dans 412 restaurants en Suisse et dans la ville de Stuttgart en Allemagne.** Leur popularité est basée sur le fait qu'elles soient utilisables pour une grande variété de plats à emporter puisqu'elles existent en différentes formes; elles sont étanches et contiennent toutes

des lignes de mesure indiquant les volumes contenus. Le système est aussi prêt à être utilisé avec une mesure au poids puisque la tare est transmise aux restaurants. Malgré leur adaptabilité, de nouvelles boîtes transparentes sont en cours de conception afin de les rendre encore plus pratiques pour les repas à emporter.

Il est, de plus, important de souligner que le caractère réutilisable des boîtes ne permet pas seulement de réduire le jetable, mais les rend aussi parfaites pour conserver les restes de repas, ce qui permet aussi de réduire le gaspillage alimentaire.

#### Les Restaurants

Les restaurants peuvent rejoindre l'initiative Recircle pour une période d'essai de 3 mois pendant laquelle ils testent le fonctionnement du système et l'acceptation des clients. Les restaurants paient 150 francs suisse de frais qui incluent 20 reBox ainsi que des supports de communication pour informer les clients, et l'accompagnement de Recircle au cours de cette période. Dans la grande majorité des cas, la période d'essai se transforme en réel engagement de la part des restaurants pour le projet. Une fois

intégrés pleinement au système, les restaurants reçoivent un autocollant Recircle à mettre sur leur porte et ils sont ajoutés à la carte interactive Recircle. Grâce à cela, les clients savent que leur restaurant préféré vend des repas à emporter dans des boîtes réutilisables et qu'il est également un point de retour pour rendre les boîtes après utilisation.

La principale motivation pour les restaurants de continuer avec le système Recircle réside dans les potentielles économies à la clé. Les contenants à usage unique ont un coût, en moyenne 20 centimes de francs suisses l'unité, mais les prix peuvent varier de 7 centimes de francs suisses à 80 centimes de francs suisses (entre 6 centimes et 67 centimes d'euros). Cela signifie qu'un restaurant utilisant seulement 10 reBox par jour peut économiser 520 francs suisses par an en évitant les contenants à usage unique. Sans mentionner les économies potentielles réalisées par rapport au coût de ramassage des déchets. Bien que cela puisse sembler peu, pour un restaurant, cela signifie que chaque personne utilisant un contenant réutilisable lui fait économiser un peu d'argent.



Par ailleurs, les restaurants rejoignent le modèle Recircle pour des raisons environnementales ou bien simplement parce que d'autres restaurants aux alentours offrent cette option réutilisable et qu'ils craignent d'être en position désavantageuse par rapport à leurs concurrents.

Pour la plupart des restaurateurs, Recircle reste un service complémentaire qu'ils offrent à leurs clients, un modèle volontariste qui co-existe avec des contenants jetables. Bien que Recircle encourage les restaurants à mettre en place un prix sur les contenants jetables afin d'instituer une situation de concurrence équitable avec les contenants réutilisables, les restaurants sont toujours réticents à le mettre en place car ils craignent de perdre des clients.

Malgré les économies réalisées, les bénéfices environnementaux et la facilité du système, convaincre de nouveaux restaurants demeure un défi pour Recircle. Parmi les barrières principales: la difficulté à changer d'habitude, le manque d'incitations économiques ou politiques pour décourager les contenants à usage unique ou bien encore le fait que Recircle demeure une initiative

récente et n'est pas encore bien connue de tous les restaurants. Constituer une masse critique demeure l'enjeu clé pour convaincre les restaurateurs et les nouveaux clients de rejoindre le projet. C'est pour cela que le design des boîtes Recircle joue un rôle important afin de rendre le système le plus visible et attractif possible.

#### Les clients

Les clients souhaitant choisir une boîte à repas réutilisable paient une consigne de 10 francs suisses (environ 8,50 euros) qu'on leur rendra une fois la boîte retournée dans n'importe lequel des restaurants en partenariat avec Recircle. Les restaurants s'occupent de laver les boîtes mais certains clients les lavent eux-mêmes, heureux de pouvoir les réutiliser pour leur prochain repas.

Dépenser 10 francs suisses peut constituer une barrière psychologique pour certains clients. Pour cette raison, Recircle a créé des cartes de membre d'une valeur de 10 francs qui correspondent au prix des boîtes. Avec ce système, les clients peuvent acheter et retourner les boîtes à repas sans avoir à payer 10 francs suisses à chaque achat, ce

qui facilite leur participation.

Cependant, le coût de la consigne n'est pas vu comme la principale barrière par Recircle puisque les boîtes à repas utilisées dans le circuit Migros sont assorties d'une consigne inférieure (5 francs) et ne sont pas utilisées plus souvent que celles avec un prix de consigne plus élevé. En réalité, le véritable défi est de changer les habitudes des consommateurs: lorsqu'un type de comportement, comme acheter de la nourriture à emporter, fait partie d'une routine quotidienne, la plupart des gens finissent par le répéter automatiquement, sauf si des facteurs externes viennent le perturber et apporter un changement. Dans cette perspective, la gratuité totale des contenants à usage unique n'aide pas. Heureusement, le canton de Berne réfléchit à introduire une taxe spécifique sur les emballages à usage unique, qui de façon similaire à l'expérience sur les sacs plastique, pourrait aider les clients à repenser leurs habitudes quotidiennes.



### Pourquoi les restaurants adhèrent au projet

Les restaurants rejoignent Recircle surtout en raison du potentiel d'économies réalisées dans l'achat de boîtes à usage unique. Bien que les restaurants doivent payer pour le service fourni par Recircle, pour chaque client utilisant une reBox, ils économisent non seulement des ressources naturelles mais aussi de l'argent. Tous les partenaires de Recircle paient une contribution annuelle de 150 francs, qui est complétée par une cotisation calculée sur la base de leur taille et du nombre de boîtes qu'ils utilisent et ont en circulation. Le coût annuel total pour un restaurant qui souhaite faire partie du système de consigne Recircle se situe entre 150 et 1800 francs suisses, ce qui signifie que, pour les plus petites cotisations, vendre 6 boîtes réutilisables par jour est suffisant pour faire du profit, tandis que la vente de 32 boîtes chaque jour est nécessaire pour les plus grandes cotisations.

La cotisation inclut la fourniture des

reBoxes, des supports de communication et la redistribution des boîtes, en cas de déséquilibre entre les restaurants. Un potentiel renouvellement de boîtes abîmées est aussi inclu.

Etant donné que chaque fois qu'une boîte repas à usage unique est évitée, les restaurants réalisent une économie, une fois que les restaurants font partie du système Recircle, ils ont une réelle incitation à promouvoir l'usage des boîtes Recircle.

### L'implication des villes

Les contenants à emporter à usage unique posent un vrai problème aux villes et cantons suisses. En plus de représenter une importante source de déchets qui n'existait pas il y a quelques années, elles ne sont pas recyclables, remplissent rapidement les poubelles des rues et sont susceptibles d'être jetées sur la voie publique. Pour cette raison, plusieurs villes et cantons suisses promeuvent les boîtes réutilis-

ables et essaient de convaincre les restaurants de participer à l'initiative Recircle. Pour une start-up comme Recircle, recevoir le soutien de municipalités est crucial puisqu'il donne de la crédibilité au projet.

Ce partenariat entre Recircle et plusieurs administrations locales et cantonales suisses a permis de diffuser plus largement le système Recircle à de nouveaux restaurants, menant donc à une réduction des déchets générés par les villes et les cantons. De plus, plusieurs municipalités ont adopté les reBoxes pour leurs employés, ainsi que pour des événements ponctuels. Cependant, avec l'augmentation continue des contenants à usage unique et leur visibilité dans le paysage, des actions permettant d'aller plus loin pourraient être envisagées, comme la révision des frais de gestion des déchets pour créer une concurrence équitable entre l'usage unique et le réutilisable.



### Les défis pour les boîtes réutilisables

Malgré le succès initial de Recircle, instaurer un tel système de consigne demeure très complexe pour plusieurs raisons : acceptation sociale du jetable, manque de prise de conscience environnementale, raisons économiques et juridiques.

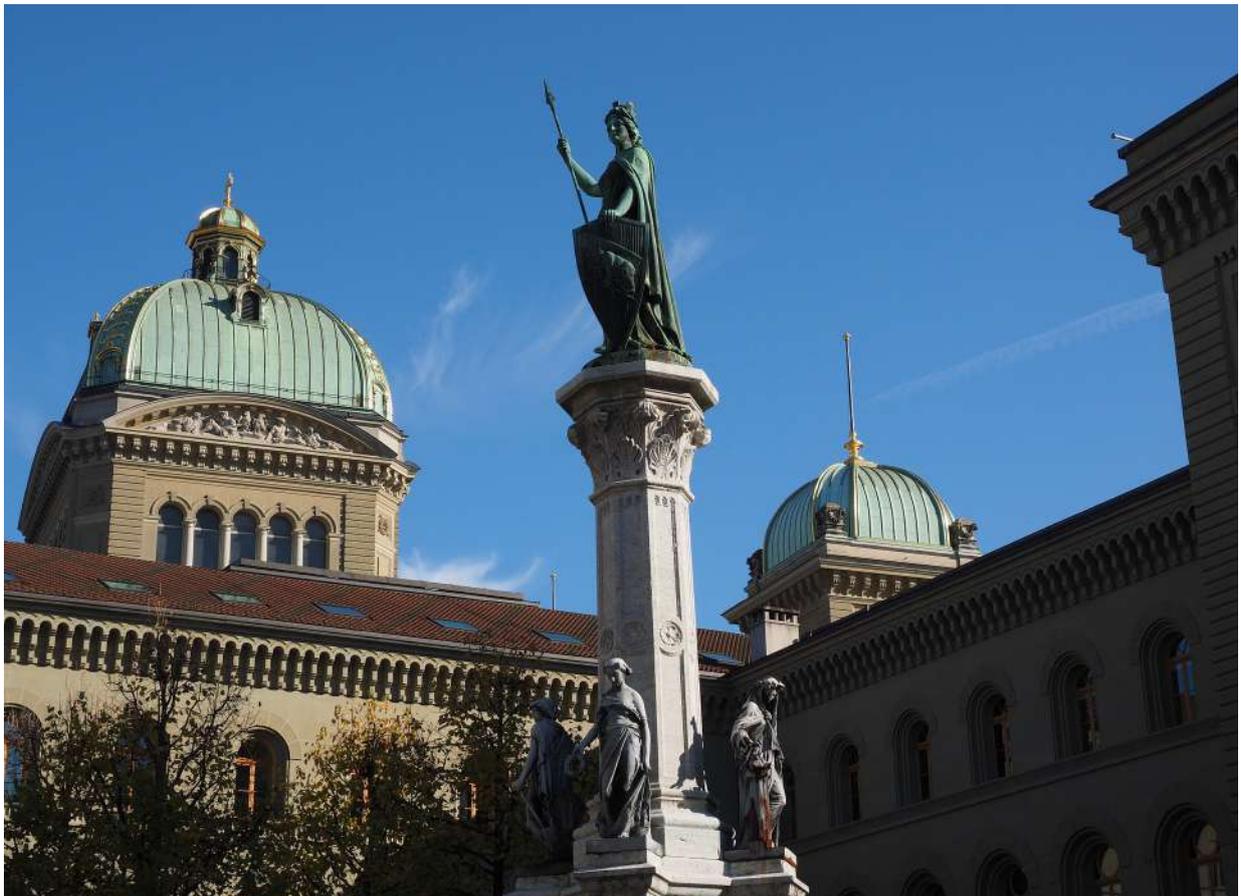
**Le manque de conditions de concurrence équitables entre les contenants jetables et réutilisables est aujourd'hui une barrière pour permettre d'augmenter l'usage de reBox** parmi les clients et de rejoindre le système pour les restaurateurs. Cela limite in fine le potentiel d'économies pour les restaurants. En Suisse, tout comme à travers toute l'Europe, le jetable demeure gratuit pour les clients et très peu cher pour les restaurants, échouant

à refléter les coûts de gestion des déchets et de nettoyage des rue et les coûts environnementaux, associés à l'usage de contenants à usage unique.

Les modalités traditionnelles de facturation des frais de gestion des déchets - souvent basées sur des critères comme la taille du restaurant, le volume des poubelles utilisées ou bien le nombre de fois où celles-ci sont sorties pour être collectées- n'encourage pas une transition vers des contenants réutilisables, et ne permet pas de mettre en place un principe de "pollueur-payeur" complet. En effet, les frais de traitement des déchets pourraient contribuer à créer des conditions de concurrence équitable entre le réutilisable et l'usage unique en tenant compte d'éléments comme le volume des ventes à emporter,

la recyclabilité des contenants et leur caractère jetable (et donc leur capacité à devenir rapidement des déchets). Par ailleurs, une taxe visible sur les boîtes à repas à usage unique soutiendrait la diffusion de solutions durables existantes, tout en redistribuant les coûts de gestion des déchets de façon plus juste.

De surcroît, les boîtes à repas réutilisables doivent parfois faire face à des législations sanitaires restrictives qui empêchent les clients de remplir leurs propres contenants. Recircle doit faire face à cette situation à Stuttgart (Allemagne), où les boîtes doivent être nettoyées par les restaurants eux-mêmes, empêchant les clients de nettoyer et de faire remplir directement leurs propres boîtes.



## Les perspectives

Bien que Recircle ne soit qu'au tout début de son aventure, l'entreprise a de grands projets pour le futur et ambitionne de devenir une alternative répandue aux boîtes à usage unique en Suisse et au-delà. Recircle a pour objectif d'avoir 2000 restaurants partenaires d'ici 5 ans et de s'étendre à d'autres pays. Ils ont récemment commencé à fonctionner à Stuttgart et sont convaincus que leur modèle pourrait facilement être répliqué dans d'autres pays avec des habitudes de consommation alimentaires similaires.

Leur succès dépendra largement de leur capacité à surmonter les défis auxquels ils font face. Bien que la perception sociale des contenants jetables soit déjà en train de changer, faire du réutilisable la norme exige une action coordonnée des pouvoirs publics, des restaurants et des clients.



For more information visit:  
[www.zerowasteurope.eu](http://www.zerowasteurope.eu)  
[www.facebook.com/ZeroWasteEurope](https://www.facebook.com/ZeroWasteEurope)

Or contact:  
[info@zerowasteurope.eu](mailto:info@zerowasteurope.eu)  
Twitter @zerowasteurope

Sources  
Recircle, [www.recircle.ch](http://www.recircle.ch)

Zero Waste Europe is the European network of communities, local leaders, businesses, experts, and change agents working towards the elimination of waste in our society.

We empower communities to redesign their relationship with resources, and to adopt smarter lifestyles and sustainable consumption patterns in line with a circular economy.

Case study by Ferran Rosa

Visual design by Petra Jääskeläinen & Yianna Sigalou

Zero Waste Europe 2018

Attribution-NonCommercial-ShareAlike

4.0 International



Zero Waste Europe gratefully acknowledges financial assistance from the European Union. The sole responsibility for the content of this event materials lies with Zero Waste Europe. It does not necessarily reflect the opinion of the funder mentioned above. The funder cannot be held responsible for any use that may be made of the information contained therein.

