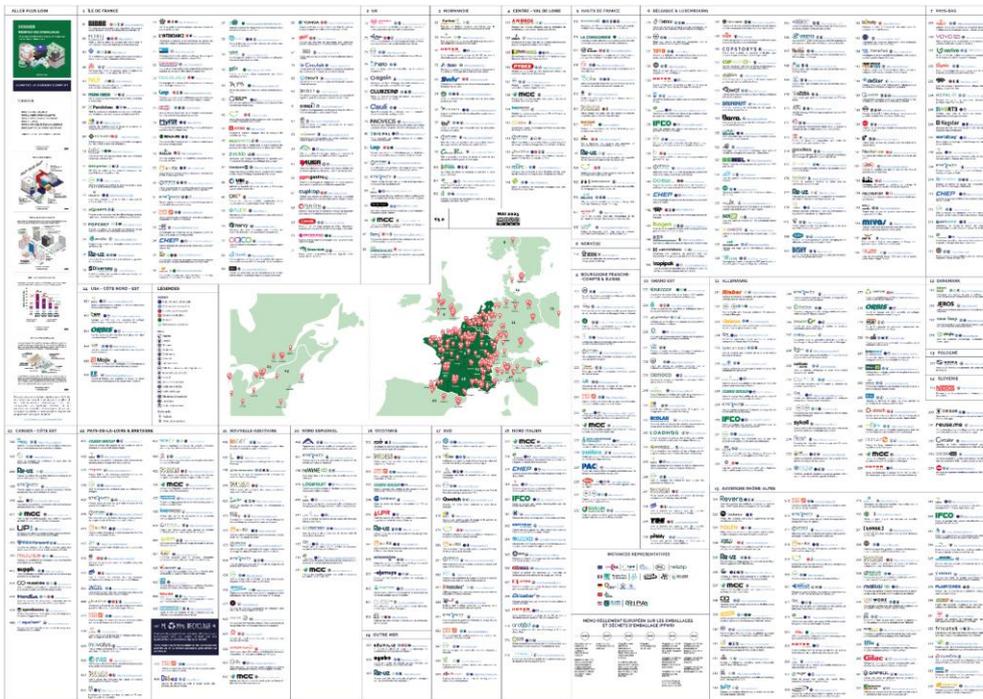


16 Juin 2025

Communiqué de Presse de M. & Mme Recyclage

Sortie de la Version 5.1 de la cartographie des acteurs du réemploi B2B pour la restauration

LA CARTOGRAPHIE M. & MME RECYCLAGE
DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES POUR L'ALIMENTAIRE



🔗 [Accéder à l'image de la cartographie à partager](#)

🔗 [Lien à partager pour accéder à la cartographie](#) (à intégrer dans l'article)

Aujourd'hui, nous sommes fiers d'annoncer la mise à jour de notre Cartographie des Acteurs du Réemploi B2B pour la Restauration à l'occasion de la Reuse Economy Expo. Cette cartographie, la plus exhaustive de France doit faciliter la mise en relation et la prise de contact entre les acteurs de la restauration et ceux de l'emballage réemployable proposant des solutions durables.

Plus de 500 acteurs référencés – soit le double de la version de 2023

👉 280+ ajouts, suppressions, mises à jour :

📍 France & Belgique désormais couvertes à 360°

🇪🇺 30+ fabricants de lave-vaisselle pro, de la Pologne à la Slovaquie

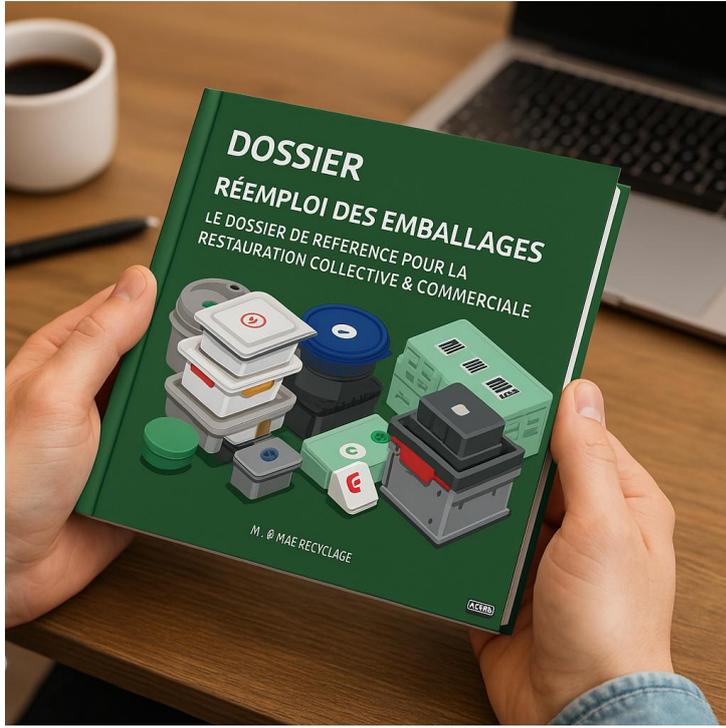
🔍 20+ nouveaux fournisseurs de traçabilité & marquage

🏢 Focus sur les solutions pour la cuisine collective et le portage à domicile

🚚 10+ fabricants d'emballages et matériel de transport (palettes, fûts, bacs...)

📊 Même nos concurrents en conseil y sont !

Nouveauté : chaque acteur est qualifié selon ses services, solutions et modèles économiques. Nous avons même étendu à encore plus de pays limitrophes (DE, NL, IT...) et nos coups de cœur scandinave.



Nous publions en complément un **nouveau dossier technique de 250 pages de fond sur le réemploi des emballages** en restauration commerciale, collective, traiteur et grande distribution.

Vous y trouverez :

- 📦 Une analyse des emballages réemployables disponibles sur le marché
- 📊 Des cartographies par typologie d'acteurs
- 💰 Des comparatifs économiques selon les modèles de mutualisation
- ♻️ Des analyses d'impact environnemental avec ACV intégrées

📄 [Le dossier complet est disponible à la vente ici](#)

Comment la vision de m. & mme recyclage bénéficie à la branche de la restauration ?

Le réemploi des emballages est largement développé dans certains secteurs, avec des acteurs qui mutualisent des centaines de millions d'emballages à l'échelle mondiale. De plus en plus d'entreprises françaises proposent des solutions clé en main adaptées à la restauration. En facilitant la mise en relation et en garantissant la conformité réglementaire, cette cartographie soutient l'ensemble des branches de la

restauration (snacking, grande distribution, agro-industrie, collective, événementielle et livraison porte à porte) dans leur transition écologique.

Qu'offre la cartographie des acteurs du réemploi ?

Cette cartographie recense différents types d'acteurs selon les secteurs qu'ils desservent, de la restauration à emporter à la restauration collective, en passant par l'industrie agroalimentaire, la distribution, les traiteurs, et la livraison à domicile. Vous y trouverez des loueurs de contenants, des laveurs, et des développeurs de logiciels adaptés à la gestion de stocks d'emballages industriels consignés. Pour s'y retrouver, il suffit de partir de son besoin spécifique et de rechercher l'acteur régional qui y répondra.

L'évolution de la cartographie des acteurs du réemploi

Le métier d'un restaurateur ne consiste pas à devenir un expert en emballage, ni à maîtriser les enjeux environnementaux. Le réemploi des emballages, sous certaines conditions, s'avère être un levier écologique significatif, dépassant le recyclage. La profession a besoin de solutions locales pour éliminer les emballages à usage unique. Depuis sa création, la Cartographie des Acteurs du Réemploi a évolué, passant de 70 acteurs en 2021 à 250 en 2023 et un impressionnant total de plus de 500 entreprises en 2025, offrant des solutions adaptées à tous les types de restauration.

Le réemploi en restauration : un impératif écologique

Au pays des emballages, il n'existe pas de miracles écologiques, seulement des calculs bien faits. Le réemploi, sous certaines conditions, émerge comme le premier levier pour réduire l'impact environnemental des emballages, surpassant l'écoconception, le recyclage et la biodégradabilité. Afin de garantir une transition en douceur vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement, un cadre législatif favorable est essentiel. Cependant, pour que cette transition soit réussie, elle nécessite un accompagnement clé en main et une planification stratégique globale, couvrant les aspects tels que les investissements, la logistique et la communication.

La restauration rapide et collective face aux enjeux

Alors que la législation actuelle oblige la restauration sur place à utiliser de la vaisselle réutilisable dans les établissements de plus de vingt couverts (loi AGECE), son application reste incomplète. Il est prévu que la DGPR du ministère de la transition écologique intensifie ses contrôles et renforce les sanctions. Pour surmonter les défis

liés à la réorganisation du service et aux investissements nécessaires, les acteurs du réemploi doivent offrir un accompagnement professionnel essentiel.

Depuis janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires en plastique est interdite pour la restauration collective (loi EGALIM). Cette échéance à plus long terme nécessite une préparation anticipée, et de nombreux acteurs du secteur se tournent déjà vers des experts du réemploi pour s'y conformer.

S'y retrouver parmi les acteurs

Pour choisir les meilleures solutions de réemploi, il est essentiel de partir de ses besoins spécifiques en restauration, tels que les fûts de bière, les palettes, la vaisselle, ou les réfrigérateurs. Ensuite, en fonction de l'échelle de restauration, il convient de choisir entre un lavage interne ou un opérateur de réemploi mutualisé. La Cartographie des Acteurs du Réemploi facilite cette recherche, rendant plus clair le choix parmi les acteurs du réemploi dans votre région. Si le besoin reste complexe, notre bureau d'études est à disposition pour une stratégie d'emballage adaptée aux enjeux réglementaires.

Qui sont m. & mme recyclage et quelle sont leurs ambitions

M. & Mme Recyclage sont un bureau d'études spécialisé dans le recyclage et le réemploi. Nous avons pour ambition d'accompagner les entreprises de la restauration dans leur stratégie d'emballage, le choix entre le jetable et le réemployable, la sélection de laveuses ou de prestataires externes, et le choix des matériaux. Nous mettons également à disposition du contenu en libre accès sur les réseaux sociaux, y compris des infographies primées, un guide sur la réduction du plastique jeté, ainsi que notre cartographie des acteurs du réemploi, la plus complète de France. [N'hésitez pas à vous abonner via votre réseau social préféré.](#)

La sélection des matériaux : une science à part entière

Le choix des matériaux pour les contenants réemployables est essentiel, et il doit être fait au cas par cas en fonction du secteur de restauration, du cadre réglementaire, et des contraintes spécifiques. Cette décision peut être complexe pour les restaurateurs, mais nous offrons un accompagnement complet pour guider nos clients, tout comme les acteurs régionaux du réemploi. La plateforme en ligne UP Scorecard est également un outil précieux pour aider à sélectionner les emballages appropriés.

>> Le réemploi vs. le jetable : une évaluation complexe

Pour déterminer à partir de combien de rotations le réemploi devient plus écologique que le jetable, il faut tenir compte de divers facteurs, tels que le type de pollution considéré et les caractéristiques des emballages comparés. Des études approfondies d'analyse de cycle de vie sont nécessaires pour obtenir une réponse précise. Il est essentiel de ne pas sous-estimer l'impact environnemental de la production du jetable et de l'incinération des déchets mal triés. L'expertise des opérateurs du réemploi est cruciale pour garantir le succès économique et écologique du réemploi par rapport au jetable.

>>Le mélange réutilisable-jetable : une option optimale

Le monde de l'emballage est complexe, et la solution la plus optimisée sur le plan écologique et économique réside souvent dans un mélange judicieux de réutilisable et de jetable. Cette approche permet d'adapter les pratiques en fonction des besoins spécifiques, tout en préservant l'environnement.

Pour plus d'informations sur la Cartographie des Acteurs du Réemploi B2B pour la Restauration et les services offerts par M. & Mme Recyclage, veuillez nous contacter à contact@m-mme-recyclage.com ou visiter notre site Web à <https://m-mme-recyclage.com/>

À propos de M. & Mme Recyclage :

M. & Mme Recyclage sont un bureau d'études spécialisé dans le recyclage et le réemploi. Nous offrons des solutions et un accompagnement pour aider les entreprises de la restauration à faire des choix écologiques informés en matière d'emballages.

