



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TOUT&BON SE LANCE DANS LE RÉUTILISABLE



TOUT&BON, TRAITEUR BtoB, LANCE UNE GAMME DE PLATEAUX REPAS RÉUTILISABLES EN EXPÉRIMENTATION SUR LA MÉTROPOLE LILLOISE

Le réseau de restauration TOUT&BON, traiteur depuis 2009, franchit une nouvelle étape dans sa **stratégie d'innovation** avec le lancement, en phase d'expérimentation, d'une **gamme de plateaux repas réutilisables** destinée aux entreprises de la métropole lilloise.

Face aux réglementations émergentes sur la réduction des déchets, TOUT&BON anticipe une transformation structurelle du marché de la restauration d'entreprise. Plutôt que de subir cette évolution réglementaire, le réseau a choisi d'en faire un **axe de différenciation et de développement**.

Une ambition de 300 CYCLES D'UTILISATION PAR CONTENANT.



Concrètement, les plateaux et coffrets réutilisables sont **fabriqués localement dans les Hauts-de-France**, un projet d'ailleurs **soutenu par la Région**.

Une fois livrés chez les entreprises clientes, les contenants sont récupérés le jour même par les livreurs, puis lavés et remis en circulation depuis le laboratoire du groupe, pour un objectif de **jusqu'à 300 cycles d'utilisation** par contenant. Un modèle pensé pour rester aussi simple, pour le client final, qu'une livraison classique de plateaux repas.

Cette expérimentation, actuellement déployée sur la métropole lilloise, doit permettre de **valider le modèle économique et logistique** avant d'envisager un déploiement plus large sur l'ensemble du réseau.



« Cette gamme de plateaux réutilisables illustre exactement ce que nous voulons pour notre réseau : une capacité à innover vite, à transformer une contrainte réglementaire en opportunité commerciale, et à donner à nos franchisés un temps d'avance sur leur marché local »,

**souligne Grégoire GHESQUIÈRES,
Responsable Développement
Franchise TOUT&BON.**

Pour les candidats à la franchise, cette actualité illustre plusieurs atouts du réseau : **une marque qui investit en continu dans l'innovation produit** plutôt que de se reposer sur son positionnement historique, un **ancrage territorial fort** (production française et emploi local), et une **offre différenciante** à même de séduire les grands comptes et entreprises soucieuses de leur image RSE — un segment de clientèle à fort potentiel de fidélisation et de récurrence pour un franchisé.

Au-delà du seul produit, ce lancement s'inscrit dans la philosophie plus large de TOUT&BON : conjuguer exigence gastronomique, praticité pour ses clients professionnels et responsabilité environnementale, sans jamais sacrifier l'un à l'autre.

Le réseau invite les candidats à la franchise intéressés par ce modèle de restauration d'entreprise nouvelle génération à se rapprocher de son équipe développement pour échanger sur les opportunités d'implantation.

COMMENT ÇA MARCHE :

①



**FABRICATION DE
NOS COFFRETS ET
CONTENANTS DANS LES
HAUT-DE-FRANCE**

②



**MISE À DISPOSITION
DES CONTENANTS DANS
NOTRE CUISINE DE
VILLENEUVE D'ASCQ
& FABRICATION DES
PLATEAUX À LA
COMMANDE**

③



à moins de 50km

**LIVRAISON DES PLATEAUX
RÉUTILISABLES CHEZ NOS
CLIENTS**

④



**RÉCUPÉRATION DE
VOS CONTENANTS SALES
APRÈS VOTRE DÉJEUNER
LE JOUR-MÊME PAR
NOS LIVREURS**

⑤



**TRI DES BIODÉCHETS
(en cas de restes alimentaires)
ET NETTOYAGE DES
CONTENANTS DANS NOTRE
PROPRE LABORATOIRE.**

⑥



**REMISE EN CIRCULATION
DES CONTENANTS
CHEZ NOS CLIENTS**





Ce projet a été financé par la Région dans le cadre de France 2030