

Emballages dans la restauration livrée : La bagasse jetable et la résine plastique réutilisable plus écologiques que le verre

*Foodles dévoile les résultats de la 1^{ère} analyse du cycle de vie (ACV)
de ses contenants réalisée par un acteur de la restauration livrée*

A Paris, le 29 mars 2023 – *Foodles, leader de la restauration collective d'entreprise nouvelle génération, en partenariat avec Greenly, spécialiste de l'accompagnement des entreprises dans la gestion de leur stratégie bas-carbone, a réalisé la toute 1^{ère} analyse du cycle de vie des contenants (ACV) du secteur. Son objectif : aider la Foodtech, déjà fortement engagée au soutien de la transition écologique, à trouver le contenant permettant d'allier durabilité et performance, dans l'esprit de la loi AGEC programmant la fin des emballages plastiques à usage unique d'ici 2040. Le résultat : appliquée à la restauration collective livrée, le contenant jetable (en pulpe de canne) demeure la solution la plus pertinente, talonnée par la résine plastique réutilisable, et loin devant la consigne en verre qui ne parvient pas à prouver sa performance, tant financière qu'écologique.*

Foodles x Greenly : la 1^{ère} ACV menée par un acteur de la restauration nouvelle génération

En évaluant les impacts environnementaux du cycle de vie d'un objet, de la fabrication à la destruction (composition, transport, remplissage, barquettage, stockage et fin de vie), l'ACV a pour but de déterminer la ou les solutions les plus performantes et les plus durables. En l'occurrence, dans le cadre de cette étude réalisée sur la base de l'ISO 14040 et 14043, **Foodles et Greenly ont analysé le cycle de vie de 3 types d'emballage : le jetable, la consigne en verre et la consigne en plastique (résine)**. Pour chacun d'entre eux, pas moins de 16 impacts ont été étudiés, parmi lesquels : la radiation ionisante, et ses effets sur l'environnement et la santé ; la formation photochimique d'ozone ; les substances cancérigènes et non cancérigènes ; l'usage des terres ; l'acidification ; l'appauvrissement de la couche d'ozone ; l'eutrophisation d'eau douce, marine et terrestre ; les particules fines ; l'épuisement des ressources en eau ; l'écotoxicité d'eau douce ; le changement climatique ; et l'épuisement des ressources énergétiques et minérales.

Analysant donc le fonctionnement optimal de chaque contenant (100% de retour) et sa résistance dans le temps au regard de son impact écologique, il ressort plusieurs enseignements :

1. **En deçà de 21 utilisations, le contenant jetable demeure la solution la plus intéressante**, générant une émission de 110 grammes de CO2e par utilisation, vs 141 pour la résine à la 1^{ère} utilisation.
2. Néanmoins, à partir de la 22^{ème} utilisation, soit une durée de vie estimée à environ 2 ans, **la résine plastique présente une meilleure performance écologique**, ses émissions s'abaissant progressivement à 50 grammes de CO2e par utilisation au bout de 400 utilisations (16 ans). A contrario, le contenant jetable présente un niveau d'émission stable tout au long de sa durée de vie (110 grammes CO2e).
3. Enfin, **le verre**, présentant déjà un impact en termes d'émissions plus important que le jetable ou la résine, et ce dès la 1^{ère} utilisation (environ 175 grammes de CO2e), ne nécessite **pas moins de 400 cycles pour se montrer aussi performant que le jetable**.

En conclusion, à date, et selon Foodles, le contenant réutilisable montre ses limites en ce qu'il ne s'avère réellement pertinent, tant en terme écologique qu'économique, qu'aux termes de deux ans d'utilisation par les convives de la restauration collective. Avant cela, **la solution jetable demeure la solution la plus intéressante, et ce sur plus de 60% des critères d'impacts analysés.**

« La réalisation de cette ACV, qui est la 1ère jamais produite par un acteur de notre marché, est une étape importante du Plan Carbone que nous avons mis en place dès 2020 chez Foodles ! En effet, sans jamais renier sur la qualité, l'accessibilité et la simplicité de notre service, en limiter au maximum son empreinte carbone demeure notre priorité absolue, et une nécessité pour l'ensemble de notre secteur. Cette ACV, en s'inscrivant dans cet esprit, montre néanmoins les limites actuelles de nos outils : si la résine réutilisable et la bagasse jetable s'avèrent plus intéressantes, aucun contenant ne présente, à ce stade de la recherche et du développement, les caractéristiques idéales associant donc tout à la fois un impact quasi nul sur l'environnement, et une résistance nécessaire à l'usage de la restauration livrée », commente Clément Bonhomme, co-fondateur de Foodles.

Foodles annonce le lancement de la consigne en résine, en renforcement de ses actions RSE

Ayant proposé et installé la consigne en verre chez ses clients durant environ 2 ans, Foodles a aujourd'hui décidé de la stopper, annonçant ainsi le lancement de la consigne en résine. **En effet, fort des enseignements de cette ACV, la Foodtech a décidé du déploiement d'une grande phase de test réalisée sur tout le 1^{er} semestre 2023.** Le contenant choisi, fait de tritan, plus léger et moins énergivore que le verre, est donc actuellement proposée à 12 entreprises clientes de Foodles bénéficiant déjà d'un système de consigne. **L'objectif de ce lancement : confirmer, en conditions réelles et via une phase de test accélérée, les conclusions de l'ACV** afin d'adapter ses contenants et, in fine, choisir la ou les solutions les plus performantes pour l'avenir. En parallèle, et dans l'attente des résultats, Foodles confirme son choix d'utiliser un contenant jetable en bagasse (issu de la pulpe de canne biodégradable par méthanisation), ce dernier ayant prouvé sa valeur écologique et économique.

Cette nouvelle phase d'itération s'inscrit dans le cadre de la stratégie environnementale développée par la Foodtech et destinée à répondre efficacement aux enjeux de transformation du marché de la restauration collective. En effet, engagée depuis sa création à répondre aux problématiques de développement durable, et afin de donner un sens et une application concrète à sa politique RSE, Foodles a initié un « Plan Carbone 2020-2023 ». Son objectif : mesurer son impact environnemental via des outils précis et reconnus. Aux termes de deux premiers bilans carbone (2020, 2021), Foodles est ainsi parvenu à diminuer de 22,5% le poids carbone de chacun de ses repas, et de 53,8% ses émissions générées par les livraisons. Ayant pour maître-mots « défendre » (une alimentation saine et durable), « réduire » (ses consommations et ses déchets), « s'engager » (dans la transparence) et « valoriser » (via le don et les collectes), **Foodles a par ailleurs obtenu, à l'automne dernier le statut d'Entreprise à mission.**

« Nous devons aujourd'hui plus que jamais poursuivre et intensifier nos efforts de recherche, nous acteurs de la restauration livrée, collectivement, mais également en concertation avec les pouvoirs publics dont les décisions, tant en matière réglementaire, qu'en terme de structuration de filières de tri, de recyclage ou d'innovation, impactent nos activités et nos perspectives d'avenir. Les acteurs de la restauration livrée se sont rassemblés début 2021 autour d'une charte d'engagement destinée à réduire l'impact environnemental des emballages et des contenants du secteur. Il est temps de

*relancer, ensemble, les débats autour des propositions alors formulées et engager, pour de bon, une véritable dynamique de transition et des prises de positions fortes ! », conclut **Clément Bonhomme**.*

*« En réalisant l'évaluation carbone des emballages et des contenants, Foodles met en lumière les alternatives les plus écologiques. Ainsi, Foodles sera plus à même d'orienter leurs fournisseurs visant à réduire significativement leur impact environnemental réel et à valoriser leurs actions responsables. C'est en travaillant avec des acteurs engagés comme Foodles que nous pouvons faire bouger les habitudes des entreprises et de la restauration collective. », indique **Alexis Normand, CEO et cofondateur de Greenly***

A propos de Foodles

Lancé en 2016 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est une alternative innovante, flexible et responsable à la restauration collective traditionnelle. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, certifiés Origine France Garantie et installés par ses soins. Dans un esprit « Food Court », Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure. À travers ces services, Foodles entend ainsi réinventer la restauration collective en proposant une solution répondant à la fois aux attentes de flexibilité, d'accessibilité et de qualité des entreprises et de leurs salariés. Pour cela, Foodles place la RSE au cœur de son activité via différents engagements : charte qualité stricte pour une alimentation saine et durable, mise en place de contenants consignés, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Fort d'une équipe de 300 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 400 clients, en France, en Belgique et à Londres. A l'automne 2021, Foodles a réalisé une levée de fonds de 31 millions d'euros destinée à soutenir le déploiement de son offre, notamment en Europe. www.foodles.co

À propos de Greenly

Créée en octobre 2019 par Alexis Normand (DG, ex-Directeur santé de Withings, HEC, Sciences-Po, passé par le bureau de Boston de Withings et Techstars), Matthieu Vegreville (CTO, X-Telecom, data scientist chez Withings) et Arnaud Delubac (CMO, ESSEC-Centrale, INSEE, précédemment chargé de communication digitale au cabinet du premier ministre), la société Offspend SAS, a lancé en janvier 2020 Greenly, première plateforme mondiale de comptabilité carbone avec près de 1000 clients entreprises en France, UK et USA. La climate tech permet aujourd'hui à toutes les entreprises, peu importe leur taille ou secteur, de contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique, en commençant par mesurer simplement leurs émissions de CO2. Une fois le bilan réalisé, Greenly les accompagne dans la définition d'une feuille de route pour les aider à s'aligner sur une trajectoire Net Zéro. Greenly a obtenu le label B-Corp en septembre 2022 et entend mettre à disposition son expertise à la communauté.

Pour plus d'informations merci de visiter le site <https://www.greenly.earth/>
Suivez Greenly sur Twitter : @Greenly, LinkedIn et Instagram