

Communiqué de presse - Mercredi 9 février 2022

#greentech #foodtech

&REPEAT signe avec Not So Dark, le leader européen des dark kitchens, pour réinventer la consigne et en finir avec l'emballage à usage unique

Pour son lancement en France, la startup suédoise a signé avec plusieurs marques telles que Bagelstein, Soup & Juice ou Not So Dark et ses 150 restaurants virtuels pour réduire l'utilisation des emballages à usage unique et l'empreinte carbone du secteur de la restauration.

Paris, mercredi 9 février 2022 - &REPEAT, leader suédois des services réutilisation et de recyclage des emballages à usage unique, arrive sur le marché français. &REPEAT souhaite offrir à l'industrie de la restauration et aux consommateurs un service complet et exclusif pour en finir avec les emballages à usage unique et la pollution générée. C'est dans ce cadre que &REPEAT collabore avec la start-up Not So Dark dont les marques comme Como Kitchen, Gaïa, Coquillettes Oui Maman, Vegedal, Vtacos, Pidz et Walida sont présentes dans plus de 150 restaurants virtuels. C'est-à-dire des marques uniquement disponibles sur les plateformes de livraison.

La démarche fédère les restaurateurs et leurs clients pour créer un cercle vertueux et durable favorable au futur de notre planète. &REPEAT récompense les clients qui recyclent et réutilisent leurs emballages avec un système de cashback, qu'ils peuvent ensuite dépenser dans les restaurants partenaires.

Cette approche transverse et collective ambitionne ainsi d'endiguer le fléau des emballages à usage unique, particulièrement critique dans le secteur de la restauration.

L'industrie de la restauration rapide génère chaque année plus de 220 000 tonnes d'emballages, dont la majorité sont des récipients en plastique à usage unique. Pourtant, seulement 14% des 860 000 tonnes de déchets plastiques jetés chaque année par les ménages et les entreprises sont recyclés en Ile-de-France contre 24% au niveau national. De plus, 88% des déchets collectés dans les rivières et sur les littoraux proviennent de la vente à emporter.

Depuis le 1er janvier 2022, de nouvelles dispositions sont entrées en vigueur dans le cadre de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC). Les lois AGECE organisent l'interdiction progressive de tous les emballages plastique à usage unique et instaurent des objectifs pour la mise en place de contenants réutilisables dans la restauration. Le marché des emballages réutilisables devrait connaître une croissance notable en France puisqu'en 2023, il sera interdit d'utiliser des emballages jetables pour la consommation à l'intérieur des restaurants, ce qui est courant aujourd'hui. Le ministère de la Transition écologique a d'ailleurs instauré depuis Mars 2021 des objectifs de réduction des déchets spécifiques à la restauration livrée.

&REPEAT, l'entreprise qui veut du bien à la planète

Fondée en 2020, la start-up suédoise &REPEAT s'est donné comme mission de rendre plus durables les emballages utilisés dans le secteur de la restauration. La solution aide ainsi les restaurateurs et leurs clients à mieux consommer tout en ayant un impact plus positif sur le climat.

En Ile-de-France, seulement **20 à 22% des déchets ménagers sont recyclés** (contre 49% pour le taux national). &REPEAT permet ainsi aux restaurants d'améliorer leur empreinte carbone en réduisant les déchets d'emballage des restaurants tout en améliorant la fidélité de leurs clients. De leur côté, les clients peuvent savourer un délicieux repas, tout en faisant preuve de responsabilité et en contribuant à la sauvegarde de la planète.

Pour ce faire, le groupe a développé des services de revalorisation des emballages à usage unique en créant un programme de fidélité par la consigne. Pour chaque commande à emporter, les restaurants partenaires apposent un sticker avec un QRcode, fourni par &REPEAT, sur les emballages. Les clients pourront ainsi scanner ce code et découvrir le point de recyclage le plus proche de chez eux pour y remettre leurs contenants. Une fois les emballages déposés, les consommateurs sont récompensés et gagnent des crédits qu'ils peuvent utiliser lors de leur prochaine commande auprès d'un restaurant partenaire de &REPEAT.

Sur son marché d'origine la Suède, la start-up est passée de 30 restaurants partenaires à Stockholm lors du lancement en décembre 2020 à plus de 500 restaurants dans tout le pays. Pour son lancement en France, **&REPEAT n'arrive donc pas seule puisqu'en plus de Not So Dark, d'autres belles marques de la restauration adoptent la solution, notamment Bagelstein !**

“ Nous sommes très heureux de nous lancer en France, terre de la gastronomie en Europe ! &REPEAT a pour objectif de devenir la première entreprise en France à proposer une offre de service complète de réutilisation et de recyclage des emballages à usage unique aux acteurs de la restauration ; Ce faisant, nous les aidons à opérer un changement durable dans l'utilisation des emballages. Nous pensons avoir construit LA solution qu'il manquait pour accompagner les restaurateurs et les consommateurs dans leur transition écologique et vers une utilisation plus durable et saine des emballages alimentaires à usage unique. Nous sommes d'ailleurs très fiers de pouvoir compter sur le soutien de Not So Dark et Bagelstein. ”, explique Tor Espen Steinvik, CEO de &REPEAT.

“En tant qu'acteur majeur de la food delivery, le packaging est au centre des préoccupations de Not So Dark. Le traitement des déchets arrive en fin de chaîne mais ce n'est pas pour autant que nous le délaissions. Nous souhaitons nous positionner comme pionnier dans le recyclage des emballages, nous sommes ainsi ravis de collaborer avec &REPEAT pour sensibiliser les consommateurs à prendre des habitudes plus responsables envers l'environnement”, explique Alexandre Haggai, cofondateur et CEO de Not So Dark.

A propos de Not So Dark

Fondée début 2020 par Clément Benoit et Alexandre Haggai, Not So Dark est le leader européen des restaurants virtuels. Le concept : 10 marques innovantes conçues spécialement pour la livraison. Ces marques sont disponibles sur les plateformes de livraison aux 4 coins de la France et en Belgique. Ce qui fait près de 150 restaurants virtuels et une croissance exponentielle. En 2021, Not So Dark a effectué une levée de fonds record de 20 M€.

A propos de &REPEAT

Fondée en 2020, &REPEAT est une startup suédoise spécialisée dans le développement de solutions circulaires pour réduire et éliminer les emballages à usage unique dans l'industrie de la restauration. Elle s'est donnée pour mission d'unir les individus et les entreprises pour résoudre les défis de la durabilité dans le secteur.

Le changement de comportement des consommateurs et l'augmentation importante de la livraison de repas ont un lourd impact environnemental à travers la hausse des déchets, la faible utilisation des ressources et une augmentation des émissions de

dioxyde de carbone. &REPEAT est convaincu que les nouvelles technologies et une réflexion novatrice sont la solution pour créer un monde plus durable.

&REPEAT collabore avec des instituts de recherche et également avec des partenaires de recyclage pour accélérer le changement des usages et répondre aux futures réglementations de l'Union Européenne pour lutter contre la pollution.
<https://www.andrepeat.io>