



Communiqué de presse

Mardi 13 juin 2023

Depuis sa création, Green 2 Green propose de la vaisselle réutilisable dans son fast-bio français



Créé en septembre 2021, Green 2 Green, premier fast-bio de la marque inaugurée à Publier en Haute-Savoie, n'a pas eu besoin d'attendre la mise en place d'une loi pour adopter dès sa création de la vaisselle réutilisable. Au premier trimestre 2023, l'actualité médiatique a été riche au sujet de la loi AGEC et de la fin de la vaisselle jetable dans les enseignes de restauration rapide. Si les plus connues ont pu accuser un certain retard, les marques les plus locales et uniques en leur genre, rivalisent avec les enseignes historiques !

QU'EST-CE QU'UN FAST-BIO ?

Version hybride du fast-food et de la restauration classique, il s'agit d'un fast-casual adapté en version bio. **Ce concept unique inventé par Jérémy Crétien et Ylies Keddari**, deux entrepreneurs français, installés dans le Chablais, **se veut la promesse d'une consommation plus responsable en proposant des produits 100 % BIO, français et locaux dès que possible !** C'est LE leitmotiv de Green 2 Green.

LA VAISSELLE REUTILISABLE GREEN 2 GREEN

Depuis sa création et jusqu'en fin d'année 2022, l'enseigne proposait à ses clients de déguster leur repas dans 60% de vaisselle réutilisable pour les salades, les glaces, les nuggets, les falafels, les wings et les sauces. *« Nous avons toujours pris la problématique de nos emballages très au sérieux. Il était primordial pour notre démarche d'être cohérente d'une part avec nos convictions et d'autre part en avance sur la vaisselle réutilisable par rapport au marché du fast-food. C'est pourquoi, nous avons étudié plusieurs options afin d'arriver selon nous à la meilleure des solutions pour l'environnement et nos clients ! »* déclarent à l'unisson Jérémy Crétien et Ylies Keddari les deux fondateurs de l'enseigne. Pour la conception de ses bols, ses gobelets et ses boîtes, la marque a choisi de ne pas utiliser de plastique et s'est tournée vers **la cosse de riz, un matériau 100% végétal et biodégradable. Enfin, les couverts en inox sont eux aussi réemployables.**



UN CONTENANT INEDIT : LES BOITES BURGERS



Contrairement aux enseignes plus connues, Green 2 Green est la seule à proposer depuis la fin du mois de février **la dégustation de burgers dans des boîtes réutilisables et non dans des feuilles en papier jetables**. A la suite de nombreux prototypes, la **forme idéale a été trouvée afin de conserver la qualité et la fraîcheur des produits**. Les menus G'Kids sont également servis dans un contenant dédié afin

de ne plus proposer d'emballage jetable en carton à la durée d'utilisation très faible. Tout ceci est à découvrir dans les restaurants Green 2 Green de Thonon-les-Bains et de Publier en Haute-Savoie.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site green2green.com

