



barePack : le plus grand réseau de livraison de repas “zéro-déchet” en France

Ces dernières années, et encore plus avec le contexte de crise sanitaire, la restauration a dû se réinventer et la vente à emporter a explosé. Pendant les confinements, le retour en force des emballages dû à la livraison a représenté une augmentation de 20% de déchets ménagers*, de 2.7 milliards de gobelets en plastique jetés et de 20% de demande d'emballages plastiques. Des chiffres qui donnent le tourni, et dont les français sont conscients : 83% d'entre eux souhaitent faire de la réduction des emballages une priorité.**

La startup barePack a été créée à Singapour en 2019 par des français expatriés, avec pour ambition **d'éliminer l'usage unique dans la restauration à emporter ou en livraison, en le remplaçant par un système intelligent et pratique de contenants réutilisables**. Ce système de boîtes consignées permet de réduire les déchets et de diminuer les émissions de CO2 de 90% par rapport aux alternatives jetables. En septembre 2020, la société barePack est devenue 100% française avant de se lancer officiellement en janvier 2021 à Paris, où le service est déjà disponible aujourd'hui dans plus de 150 restaurants !



Pour aller encore plus loin et faire du réemploi la norme

Fort de son succès à Paris auprès d'un réseau de 150 restaurants (parmi lesquels Burger Theory, Soya Cantine Bio, Poké Bar, La Guinguette d'Angèle, Mavrommatis, etc...), barePack continue de se développer pour convertir le plus grand nombre au zéro-déchet dans la restauration :

- Le service sera bientôt disponible dans deux nouvelles villes françaises : **Lyon et Clermont-Ferrand !**
- barePack vient de lancer une **campagne de crowdfunding avec la plateforme Sowefund**, avec pour objectif d'ici la fin d'année 2021 de collecter 500 000 € qui serviront notamment à assurer le déploiement du service plus largement en France, de recruter, d'acheter plus de contenants et de développer son application. Le plus de cette campagne participative ? On prend réellement part à l'aventure entrepreneuriale de barePack en acquérant une partie du capital de barePack (à partir de 100€).
<https://sowefund.com/projet/117/barepack>
- **Le réemploi s'invite au bureau !** barePack propose désormais également son service aux entreprises, leur permettant notamment de disposer d'un stock de contenants que les collaborateurs peuvent emprunter, et de pouvoir mesurer l'impact zéro déchet de l'entreprise en suivant sa progression, ou même créer un classement des employés les plus engagés pour les challenger ! Le coût pour l'entreprise ? 25€ par an et par employé seulement, et totalement gratuit pour les collaborateurs !

Concrètement, barePack, comment ça marche ?

Pour utiliser le service barePack, c'est très simple, il suffit de :

1. Télécharger l'application et s'abonner
2. Commander en ligne sur une des plateformes partenaires (**Deliveroo ou Eatic**) ou sur place puis réserver ses contenants sur l'application barePack
3. Collecter/ recevoir son repas dans sa boîte barePack et le déguster ;
4. Retourner sa boîte une fois rincée dans n'importe quel restaurant partenaire du réseau afin qu'elle soit lavée et réutilisée (ou directement au bureau si l'entreprise est partenaire).

Pour accéder à ce parc de contenants réutilisables, les utilisateurs doivent s'abonner pour 2€/mois (le premier mois est gratuit et l'abonnement résiliable à tout moment). Les employeurs peuvent également mettre en place barePack directement à l'échelle de leur entreprise via une offre spécifique.

Les abonnés peuvent emprunter autant de boîtes que souhaité tous les mois et peuvent les garder autant qu'ils/elles veulent. La seule limite : les utilisateurs peuvent avoir jusqu'à 5 boîtes en simultanément avant de les rapporter, et ceci afin que les contenants soient réutilisés un maximum de fois. La traçabilité est assurée via l'application mobile, qui permet de tracker les flux de contenants (pour l'instant barePack observe 100% de taux de retour des contenants) et de géolocaliser les restaurants du mouvement barePack. Les

restaurants s'assurent ensuite du bon nettoyage des contenants et barePack rééquilibre régulièrement les stocks de contenants dans les restaurants (à l'instar par exemple des Vélib quand il y a trop ou pas assez de vélos dans une station).

Le service est gratuit pour les restaurants, et leur permet d'économiser sur les frais d'emballages jetables (environ 30 cts par repas selon les estimations de barePack) et de faciliter la transformation de leur activité en temps de pandémie mondiale.



Des contenants de qualité pour un réemploi sur le long terme

barePack a choisi de s'associer à la marque clermontoise de lunchbox **monbento®**, dont les contenants, en plus d'avoir un design élégant, sont fabriqués en France, sont adaptés aux contraintes de la restauration (système emboîtable, compatibles avec lave-vaisselle et micro-ondes, etc.), composés des matériaux solides et respectant les normes alimentaires (sans BPS ni BPA, en PP et Tritan) et surtout réutilisables très longtemps !

*ADEME

** Source Opinion Way/ Sodastream

A propos de barePack

La startup barePack a été créée à Singapour en 2019 par des français expatriés qui y ont inventé la livraison et vente à emporter "zéro-déchet". En septembre 2020, la société devient 100% française avant de se lancer officiellement à Paris en janvier 2021. Le service y est déjà disponible dans plus de 150 restaurants, en vente à emporter et sur Deliveroo. L'ambition de barePack ? Mettre fin aux emballages à usage unique dans les restaurants. www.barepack.fr