



I-lunch s'engage auprès du ministère de la Transition écologique pour lutter contre les déchets plastiques

Les acteurs de la livraison de repas et la ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili, s'unissent pour avancer sur des engagements et des solutions concrètes afin de lutter contre les déchets plastiques. Parmi les signataires, I-lunch, la startup qui réinvente les codes de la restauration d'entreprise dispose déjà d'une longueur d'avance en menant une démarche hyper engagée autour des emballages à usage unique et contre le gaspillage alimentaire depuis plusieurs années.



Une charte pour une livraison de repas plus respectueuse de l'environnement

Selon un rapport gouvernemental, en 2019¹, ce n'est pas moins de 200 millions de repas qui ont été livrés en France, ce qui représente 600 millions d'emballages à usage unique. Avec la crise sanitaire et la massification du télétravail, le secteur de la livraison alimentaire est en plein boom avec une croissance de 47% en seulement 2 ans. Cependant, beaucoup d'acteurs présents sur ce marché utilisent encore des emballages à usage unique. Il est donc temps d'agir pour éviter l'émergence d'une nouvelle source de pollution.

Cette charte est l'occasion de montrer l'exemple pour une restauration d'entreprise durable et respectueuse de l'environnement. Alors que la livraison de repas à domicile et en entreprise se démocratise, elle devient une source de déchets plastiques qui doit être régulée. Il faut s'adapter à ces nouveaux usages en apportant des solutions plus responsables. Cette charte qui regroupe plusieurs acteurs de la restauration reflète notre volonté de participer à ce changement, pour contribuer à notre échelle à un futur désirable.

Victoria Benhaim, fondatrice d'I-lunch



Réunissant plusieurs acteurs de la livraison de repas, cette charte s'inscrit dans les orientations fixées par le gouvernement afin de **réduire les contenants et emballages en plastique à usage unique** et de favoriser le réemploi des emballages alimentaires et des couverts. **I-lunch, en menant une politique environnementale engagée, est déjà en phase avec de nombreux objectifs fixés par la ministre de la Transition écologique et souhaite aller encore plus loin.**



I-lunch, une longueur d'avance vers le zéro déchet

Afin de lutter contre les déchets plastiques, la charte fixe pour objectif d'atteindre **50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici le 1er janvier 2022.**



Aujourd'hui, 40% des clients d'I-lunch utilisent son système de consigne avec des contenants entrée, plat, dessert en verre réutilisable. Grâce à cela, elle a permis d'épargner 1 tonne de plastiques jetables en 2020. Un chiffre qu'elle compte multiplier par 10 cette année. **La startup ambitionne également d'atteindre les 50% de ses clients en zéro déchet dès la fin de l'année.**

Toujours dans cette optique de réduction des déchets, **les signataires devront réemployer l'intégralité des contenants livrés sur les lieux de restauration en entreprise d'ici le 1er janvier 2023.**



100% des clients d'I-lunch étaient livrés dans des contenants réutilisables avant la crise du Covid. Tandis que ce chiffre est passé à 40% pour des raisons sanitaires, **la startup les accompagne dans cette transition afin de revenir à un taux de réutilisation de 100%.**

Enfin, la charte fixe pour objectif d'atteindre **100% de contenants et emballages recyclables dès le 1er janvier 2022.**



Aujourd'hui, **tous les matériaux livrés par I-lunch sont recyclables.** La startup compte également accompagner ses clients pour la mise en place de filières de collecte et de recyclage avec tri sélectif au sein de leurs locaux.



Aller plus loin pour soutenir les entreprises dans leur politique RSE

La startup qui collabore avec de grandes entreprises comme Thales, Nike, L'oréal, ou encore Criteo, a banni les couverts et les bouteilles en plastique afin de proposer **des couverts réutilisables, des emballages Tetra Pak et en verre recyclable**. I-lunch met également en place un sourcing de ses produits afin de proposer **une offre composée de circuits courts avec des produits locaux issus de l'agriculture raisonnée**.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la startup a pour ambition de sauver **plus de 60 000 repas en 2021** grâce à son algorithme prévisionnel de vente et la mise en place de précommandes pour anticiper sa production. I-lunch mène aussi **des opérations de sauvetage des invendus** en partenariat avec TooGoodToGo et des dons à des associations.

Elle contribue ainsi à renforcer les politiques RSE de ses entreprises clientes en leur offrant des services de restauration éthique avec une faible empreinte carbone. Également soucieuse de la qualité de vie de ses collaborateurs, symbole de son engagement social, la flotte des livreurs de la startup sont tous en CDI.



À propos d'I-lunch : I-lunch est une FoodTech créée en 2017 par Victoria Benhaim, spécialisée dans les solutions de restauration pour entreprises. La société met un point d'honneur à conjuguer l'innovation de ses services avec la qualité de ses produits (gustative et nutritive), l'éco-responsabilité et le bien-être des employés. Elle propose chaque semaine une vingtaine de plats faits maison, sains et gourmands à travers 3 types de solutions.

- ◆ **Les Cantines sur site** : Food Corners, Frigo Connecté, Cafétérias...
- ◆ **Le Télé Restau**, la première cantine des télétravailleurs : solution de restauration de qualité à domicile avec encaissement par titre restaurant par exemple pour la subvention employeur.
- ◆ **Le Room service** : livraisons ponctuelles ou récurrentes de nourriture pour tous les besoins et toutes les occasions.

Pionnière de la livraison en contenant éco responsable en verre (avec système de consigne digitale), I-lunch accompagne à ce jour des grandes entreprises comme, Thales, Le Peninsula, Nike, L'oréal, Total, Geodis, Schindler, CNRS, Crillon, Criteo, Orange, etc. Pour en savoir plus : www.ilunch.fr