

[Voir cet e-mail dans votre navigateur](#)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 04/10/2022



Solutions de contenants réutilisables
pour restaurants et professionnels
de l'alimentaire



LES CHIFFRES CLÉS DE DABBA CONSIGNE

Année de création : **2020** | Nombre de collaborateurs : **10** |

Localisation : **Rhône-Alpes**

Professionnels de l'alimentaire accompagnés : **+ de 130** | Déchets évités
: **102 000 (~ 3 tonnes)**

Les emballages jetables de la restauration face à l'**urgence** des enjeux climatiques et réglementaires.

Chaque année, **+ de 10 milliards de repas** sont pris hors domicile en France, une majorité d'entre eux sont servis dans des emballages jetables. Concernant la livraison, **plus de 200 millions de repas ont été livrés en 2019, générant plus de 600 millions d'emballages à usage unique** qui ont terminé dans nos poubelles, selon les chiffres du ministère de la Transition écologique.

Ces déchets sont malheureusement rarement revalorisés : Selon une [récente étude de Citeo](#), seulement 11% des emballages plastiques ménagers sont recyclés (hors bouteilles et flacons), tandis qu'on estime à - de 10% les emballages jetables compostables effectivement

compostés. Quand aux cartons souillés, ils ne peuvent pas entrer dans un processus de recyclage.

Face à l'urgence de l'enjeu écologique, différentes législations sont mises en place pour l'arrêt progressif du jetable :

- **Loi AGECC** (anti-gaspillage pour une économie circulaire) : En janvier 2023, la restauration rapide devra proposer de la vaisselle réutilisable pour la vente sur place.

- **La Charte pour la restauration livrée** : En 2023, 70% des emballages livrés devront être sans plastique à usage unique.

- **Mise en place de la REP** (Responsabilité élargie pour les producteurs d'emballages restauration) : Prochainement, les professionnels de l'alimentaire devront s'acquitter d'une écocontribution pour financer la collecte, le recyclage et le développement du ré-emploi. Un surcoût sur les emballages jetables est attendu.

dabba consigne : **apporteur de solutions pour les structures de la restauration**



Le vœu le plus cher de dabba ? Transformer le paysage de la restauration pour que la gourmandise ne rime plus avec culpabilité... mais bien avec responsabilité écologique et sociale.

Et pour cela, **la start-up grenobloise s'est donné l'objectif d'évincer les emballages jetables chez les professionnels de l'alimentaire. Leurs contenants réutilisables ont pris la place de plus de 100 000 déchets**, soit l'équivalent de trois tonnes d'emballages à usage unique !

C'est en 2020 que le projet dabba voit le jour, grâce à [Marion Scapin](#) et [Caroline Laubertie](#), deux femmes engagées bien décidées à concilier réduction des déchets plastiques et bons petits plats. Loin de se laisser démonter par la nouvelle du confinement, elles ouvrent leur service de location de consigne de contenants dans la foulée et se lancent à l'assaut des

restaurateurs de Grenoble. **Elles sont rejointes par [Audrey Quintana](#) et [Camille Batisse](#) en 2021 et ouvrent un bureau à Lyon**, pour être au plus proche des besoins des acteurs de la restauration sur ce territoire. Audrey Quintana, associée et Directrice des projets stratégiques explique les raisons de ce rapprochement : *“J’avais créé une association (La Gamelle Consignée à Lyon), et lorsque nous avons échangé avec Caroline et Marion (fondatrices de l’entreprise dabba consigne), c’est devenu évident : il fallait qu’on mutualise nos forces pour développer un concept commun autour de la réutilisation des contenants, et ainsi avoir une notoriété plus forte auprès des acteurs de la restauration.”*

La première offre de dabba est **une solution clé-en-main pour la restauration commerciale** : Les restaurateurs adhèrent au réseau dabba, ce qui leur permet de recevoir des contenants réutilisables fabriqués en France et tous les outils pour gérer la consigne simplement. **Côté consommateur, celui-ci commande un plat à emporter ou en livraison dans un contenant dabba auprès du restaurant, et peut le rapporter dans n’importe quel commerce faisant partie du réseau dabba.**

Pour optimiser la gestion de la consigne, **dabba a récemment lancé une application mobile (disponible [ici](#))**. Avec + d’un millier de téléchargements à son actif, elle donne la possibilité aux gourmands de se tenir au courant de l’évolution de la carte des tous les restaurants partenaires, de payer la consigne en amont et de suivre son impact en termes de déchets évités. Ceci permet une **automatisation de la consigne** et un **gain de temps** significatif pour les restaurateurs.

Des solutions adaptées à tous types de professionnel de l’alimentaire.

Après des expérimentations avec différentes structures de la restauration (restaurateurs, collectivités, traiteurs, événementiel,...), l’offre de dabba consigne s’est étoffée, et est aujourd’hui composée de 3 grandes activités :

1) Location de contenants et méthodes de gestion de la consigne

L’entreprise met à disposition des contenants et outils pour faciliter l’adoption du réutilisable dans les restaurants et pour les consommateurs. Ce service s’adresse à la vente sur place, à emporter ou en livraison, et s’adapte également aux évènements ponctuels.

2) Service d’accompagnement des structure de la restauration dans leur transition du jetable au réutilisable

dabba consigne propose son expertise aux entreprises et collectivités, pour les conseiller dans leur projet de réemploi, que ce soit pour un pilotage de A à Z ou pour intervenir sur une

problématique précise (exemples : diagnostic territorial, sourcing de contenants, solution de traçabilité, gestion de la consigne et du retour,...)

3) Service de lavage de tous types de contenants et bocaux, qu'ils appartiennent à dabba ou à leurs partenaires

Cette offre permet aux professionnels de la restauration de se concentrer sur leur métier grâce à l'externalisation de la plonge de leurs contenants/bocaux/vaisselle à dabba consigne, qui assure un lavage dans le strict respect des règles HACCP.

En bientôt 3 ans d'existence, dabba a accompagné **plus de 130 entreprises de la restauration** en France (restaurateurs, traiteurs, frigos connectés, food courts, collectivités, chaînes de restauration,...). L'entreprise sociale est également connue pour avoir été **lauréate de la Fabrique Aviva en 2021** (Désormais Abeille Assurances).

DE L'IDÉE À LA CRÉATION D'EMPLOIS EN DEUX ANS !

L'équipe dabba est en constante expansion. Alors qu'elles n'étaient que 2 en 2020, puis 4 en 2021, les fondatrices se sont entourées de **6 nouveaux collaborateurs dans le domaine de la logistique, du lavage, du développement commercial et de la communication**. Elles ont également accueilli un **consultant en économie circulaire**, pour accompagner les collectivités et entreprises dans leur passage au réemploi.

"Je rêvais de pouvoir avoir un impact positif sur mon territoire grenoblois, tout en créant une entreprise où il faisait bon travailler, avec des collaborateurs de choc ! Aujourd'hui, nous avons un impact au-delà de ce que j'espérais, et je suis sûre que notre nouvelle équipe va nous permettre d'atteindre des montagnes de déchets évités !" lance Marion Scapin, Co-fondatrice et Directrice Commerciale de dabba.



Et demain ?



Suite à une phase de tests concluante, **l'équipe de dabba Grenoble a élu domicile au Pôle R'**, un lieu mutualisé dédié à l'économie circulaire porté par Grenoble-Alpes Métropole, doté d'un tunnel de lavage. Soucieuse de veiller à la plus faible émission de gaz à effets de serre possible, l'équipe de dabba consigne a récemment lancé **des travaux de construction d'une station de lavage dans la région lyonnaise.** **L'objectif : monter en volume sur ses activités de location et de lavage de contenants réutilisables.**

dabba travaille d'arrache-pied afin d'étendre son réseau de consigne et convaincre les grandes entreprises de la restauration, tout en veillant à faire évoluer la mentalité des consommateurs.

"Nous avons aujourd'hui de fortes ambitions de développement pour 2023, qui seront amorcées par une levée de fonds en cours de réalisation" explique Caroline Laubertie, co-fondatrice et Présidente de dabba consigne.

Une chose demeure certaine : ce qui semble être un petit pas pour le consommateur est un grand pas pour la planète.