



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Texte de base pour les médias

Un système circulaire pour passer du jetable au réutilisable

Berne, en mai 2021. La start-up bernoise reCIRCLE AG conçoit des emballages réutilisables pour la restauration à emporter. Grâce à un système innovant et astucieux, des boîtes hermétiques sont échangées en circuit fermé, pouvant être réutilisées partout et à tout moment dans l'ensemble du pays. La fabrication est suisse et, depuis 2020, neutre pour le climat. Aujourd'hui, près de 1'500 établissements ont rejoint le mouvement à travers la Suisse, du restaurant d'entreprise ultramoderne au stand de kebab ou au food-truck de quartier en passant par le grand groupe de restauration.



Image 1 : la variété des boîtes reCIRCLE : elles sont disponibles en cinq tailles différentes.

Les chiffres et les tendances actuels le confirment : la restauration hors du domicile ne cesse de gagner du terrain et, depuis la crise du coronavirus, de nombreux restaurants développent la livraison ou la vente à emporter. « Pour pouvoir être transportés, les aliments et les boissons ont besoin de récipients adaptés et à l'hygiène irréprochable. Les contenants à usage unique produisent une quantité invraisemblable de déchets et ne sont souvent pas hermétiques », fait remarquer Jeannette Morath, la fondatrice d'origine schaffhouseoise de reCIRCLE. L'idée commerciale de reCIRCLE AG est fondée sur ce double constat.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

De la vision à la concrétisation

C'est chez son ancien employeur, le service « Élimination et recyclage » de la Ville de Berne, que Jeannette Morath a mis le pied dans la filière du réutilisable : dès 2007, l'article 4 du nouveau règlement bernois sur les déchets entérinait l'utilisation de vaisselle réutilisable lors des manifestations. Jeannette Morath aidait les organisateurs à passer au zéro déchet. Dès lors, il n'y avait qu'un pas à franchir pour appliquer le réutilisable à la restauration à emporter. Ont suivi d'innombrables recherches, enquêtes et questionnements, en particulier concernant l'hygiène, les systèmes de consigne et la TVA. En 2014, c'est entourée d'un groupe de travail et grâce à un crédit de promotion des technologies environnementales de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) que l'entrepreneuse a lancé un projet pilote pour tester l'acceptation par les consommateurs et les restaurateurs d'un système de réutilisation ouvert. Le projet pilote a rencontré le succès escompté et encouragé Jeannette Morath à concrétiser sa vision : fabriquer des récipients abordables, écologiques et surtout réutilisables.



Image 2 : Jeannette Morath, CEO reCIRCLE



Image 3 : l'assortiment des reCIRCLE BOX

Du coup d'envoi à la start-up

En août 2016, le coup d'envoi est donné : reCIRCLE fait ses premiers pas avec un réseau de 24 partenaires. « Pour toute start-up, la phase de lancement est particulièrement intense. Il faut convaincre les partenaires et les fabricants, trouver des fonds et développer les produits. Nous avons accompli un grand travail de persuasion. » Parmi les alliés de la première heure figure le fabricant des reCIRCLE BOX, l'entreprise Stefan Kälin AG d'Einsiedeln. « Daniel Kälin a toujours cru en notre idée commerciale, il nous a soutenus dans la conception des produits et nous a même accordé quelques reports de paiement », se souvient Jeannette Morath.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Quatre ans après la mise sur le marché, le réseau compte pas moins de 1500 entreprises partenaires, dont les deux tiers sont des établissements proposant des plats à emporter et le tiers restant des cantines et des restaurants du personnel. Plusieurs grandes entreprises de restauration, notamment les restaurants Coop, SV Group, Compass Group (Suisse), ZFV, Eldora et Novae Restauration, proposent le système de vaisselle réutilisable dans leurs propres restaurants ou dans les restaurants en gérance.



Image 4 : Le menu du déjeuner ou du dîner dans les entreprises partenaires reCIRCLE peut être commandé en ligne dans la boîte réutilisable aux couleurs de l'aubergine

L'UE durcit ses règles

La nouvelle législation de l'Union européenne sur le plastique obligera les établissements de restauration à proposer des solutions plus écologiques en matière d'emballage. Autant dire que reCIRCLE est dans l'air du temps : « la tendance est de plus en plus au remplacement des emballages jetables par des équivalents réutilisables », observe Jeannette Morath. « L'Europe a commencé à introduire des règles et des prescriptions pour contrôler et améliorer la politique de recyclage actuelle. Partout dans le monde, les contenants jetables posent problème. Les nouvelles dispositions de l'UE auront un impact considérable sur le secteur de la restauration à emporter. La problématique des déchets est plus que jamais d'actualité, un défi à la fois pour l'environnement, les sociétés, les gouvernements et les consommateurs finaux. » L'équipe de direction de reCIRCLE en est convaincue :



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

« La conscience des enjeux environnementaux gagne du terrain et les gens sont maintenant prêts à agir. » D'où l'intention de la start-up de s'implanter à moyen terme en Europe par un système de franchises.

Faire du réutilisable une valeur ajoutée

« Nous voulons donner de la valeur aux emballages réutilisables » : tel est le pari de reCIRCLE. Un groupe d'experts planche d'ailleurs en continu sur de nouveaux produits. « Nous travaillons actuellement sur un emballage réutilisable pour les repas livrés à domicile, en particulier les pizzas. Manger est un besoin de base. Dans les reCIRCLE BOX, les restes peuvent être conservés et consommés ultérieurement au lieu de finir à la poubelle avec le contenant jetable. La vaisselle réutilisable remplit donc une double fonction puisqu'elle aide à réduire le gaspillage alimentaire. Nous voulons que le réutilisable devienne la norme. Pour cela, les mentalités et les habitudes de consommation doivent changer. D'où l'idée de proposer des produits à la fois écologiques, abordables et surtout réutilisables », poursuit Jeannette Morath.



Image 5: dans la BOX, les restes peuvent également être conservés et ne sont pas jetés, comme c'est généralement le cas dans les emballages jetables.

Un Chief Happiness Manager dans l'équipe

Chez reCIRCLE, tout ne tourne pas seulement autour de la durabilité et de l'innovation, des emballages et de la nourriture : le collectif est aussi une valeur-phare. Le team engagé de la directrice Jeannette Morath s'étend constamment.

Wir gehen den Mehrweg! - Scegliamo di riutilizzare! - Empruntons la voie du réutilisable!



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

« Dans une start-up, on navigue souvent à vue. Certaines périodes sont très intenses. Il est donc d'autant plus important que tout le monde se sente bien dans l'équipe et dans son travail. C'est pourquoi nous avons nommé un Chief Happiness Manager. Celui-ci veille à une atmosphère de travail agréable, organise des repas communs (virtuels), des apéritifs, des événements, pense aux anniversaires, etc. Je ne suis pas la seule à diriger les réunions d'équipe. Chaque personne est invitée à les animer à tour de rôle. Notre devise est de ne jamais parler de problèmes, mais toujours de solutions.

Cela change complètement la perspective. C'est pour moi quelque chose de fondamental pour instaurer une culture d'entreprise saine et porteuse », conclut Jeannette Morath.

La couleur aubergine devient celle du réutilisable

Il existe cinq formats de reCIRCLE BOX : bord haut ou bord bas, avec séparation pour les menus, format saladier et tasse pour les soupes. Toutes les reCIRCLE BOX sont pourvues d'un couvercle hermétique et peuvent être empilées sans adhérer les unes aux autres. Elles sont fabriquées en Suisse de manière neutre pour le climat à base de plastique de qualité supérieure, inodore et sans danger pour la santé. Tous les récipients peuvent être nettoyés au moins 200 fois au lave-vaisselle, passés au micro-ondes, chauffés à maximum 160 °C et placés au congélateur. Comme l'explique Jeannette Morath, « il a fallu trouver une couleur qui soit marquante, qui se distingue de celle des autres emballages et qui s'accorde bien avec tout type de nourriture : la salade verte, la sauce tomate, le curry. La couleur aubergine répond à tous ces critères. Dans un récipient plus clair, le moindre transfert de couleur dû à un aliment ou une épice à fort pouvoir de coloration, par exemple le curcuma, la betterave ou la carotte, aurait été rédibitoire. Enfin, la couleur devait convenir autant aux femmes qu'aux hommes. Pour l'instant, l'expérience montre que l'objectif est rempli. » Depuis peu, reCIRCLE propose également des couverts innovants. Ceux-ci se composent du reCIRCLE-SPIFE, ustensile servant à la fois de cuillère et de couteau (contraction de spoon, pour cuillère, et de knife, pour couteau), et d'une fourchette qui s'emboîtent parfaitement.

Les couverts sont aussi fabriqués à Einsiedeln, avec le même matériau que les BOX. Dans certains restaurants, ils sont remis gratuitement avec les reCIRCLE BOX.

Le café à emporter dans un gobelet réutilisable

Le petit dernier de la gamme reCIRCLE est un gobelet élégant développé en interne pour transporter des boissons ou de la nourriture à emporter. ISY est transparent, a une paroi double, est isolant et il existe en trois tailles (90 ml, 300 ml et 500 ml). Il est composé de Tritan, un [plastique](#) très solide et durable. Le couvercle couleur aubergine fait partie intégrante du gobelet « ISY », comme avec les reCIRCLE BOX. Le gobelet convient parfaitement pour les boissons froides ou chaudes, mais aussi pour les soupes, muesli, granités ou encore les sauces. Il coûte 5 francs.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Comme pour les reCIRCLE BOX, il peut être acheté, rapporté ou échangé à tout moment dans un établissement partenaire de reCIRCLE.



Image 6 : le « ISY » ne convient pas que pour les boissons chaudes ou froides mais aussi pour les soupes, muesli, granités et les sauces.

Un procédé de recyclage à l'examen

Les couvercles des reCIRCLE BOX sont recyclés depuis le premier jour pour fabriquer des pièces utilisées dans le secteur de la construction. Quant aux reCIRCLE BOX, elles pourraient être facilement regranulées et revalorisées mais ce procédé n'a pas encore été autorisé par l'office fédéral compétent. « À l'avenir, l'objectif est d'ajouter 10 à 20 % de matériau recyclé dans les reCIRCLE BOX. Les boîtes usagées serviraient alors à en fabriquer des nouvelles et le système serait ainsi parfaitement circulaire. En attendant d'obtenir l'autorisation nécessaire, nous récupérons les reCIRCLE BOX usagées et les stockons. Jusqu'à présent, nous avons eu très peu de retours, car nos récipients ont une très longue durée de vie ! » se félicite la cheffe d'entreprise.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch



Image 7 : de plus en plus de restaurants proposent des plats à emporter. Le reCIRCLE-BOX et les couverts reCIRCLE peuvent être échangés ou retournés à tout moment dans le réseau de partenaires.

Les bienfaits pour l'environnement

Les chiffres et les faits relatifs à l'impact de reCIRCLE sur l'environnement parlent d'eux-mêmes : chaque jour, quelque 50 000 boîtes sont en circulation ; ce sont autant de contenants qui ne sont pas jetés, soit un millier de sacs poubelle pleins en moins par jour. Et les chiffres augmentent constamment. L'impact sur le climat n'est pas non plus négligeable, sachant qu'un emballage jetable équivaut à 80 à 180 grammes de CO₂. Si l'on fait le calcul en se basant sur une moyenne de 100 grammes de CO₂ par emballage, ce sont cinq tonnes de CO₂ qui sont économisées chaque jour, soit 1300 tonnes par année (pour 260 jours de travail). Le document suivant aide à se figurer ce que représentent ces quantités :

https://www.oekoservice.ch/images/news/2016/Factsheet_Swiss_Climate_Wie_viel_ist_eine_Tonne_CO2.pdf



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch



Image 8 : un circuit de recyclage séparé est en cours de planification

Le modèle commercial

Le concept de reCIRCLE est à la fois simple et bien pensé : le client prend son repas à emporter dans une reCIRCLE BOX puis la rend dans l'un des [établissements partenaires de reCIRCLE](#) ou la conserve pour une utilisation future. Pour chaque boîte, 10 francs de consigne sont demandés. « Le fait qu'autant d'établissements de restauration rejoignent le mouvement indique que notre vision commence à se concrétiser : nous passons du jetable au réutilisable. Et le développement constant du réseau de partenaires rend l'utilisation des reCIRCLE BOX de plus en plus confortable pour les consommateurs », se réjouit Christoph Mumenthaler, responsable des ventes et chef de projet pour la Suisse romande.

L'appli reCIRCLE

Depuis peu, reCIRCLE propose sa propre appli. Basée sur la technologie NFC, elle gère numériquement l'échange des reCIRCLE BOX. Elle contient par ailleurs une carte permettant de localiser l'ensemble des partenaires reCIRCLE, ainsi qu'une fonction de points fidélité.

Coronavirus : quid de l'hygiène ?

La sécurité et l'hygiène figuraient déjà au rang des priorités lors de la conception des boîtes. Le couvercle devait être parfaitement hermétique et le nettoyage à 80 degrés totalement hygiénique dans les lave-vaisselle des établissements partenaires. Conclusion : la sécurité alimentaire est toujours garantie. Ce qui n'empêche pas reCIRCLE de continuer à communiquer des recommandations de sécurité et d'hygiène à ses partenaires.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

« Dans le contexte sanitaire actuel, nous avons formulé des recommandations spécifiques, par exemple celle de ne pas toucher les BOX avec les ustensiles de service », explique Jeannette Morath.

reCIRCLE remporte le Swiss Economic Award 2020

Le Swiss Economic Award est la plus haute distinction attribuée aux jeunes entreprises suisses. Ce prix convoité récompense des performances d'excellence dans trois catégories. La jeune entreprise obtient les faveurs du jury dans la catégorie Production/Industrie pour ses emballages réutilisables abordables et écologiques destinés aux établissements de restauration. « Cette distinction est à la fois une consécration pour nous à titre personnel, mais aussi pour toute l'économie circulaire », se réjouit la fondatrice et directrice Jeannette Morath.

À propos de reCIRCLE

La start-up reCIRCLE a fait ses premiers pas en août 2016 avec un réseau de 24 établissements partenaires. Cinq ans après la mise sur le marché, le réseau compte près de 1500 entreprises partenaires, dont les deux tiers sont des établissements proposant des plats à emporter et le tiers restant des cantines et des restaurants du personnel. Plusieurs grandes entreprises de restauration, notamment les restaurants Coop, SV Group, Compass Group (Suisse), ZFV, Eldora et Novae Restauration, proposent notamment le système de vaisselle réutilisable dans leurs propres restaurants ou dans les restaurants en gérance.

L'assortiment

Il existe cinq formats de reCIRCLE BOX : bord haut ou bord bas, avec séparation pour les menus, format saladier et tasse pour les soupes. Toutes les BOX disposent d'un couvercle hermétique et peuvent être empilées en garantissant une aération optimale. reCIRCLE propose par ailleurs le reCIRCLE Spife, un set innovant de couverts, et désormais le gobelet isolant reCIRCLE ISY, disponible en trois tailles (90 ml, 300 ml et 500 ml).

Pour les restaurateurs intéressés

Le système de restitution des BOX est pratique et simple : une personne qui achète un repas dans une reCIRCLE BOX à Zurich peut rendre celle-ci à Genève ou à Berne. Les établissements intéressés peuvent tester le système de réutilisation pendant trois mois. Le partenariat coûte 150 francs à l'année. Pour un accès exclusif, l'échange et le restitution des produits reCIRCLE, un abonnement est conclu en sus.

Pour les particuliers intéressés

Les entreprises partenaires sont reconnaissables au label apposé à l'entrée. Les entreprises partenaires actuelles sont listées [ici sur la carte](#). Certains produits peuvent également être achetés la [boutique en ligne](#) de reCIRCLE.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

www.recircle.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Pour en savoir plus

Jeannette Morath

Directrice

reCIRCLE AG

Tél. 031 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch