

## PORTRAIT

# Avec Pandobac, Shu Zhang chasse le plastique des restaurants

Cette ingénieure de formation a créé une solution logistique zéro déchet. Pandobac compte treize salariés et collabore avec les fournisseurs alimentaires pour livrer les restaurateurs dans des contenants réutilisables.



Shu Zhang a fait des études d'ingénierie avant de se lancer dans l'entrepreneuriat. (DR)

Par **Adrien Lelièvre**

Publié le 8 mars 2023 à 8:29 Mis à jour le 8 mars 2023 à 8:30

Innover consiste parfois simplement à s'inspirer des bonnes pratiques d'antan. En 2018, Shu Zhang a fondé la start-up Pandobac afin de remettre au goût du jour les contenants réutilisables dans la restauration. Une mission empreinte de bon sens écologique, mais loin d'être facile à mettre en oeuvre dans un secteur où le plastique et les cartons jetables sont omniprésents.

Shu Zhang connaît le sujet par coeur. A la fin de ses études à Centrale Paris, la jeune femme poursuit sur un CAP de cuisine, puis fonde un restaurant gastronomique à Paris (Maguery) proposant des menus surprises. « *Je n'ai jamais été très motivée par une carrière d'ingénieure classique* », commente la dirigeante.

## Convaincre les fournisseurs

Cette expérience lui fera prendre conscience du gâchis des emballages jetables. « *Tous les restaurants, quel que soit leur standing, partagent le constat que c'est insupportable* », souligne cette fan de cinéma. Dans la foulée, elle décide de créer

Pandobac : [une solution logistique zéro déchet](#) qui aide la restauration à faire sa transition écologique.

Pour atteindre cet objectif, il fallait remonter à la source du problème en convainquant les fournisseurs alimentaires de changer leurs habitudes. Résultat : la jeune pousse leur vend des solutions pour préparer leurs commandes dans des bacs de transport réutilisables plutôt que dans des emballages jetables. Ces bacs sont scannés avant de sortir de l'entrepôt puis livrés dans les restaurants.

## **Créer un cercle vertueux**

Les restaurateurs n'ont qu'à les vider, puis à les stocker sur place. Lors de la tournée suivante, le livreur dépose les nouveaux bacs et récupère les anciens qui sont lavés par Pandobac à Rungis et remis en service. De quoi créer un cercle vertueux. « *Nous avons une trentaine de clients chez les fournisseurs* », glisse Shu Zhang, qui a vu le jour en Chine, mais vit en France depuis l'âge d'un an et demi.

« *Nous avons entre 2.000 à 3.000 bacs par jour qui circulent jusqu'aux restaurants* », poursuit celle qui dirige aussi le Réseau Consigne. Tous les types de produits peuvent être transportés par Pandobac, du poisson à la viande en passant par les fruits et légumes.

La jeune pousse compte treize salariés et a commencé à se diversifier en proposant des solutions à destination des acteurs de distribution et de la restauration collective. Shu Zhang lève des fonds en ce moment pour aider Pandobac à accélérer en 2023.