

Pyxo s'attaque aux restaurants indépendants avec Metro

Après un pilote à Rennes, la start-up teste le réemploi à Paris.

Tiziano Polito

06 décembre 2023 \ 11h00

2 min. de lecture



Les contenants sont identifiables grâce à un QR code unique.

Paladin du réemploi, Pyxo a aidé l'an dernier McDonald's à convertir ses 1500 restaurants français aux contenants réutilisables pour la consommation sur place afin d'aider l'enseigne américaine à se mettre en conformité avec la loi Agec. La start-up parisienne s'attaque maintenant à la vente à emporter (VAE) chez les restaurants indépendants. « *Nous avons démarré un premier projet pilote à Rennes, pendant six mois, de janvier à juin, dans cinq restaurants, les résultats se sont avérés concluants, nous avons donc recommencé l'expérience à Paris* », explique Benjamin Peri, cofondateur de l'entreprise.

Baptisé River-Use et mené avec Metro, le projet consiste à mettre à disposition des restaurateurs des contenants réutilisables, charge ensuite à ces professionnels de les proposer aux clients. « *Le rôle du restaurateur est essentiel car il est force de proposition, c'est lui qui est en contact avec le client et qui lui illustre en quelques mots*

la démarche », explique Benjamin Peri. Le consommateur est libre d'accepter ou pas. Il est ensuite invité à rapporter les emballages au restaurant.

Sensibiliser les clients

« *Nous nous sommes associés avec Metro car il s'agit de l'enseigne la plus présente chez les professionnels de la restauration - développe Benjamin Peri - ils leur vendent les conteneurs et les sensibilisent à la question du réemploi, avec des animations sur les points de vente* ». Une trentaine de restaurants parisiens du sud et de l'est de la capitale sont maintenant concernés par la deuxième phase du projet. Ils ont tous été équipés avec des emballages réutilisables, des bols Mepal en polypropylène (PP) avec couvercle. Deux références sont proposées : un petit format de 350 ml et un plus grand, de 750 ou 1250 ml. Le parc de contenants, propriété de la start-up, est constitué de 800 bols.

Si Pyxo joue le rôle de chef d'orchestre, le lavage et la logistique sont gérés par un prestataire, Globe Express, qui récupère les emballages trois fois par semaine pour les laver avant de les rapporter sur les points de vente. Le restaurateur est incité à jouer le jeu pour au moins trois raisons selon Pyxo : le coût de la prestation, de 0,25 euro par lavage, contre 0,30 à 0,40 euro pour la vaisselle jetable généralement constituée de barquettes et sachets en papier-carton et en plastique ; la proposition d'une offre innovante et sans surcharge pour ses convives ; la possibilité de fidéliser les clients, grâce à un programme sur une appli mobile.

QR codes

Comme chez McDonald's, tous les contenants sont identifiables grâce à un QR code unique assurant la traçabilité des bols et la gestion des consignes, si l'emballage n'est pas restitué. Le restaurateur scanne le QR code du contenant à l'aide de l'application Pyxo Pro, ainsi que le QR code attribué au client. L'emballage est ainsi associé à la personne qui achète le repas et sera ainsi sensibilisée à retourner les emballages au point de vente. « *Les clients génèrent leur propre QR code via l'application Pyxo ou par SMS. Ils peuvent ensuite cumuler des points, convertibles en réductions allant jusqu'à deux euros, s'ils rapportent les bols au restaurant* », explique Benjamin Peri. C'est Pyxo qui finance les réductions appliquées par les établissements. Une troisième phase est maintenant prévue pour le projet, mais nous n'en saurons pas plus.

Basé à Paris où il a été fondé en 2018, Pyxo emploie une vingtaine de personnes. L'entreprise se targue d'être présente avec ses solutions de réemploi dans 2000 points de vente et d'avoir permis d'économiser 500 tonnes de déchets.