



1ER RÉSEAU DE CONSIGNE MUTUALISÉ POUR LA RESTAURATION NOMADE À NANTES

contact@lesboitesnomades.com | 06.64.87.13.91



Mon périple personnel vers la réduction des déchets à commencé en 2018. Entre petites et grandes victoires, mais aussi casse-têtes et contradictions, ma route n'a pas été qu'un long fleuve tranquille. La genèse des Boîtes Nomades s'explique par un souvenir symbolique : celui des mes allers et retours pour déposer puis récupérer mes propres contenants chez mon restaurant de sushis préféré pour supprimer de mon quotidien les emballages des repas à emporter.

Et cette réflexion : mais pourquoi est-ce parfois si compliqué de consommer de manière responsable ?

Chez Les Boîtes Nomades on pense que cela devrait être plus facile de moins jeter !

Loin des discours alarmistes et moralisateurs, nous proposons des **solutions concrètes** pour offrir à notre quotidien une manière de consommer **plus responsable**, notamment par le **réemploi des emballages**. Quand la contrainte s'éloigne, c'est le plaisir qui nous gagne !

En développant un réseau local, axé sur la collaboration et la mutualisation, faire voyager sa Boîte Nomade deviendra un geste simple comme bonjour ! Car c'est en trouvant de la satisfaction dans de nouveaux gestes éco-responsables que nous **vivons de manière durable à grande échelle**.

*Typhenn Leplay,
Fondatrice*

SOMMAIRE

1. À l'origine du projet : des constats	p.4
2. Nos missions / Nos valeurs	p.5
3. Rapportez votre boîte où vous voulez	p.6
4. Un réseau de commerçants engagés	p.7
5. Nos actions	p.8
7. Un ancrage local pour un impact global	p.9
8. Le Collectif IMPEC	p.10
9. Les Boîtes Nomades en quelques dates	p.11
10. Avis restaurateurs	p.12
11. Avis consommateurs	p.13
12. Partenaires et médias	p.14



A L'ORIGINE DU PROJET : DES CONSTATS

**180 000
TONNES**

de déchets produits par la restauration à emporter en 2019*.

La crise sanitaire a encouragé de nouvelles habitudes de consommation : à emporter, en click and collect et en livraison. On compte une augmentation de 11% des points de vente en 2021 par rapport à 2020, soit 48 800 points de vente à emporter en France. (Source : rapport *No plastic in my sea* et Ministère de la Transition Écologique)

Les emballages de la restauration sont les

**1ers
DÉCHETS
MARINS**

80 % des déchets au fond de l'océan sont constitués de plastique majoritairement issue de la restauration (sacs à usage unique, bouteilles, emballages pour contenir des repas ou couvercles en plastique).

(Source : Nature Sustainability)

**3
COMMANDES**

sont passées chaque seconde.

Ceci est le nombre de commandes effectuées en vente à emporter et en livraison. En moyenne, une personne commande 2,6 fois par mois.

(Source : Agence Taste)



*Eloïse et Anne,
Bénévoles*

NOTRE MISSION

Développer un service mutualisé de contenants consignés pour la restauration avec une logistique de retour facilitée et encourageante pour les consommateurs.



NOS VALEURS

**Réduction
des déchets**
pour préserver
la planète.

**Bienveillance
et facilitation**
en proposant des
solutions concrètes
pour agir sans
pression.

**Valorisation
de l'engagement**
des professionnels,
des consommateurs
et des partenaires
tiers.

NOS ACTIONS

1 Création et l'animation d'un réseau

Notre communauté de professionnels et de consommateurs s'engagent dans un système mutualisé de consigne pour lever les freins du réemploi.

Carte des restaurants partenaires



2 Un service clé-en-main les professionnels

L'association met à disposition des boîtes propres aux commerçants qui peuvent ensuite choisir de les laver dans leur process interne ou de bénéficier de la collecte et du lavage par Les Boîtes Nomades.

Un service d'approvisionnement et de collecte à vélo permet de compenser les retours parfois aléatoires des consommateurs. La gestion des stocks et de la consigne est simplifiée par l'usage de la WebApp de l'association.



3 La sensibilisation au réemploi

Nous communiquons auprès du grand public pour créer des habitudes de consommation plus durables sur le long terme et réduire nos déchets.



RAPPORTEZ VOTRE BOÎTE NOMADE OÙ VOUS VOULEZ !

Pour les consommateurs

Le consommateur peut choisir de prendre son repas à emporter dans une boîte consignée à 2€ ou 3€, chez l'un des restaurateurs du réseau. Une fois qu'il s'est régalé, il rapporte son contenant chez l'un des partenaires pour remplir de nouveau sa boîte ou il récupère sa consigne.



UNE BONNE ACTION RÉCOMPENSÉE !



Chaque passage = 1 point
10 points = 1 récompense chez l'un des partenaires comme une boisson offerte, un coffret de mignardises offert ...



L'ACCOMPAGNEMENT DES COMMERÇANTS ENGAGÉS



Mise à disposition
de contenants



Logistique



Lavage



Accompagnement et
kit de communication



Gestion de stock & délégation de
la consigne grâce à la webApp

Pour les restaurateurs

En mutualisant un système de consigne, notre réseau de partenaires engagés bénéficie de contenants de qualité sans investissement, en quantité adaptée à leur activité et leur espace de stockage. Grâce à notre WebApp, la gestion des stocks et de la consigne est facilitée et leur vie simplifiée.



*Boîtes carrées et boîtes
rondes consignées 3€*



Verrines consignées 2€



ANCRAGE LOCAL

En endiguant l'achat perpétuel d'emballages jetables, Les Boîtes Nomades développent une organisation locale plus résiliente. L'association favorise des emplois locaux dans le lavage et une logistique décarbonée grâce au partenariat avec Les Coursiers Nantais qui assurent la livraison et la collecte à vélo des boîtes chez les restaurateurs.



IMPACT GLOBAL

Ensemble, nous faisons grimper le compteur des emballages évités.

En inscrivant leur action au sein d'un réseau engagé, commerçants et consommateurs rendent leur action individuelle plus visible et à convaincre d'autres restaurateurs et mangeurs de passer à l'action.

[Galerie Photos](#)

LE COLLECTIF IMPEC

L'association Les Boîtes Nomades contribue à promouvoir le réemploi des emballages au niveau national. Elle est membre du Réseau Consigne et co-fondatrice du collectif IMPEC, un regroupement d'acteurs de la consigne en France.

Ensemble, ils développent une solution digitale harmonisée afin de faciliter et accélérer le déploiement de solutions de réemploi des contenants alimentaires.

Le collectif IMPEC se retrouve autour des mêmes valeurs de protection de l'environnement, d'entraide, de bienveillance et de valorisation de l'humain et du local.



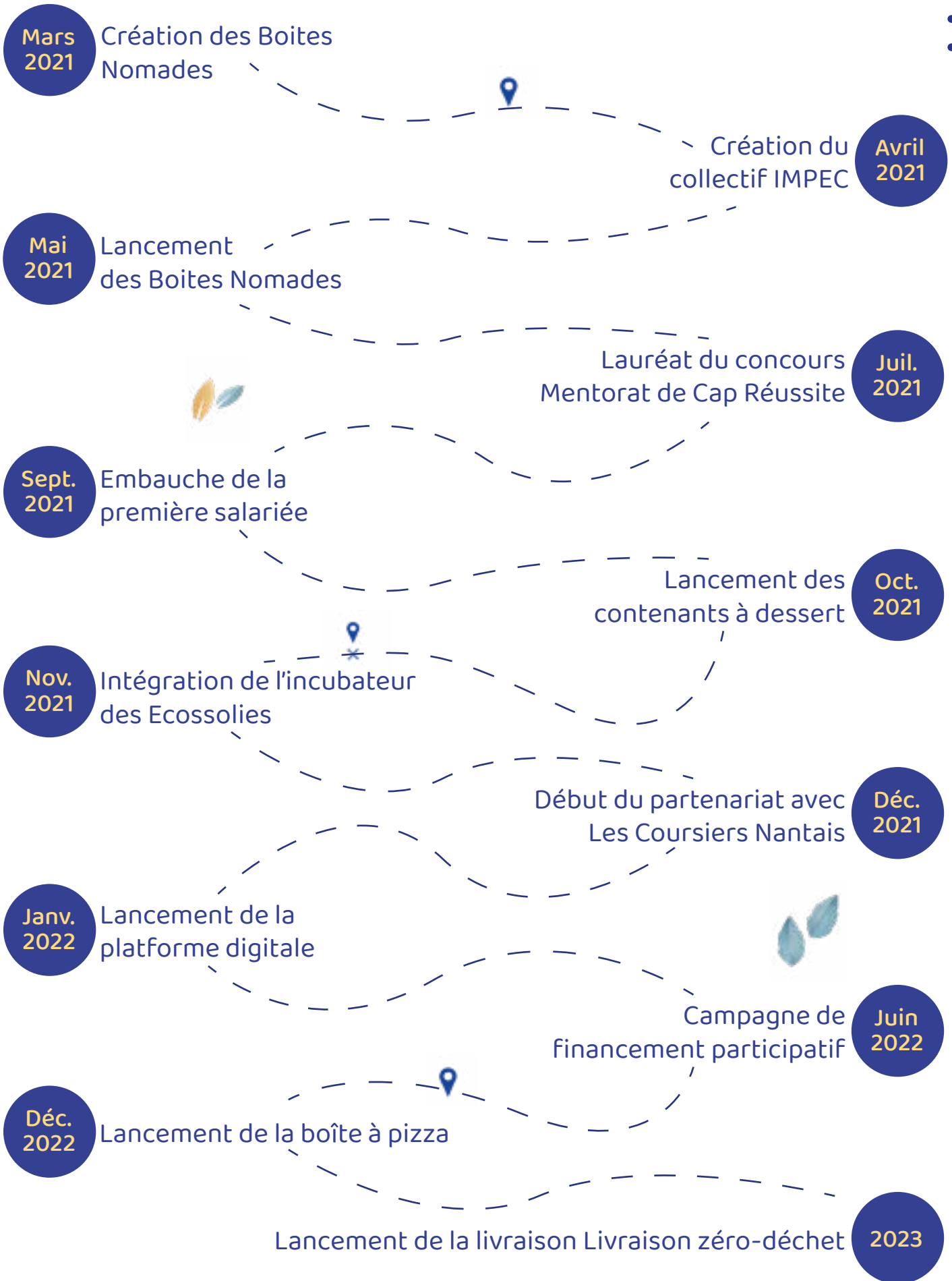
Carte des initiatives du collectif IMPEC



Membres du Collectif IMPEC




LES BOÎTES NOMADES EN QUELQUES DATES





AVIS RESTAURATEURS



Les Boîtes Nomades nous permettent de nous concentrer sur ce qu'on sait faire : la belle cuisine et le service auprès des clients. On ne s'embête pas avec la logistique. C'est beaucoup plus simple à gérer, et cela, véhicule une image qui nous ressemble beaucoup plus.

Alban Constantin
Les Funambules

Les Boîtes Nomades,
c'est écologique et économique

!

L'avantage, c'est aussi de pouvoir communiquer de manière engagée et cohérente avec mon offre de produits frais et locaux.

C'est aussi un outil de fidélisation. J'ai des retours positifs des clients qui trouvent que le contenant est plus qualitatif et garde le repas chaud plus longtemps.

Damien Leclercq
Messieurs Dam's

Les Boîtes Nomades, c'est une solution alternative aux emballages jetables qui est viable financièrement, qui apporte une vraie plus-value par rapport à notre image et qui répond à l'attente de notre clientèle de réduire les emballages jetables.

Claire Populin
L'Éthiquête



AVIS CONSOMMATEURS

C'est presque une évidence aujourd'hui. Encore plus en cette période Covid où les poubelles débordent d'emballages non triés.

Isabelle

Je suis sensible à la réduction des déchets et proposer des contenants consignés est une vraie solution et c'est très pratique. Je pense vraiment que ça lève de nombreux freins vers le ZD.

Raphaëlle

Ça me facilite la vie !

Joanna

Les consignes existaient lorsque j'étais enfant, et c'était très bien. Je trouve dommage que cette pratique ait été abandonnée et ravie qu'elle soit de nouveau proposée.

Un consommateur



PARTENAIRES



NAO
FOOD



Cap
Réussite



MÉDIAS



zePROS





Contact Presse

Typhenn Leplay - Fondatrice

06 64 87 13 91

contact@lesboitesnomades.com

www.lesboitesnomades.com

