

DEMAIN  
LA SUISSE



PRÉSERVER



# La boîte aubergine pour un repas sur le pouce écolo

Une entreprise propose aux restaurants take-away de remplacer les couverts en plastique par une boîte recyclable. Le concept, lancé il y a moins d'un an, commence à essaimer dans tout le pays

Lucie Monnat

Muriel Testuz sert avec soin une salade dans un pot violet. «Regardez comme c'est joli, le contraste de la carotte et de l'orange avec cette couleur aubergine», sourit la patronne du P'tit Bar, sis au pied de la cathédrale de Lausanne, rue Louis-Curtat 6. Le sympathique établissement fait partie des 70 restaurants à l'emporter de Suisse ayant adhéré au réseau ReCircle. Le principe est simple: contre une caution de 10 francs, le client reçoit son repas dans une gamelle disponible en trois formats différents. Il peut ensuite soit la rendre au restaurant - et récupérer ses 10 francs - soit la garder pour lui et la réutiliser dans l'un des take-aways du réseau. Le restaurateur, lui, nettoie le bol et le remet dans le circuit. Résultat, des kilos de déchets d'emballage et de couverts jetables épargnés, et autant de CO<sub>2</sub> et de plastique en moins dans les océans.

Le concept a conquis Muriel Testuz et ses clients. Le P'tit Bar propose ces récipients renouvelables depuis novembre 2016. C'est l'équipe du café qui a amorcé la démarche. «Nous cherchions une alternative aux couverts jetables, surtout pour la saison des soupes. Au bout d'un moment, lorsque vous maniez tous ces emballages qui finissent à la poubelle, vous ressentez une forme d'écoeurement.» Après quelques recherches, un membre de l'équipe découvre par hasard le concept ReCircle. «Nous les avons immédiatement contactés. La véritable surprise, cela a été la réaction des clients, raconte la patronne. Nous avons ressenti comme une sorte de soulagement chez eux, ils ont été très contents de se débarrasser de ces déchets.»

Cet hiver, Le P'tit Bar a mis en circulation une soixantaine de bols. Sans que l'effet de mode ne passe. «J'étais persuadée qu'après la pause de Noël, personne n'y penserait plus. Mais dès la reprise, ils sont revenus avec leur boîte. C'était touchant. Je ne suis pas une écologiste dogmatique, mais c'est un petit geste qui me procure un grand plaisir.»

La texture de la boîte est agréable, loin de la sensation de la gamelle en plastique. La salade de carotte se déguste comme si elle avait été préparée le matin même à la maison. «Je peux tout mettre dans ce pot: des soupes, des salades, comme du café au lait. Il est complètement hermétique, poursuit Muriel Testuz en retournant le récipient dans tous les sens. C'est vraiment du superboulot.»

## Boîte ultrasophistiquée

«Nous avons beaucoup travaillé sur cette boîte, presque autant que pour la conception d'un iPhone! plaisante Jeannette Morath, initiatrice du projet et directrice de l'entreprise ReCircle. Le récipient est ultra-hygiénique, fabriqué avec du matériel venant uniquement d'Europe, entièrement recyclable.» Chaque boîte peut être réutilisée au moins une centaine de fois. Selon les calculs de l'entreprise, quelques cycles d'utilisation suffisent pour que leur bilan écologique soit meilleur que celui des emballages jetables.

Jeannette Morath voit un autre intérêt à son produit: la boîte hermétique exerce un effet sur les habitudes alimentaires.



Muriel Testuz, la patronne du P'tit Bar, a adopté cette vaisselle consignée dès l'hiver dernier. Ses habitués adorent. PHILIPPE MAEDER

«Les portions sont souvent trop grandes. Les gens jettent moins de nourriture car ils ont la possibilité de manger les restes plus tard. Donc cela aussi a un effet sur le gaspillage des aliments.»

La salade terminée, le fond du bol laisse apparaître un message écrit dans trois langues nationales: «C'était délicieux. J'ai le ventre plein.» Jeannette Morath tient à ce que son initiative se répande partout en Suisse. «L'objectif est de créer un réseau couvrant l'ensemble du pays et d'éviter 50% des déchets résultant des emballages jetables, explique-t-elle. Dans cinq ans, nous espérons rallier un minimum de 1000 restaurants», ambitionne la Bernoise.

Dans certains restaurants, le système est très prisé. Plus de la moitié de leurs ventes passent par la boîte recyclable. «Pour d'autres, c'est un peu plus compliqué, notamment parce qu'ils ne les mettent pas assez en valeur, explique Jeannette Morath. Nous ne sommes pas assez connus pour que le client demande spontanément la boîte. Il faut que le restaurateur fasse le travail de lui proposer cette possibilité.»

C'est justement l'une des difficultés rencontrées par Le P'tit Bar à Lausanne. Les adeptes de la boîte aubergine sont surtout des habitués, notamment les travailleurs des bureaux alentour, explique Muriel Testuz. «C'est plus compliqué

pour les personnes de passage. Il ne s'agit pas simplement de leur vendre cette boîte, mais de leur expliquer la démarche, de la partager avec eux, souligne la patronne. Mais lorsque il y a du monde, en pleine heure de pointe, ça coince très rapidement!»

## Restaurateurs lausannois passifs

A Lausanne, seuls deux restaurants se sont inscrits auprès de ReCircle. L'échange reste donc limité, vu que le principe repose sur la possibilité d'échanger ces boîtes dans plusieurs restaurants. «Il y a un véritable décalage entre l'enthousiasme du client et la passivité des restaurateurs et des food trucks, regrette Muriel Testuz.

Peut-être que cela vient du fait que nous sommes des restaurateurs indépendants trop intéressés par nos propres affaires. L'idée d'une démarche altruiste et participative enthousiasme peu.»

ReCircle rencontre des retards de démarrage dans l'ensemble de la Suisse romande. «C'est sûrement une question de langue», suppose Jeannette Morath. Mais ReCircle a également vendu, début 2017, son concept à Migros (*lire ci-dessous*). Le géant orange dresse le même constat. «Les Suisses romands sont un peu en dessous de la moyenne, comme c'est souvent le cas en matière de développement durable, note son porte-parole Tristan Cerf. Cela dépend bien sûr de l'utilisation, si les clients sont de passage ou s'ils ont l'occasion de venir rendre la boîte. Parmi les raisons évoquées, le dépôt de 10 francs dérange - c'est pourtant un dépôt - ou alors l'idée de ramener un récipient sale. C'est en effet mieux si Migros se charge de les laver professionnellement.»

A titre d'encouragement, Migros a lancé début juillet une offre dans les filiales vaudoises et genevoises, où le consommateur bénéficie de 10% de réduction s'il adopte le système de la boîte.

**Demain:** Des agriculteurs au chevet de leur cours d'eau pollué.

## Une idée née dans la capitale fédérale

● ReCircle a été lancé à Berne en août 2016, mais l'idée avait déjà fait du chemin. Il y a une dizaine d'années, la capitale était la première ville de Suisse à interdire l'usage des déchets jetables dans les fêtes publiques.

Alors employée à la Ville, Jeannette Morath travaille sur des solutions alternatives, notamment destinées aux take-aways. Le projet est abandonné mais l'idée reste dans la tête de la Bernoise. «Lors de mes voyages, j'ai pu constater les dégâts du plastique sur la nature, tant à l'étranger qu'en Suisse, souligne-t-elle. Je me disais qu'il serait

génial de lancer mon propre concept.»

De 2014 à 2015, Jeannette Morath tente un premier essai très concluant à Berne sous le nom de Grüne Tatze (*patte verte*) avec 8, puis 12 restaurants. Elle réussit ensuite à lancer sa start-up avec l'aide d'entreprises, de communes et d'associations, notamment la Fondation suisse pour le climat. En moins d'un an, le réseau de restaurants adhérents est passé de 25 à 70, tous repérables sur une carte publiée sur le site de l'entreprise.

ReCircle a également vendu le concept à Migros, dont une grande

partie des restaurants offre désormais la possibilité d'acheter l'une de ses boîtes sous leur propre label. Là encore, le concept fonctionne bien. «Depuis le lancement, nous sommes passés de 174 à 220 restaurants, souligne le porte-parole du géant orange, Tristan Cerf. Dans les emplacements où cela marche bien, on atteint un taux de 10% des take-aways. Il y a même une filiale qui atteint les 33%!»

Enfin, l'idée a fait son chemin jusqu'à Stuttgart (D), où un réseau d'une quinzaine de restaurants se sont mis à la boîte aubergine. **L.M.T**

Retrouvez tous les articles de «Demain la Suisse» sur [dls.24heures.ch](http://dls.24heures.ch)

AVEC LE SOUTIEN DE:

