
LA R'BOX, LE NOUVEAU CONTENANT LAVABLE DE LA RESTAURATION À EMPORTER À ROUBAIX

Ville de Roubaix



19 Grand Place
59100 Roubaix

[Voir le site internet](#)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

La Ville de Roubaix, engagée dans la démarche Zéro Déchet depuis 5 ans, accompagne tous les acteurs du territoire (+ 500 familles, 50 écoles, des entreprises, les services municipaux, les associations, et 50 commerces).

Roubaix Côté Commerce (RCC), association loi 1901, est chargée d'animer le label des commerces Zéro Déchet (accompagnement des commerces dans la réduction de leurs déchets).

RCC et la Ville de Roubaix font les constats suivants :

- En France, un million de plats à emporter sont vendus chaque jour.
- La restauration rapide génère beaucoup de déchets, qu'il apparaît en premier abord difficile de réduire (pour les clients ne désirant pas rester sur place, et souhaitant un emballage pratique, léger, sécurisé pour transporter leur repas jusqu'au point de dégustation)
- 1 plat emporté = 150g de déchets d'emballage (en moyenne) !
- Cependant, dans certains quartiers et certains restaurants, la clientèle est sédentaire et revient régulièrement dans les mêmes structures. Il apparaît donc opportun de travailler sur cette problématique.
- Le sujet de la consigne revient dans les discussions au Parlement, comme un moyen efficace de limiter l'utilisation des emballages à usage unique.

Fin 2019, la Ville de Roubaix et RCC ont donc lancé un Appel À Projet auprès des commerçants roubaisiens pour co-construire en 2020 une expérimentation afin de limiter les déchets de la restauration à emporter.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La Ville de Roubaix et RCC ont identifiés des **professionnels Roubaisiens** de la restauration et de l'alimentaire, désireux de tester des solutions d'emballages de repas et d'aliments consignés, dans un état d'esprit de collectif d'innovateurs, dans les secteurs suivants :

- Vente à emporter (dont sandwicherie, pizzeria, kebab, burgers, ...)
- Livraison à domicile
- Traiteur
- Commerces alimentaires (épicerie, boucherie, boulangerie,...)

Les professionnels s'engagent à :

- Participer aux réunions de cadrage et de recherche de solutions : présentation par chaque professionnel de son activité / ses contraintes / ses idées potentielles, définition du périmètre du projet, définition des

solutions possibles (matériaux, modèles, modalités de collecte et de lavage, ...), partage sur les aspects économiques et comptables,...

- Expérimenter les solutions retenues (si elles correspondent à leur problématique) dans un souci constant d'une évaluation rigoureuse
- Réaliser un retour d'expérience tout au long du test, puis conclure par un bilan (identifier les problèmes rencontrés, les forces et atouts, les évolutions à apporter pour un déploiement plus important,...)

La Ville de Roubaix et RCC s'engagent à :

- Accompagner et aider les professionnels dans ce groupe de travail (pilotage des réunions de travail notamment par RCC)
- Prendre en charge tout ou partie du coût financier des contenants
- Prendre en charge tout ou partie du coût financier de la solution de lavage
- Mettre en lumière les professionnels dans les différents médias sur leurs expérimentations

Résultats quantitatifs

3 réunions se sont tenues entre janvier et mars 2020. **9 commerçants** ont participé à ces réunions.

Suite à la crise sanitaire et au premier confinement, le projet a été mis en suspens.

L'expérimentation de la solution R'box a alors débuté en **septembre 2020**, à l'occasion de la Semaine Européenne de Développement Durable.

Au départ, que l'expérimentation devait durer 6 mois (de septembre 2020 à février 2021). La période de 2ème confinement en novembre n'a pas permis de lancer plus fortement cette expérimentation (les restaurateurs participants étant soit fermés, soit avec une activité réduite). En effet, il y a donc eu une première phase d'expérimentation en octobre qui a été un peu restreinte (1 mois), avec une quarantaine de contenants vendus.

Au vu du contexte, nous avons décidé de prolonger l'expérimentation jusque fin décembre 2021, avec une relance de la communication lors de la SEDD 2022 en septembre.

L'expérimentation a duré au total **16 mois** (de septembre 2020 à décembre 2021), avec des temps de confinement et réduction de l'activité sur certaines périodes.

Entre 2020 et 2022, **15 commerçants** ont présenté la solution de la R'box à leurs clients

303 contenants vendus au total (entre septembre 2020 et décembre 2021).

La solution R'box s'accompagne d'un système de fidélité. A ce jour, 2 cartes de fidélités ont été remplies (20 passages pour 1 seul client, explication de la carte de fidélité dans la description de l'action).

```
[[{"fid": "36102", "view_mode": "default", "fields": {"format": "default", "field_file_image_alt_text[und][0][value]": "rbox contenant lavable roubaix", "field_file_image_title_text[und][0][value]": "rbox contenant lavable roubaix"}, "type": "media", "field_deltas": {"1": {"format": "default", "field_file_image_alt_text[und][0][value]": "rbox contenant lavable roubaix", "field_file_image_title_text[und][0][value]": "rbox contenant lavable roubaix"}, "attributes": {"alt": "rbox contenant lavable roubaix", "title": "rbox contenant lavable roubaix"}, "class": "media-element file-default", "data-delta": "1"}}]
```

Résultats qualitatifs

Les commerçants ont souhaité proposer des **contenants à la vente** plutôt qu'en consigne pour éviter de gérer la consignation / déconsignation.

Les Semaines Européennes de Développement Durable ont été l'occasion de présenter l'expérimentation d'une part, puis de la relancer en 2021 grâce à différents outils de

communication.

En septembre 2020, la conseillère commerces zéro déchet est allée dans 2 commerces participants présenter l'expérimentation R'box aux clients. Cette expérimentation fut très bien reçue, les retours étaient très positifs seulement les clients préféraient manger sur place aux restaurants plutôt que de commander à emporter.

Un jeu concours sur les réseaux sociaux a permis de faire connaître davantage le projet.

En septembre 2021, de nouveaux articles de presse sont apparus, des affiches Decaux ont été posées dans toute la ville et nous en avons fait la promotion sur les réseaux sociaux.

```
[[{"fid":"36103","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":"rbox contenant lavable roubaix","field_file_image_title_text[und][0][value]":"rbox contenant lavable roubaix"},"type":"media","field_deltas":{"2":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":"rbox contenant lavable roubaix","field_file_image_title_text[und][0][value]":"rbox contenant lavable roubaix"}},"attributes":{"alt":"rbox contenant lavable roubaix","title":"rbox contenant lavable roubaix"},"class":"media-element file-default","data-delta":"2"}]]
```

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Avec la R'box, l'idée est de **remplacer les contenants jetables par des contenants lavables** dans la restauration à emporter. Il s'agit d'inciter les consommateurs à consommer autrement et à opter pour la **réutilisation**.

La R'box est un contenant hermétique en verre, fabriqué en France. Par conséquent, il s'agit d'un contenant solide, transparent et recyclable.

Elle s'adapte au micro-onde et au lave-vaisselle, et existe sous différentes tailles (rondes ou rectangulaires). Son prix de vente est de **3 €**.

Lors de l'achat de la R'box, le client bénéficie d'une **réduction sur son plat** pour le remercier de son geste éco-responsable. Cette remise est également valable lorsqu'il revient avec sa R'box ou lorsqu'il vient avec tout autre contenant personnel propre et sec.

Le système est adjoint d'une **carte de fidélité** : le commerce tamponne la carte à chaque passage avec un contenant réutilisable. Une réduction est appliquée sur son plat lorsqu'il vient avec la R'Box. Le client voit alors son achat rentabilisé sur une dizaine de passages. Au bout de 20 passages, le client bénéficie d'un cadeau surprise, constitué d'un joli pochon contenant 1 savon + 1 shampoing solide + 1 éponge loofah !

```
[[{"fid":"36104","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":"rbox contenant lavable roubaix limiter les dechets de la restauration a emporter","field_file_image_title_text[und][0][value]":"la r'box, un contenant lavable pour limiter les déchets de la restauration à emporter à Roubaix"},"type":"media","field_deltas":{"3":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":"rbox contenant lavable roubaix limiter les dechets de la restauration a emporter","field_file_image_title_text[und][0][value]":"la r'box, un contenant lavable pour limiter les déchets de la restauration à emporter à Roubaix"}},"attributes":{"alt":"rbox contenant lavable roubaix limiter les dechets de la restauration a emporter","title":"la r'box, un contenant lavable pour limiter les déchets de la restauration à emporter à Roubaix"},"class":"media-element file-default","data-delta":"3"}]]
```

Planning

Fin novembre 2019 : début du lancement de l'appel à projet

Janvier – Mars 2020 : 3 réunions de cadrage et de recherches de solutions

Septembre 2020 : Lancement de l'expérimentation R'box à l'occasion de la Semaine Européenne de Développement Durable

Septembre 2021 : relance de l'expérimentation

31 décembre 2021 : fin de l'expérimentation

Janvier 2022 : réunion bilan avec les commerçants participants + rencontre avec Bako Consigne (start-up qui propose le même type de contenants, au même prix pour le client mais

avec un système de consigne très simple.) L'idée serait de progressivement tendre vers ce système.

Moyens humains

1 chargée de mission commerces zéro déchet

1 assistant(e) communication (contrat 24h/semaine)

1 graphiste

Moyens financiers

Projet financé par la Ville de Roubaix et subventions de l'ADEME.

L'expérimentation a coûté **environ 4 000 €** :

- Environ 3280 € pour l'achat de plus de 500 contenants
- Près de 700 € pour la partie communication (création graphique, impression affiches, ...)

Moyens techniques

Mise en oeuvre d'un plan de communication, création de différents éléments de communication (flyers, affiches, cartes de fidélité, ...), rédaction d'un article sur le site web + communiqué de presse ...

Partenaires mobilisés

ADEME, Ville de Roubaix

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Expérimentation bien accueillie par les habitants et les clients des restaurateurs
- Commerçants engagés
- Changement des habitudes (les personnes sont de plus en plus sensibles au zéro déchet)

Difficultés rencontrées

- La crise sanitaire a empêché le bon déroulement de l'expérimentation
- Les commerçants n'ont pas toujours le temps d'expliquer le projet à chaque client
- La mise en place d'une consigne (stockage / lavage) reste compliquée pour certains commerçants

Mots clés

REEMPLOI | CONSOMMATEURS | COMMERCE | EMBALLAGE CONSIGNE | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Juin 2022

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Moïse LEFRANC

moise.lefranc@ademe.fr

Direction régionale Hauts-De-France