

reCIRCLE – nouveau système de réutilisation de vaisselle pour la nourriture à emporter à Bienne
(29.08.2016)

À l'avenir, les clients de nusu, Casa Miracoli et du LadenBistro à Bienne pourront manger avec la vaisselle réutilisable de reCIRCLE et la rendre après usage. Avec son système réutilisable, reCIRCLE aide à éviter les déchets et à préserver les ressources. En sa qualité de Cité de l'énergie, Bienne soutient les trois premières entreprises biennoises par le biais d'une contribution financière.

Nous sommes de plus en plus mobiles et mangeons plus souvent dehors qu'à la maison. Il y a belle lurette que nourriture savoureuse et plats à l'emporter ne sont plus antinomiques. Un problème demeure cependant: les déchets. Pourtant, il est aussi possible de manger dehors sans couverts jetables. La solution qui s'appelle reCIRCLE a fait ses preuves durant une phase de test à Berne, tant et si bien que certains commerces dans toute la Suisse entendent maintenant se lancer dans l'aventure. « L'objectif est de créer un réseau couvrant l'ensemble de la Suisse et d'éviter 50% des déchets résultant des emballages jetables », explique Jeannette Morath, initiatrice de reCIRCLE. Les restaurants et commerces de plats à l'emporter qui rejoignent reCIRCLE offrent à leurs clients un emballage multi-usages et durable : la reBOX. Celle-ci est lavable, adaptée aux micro-ondes, hermétique et se glisse sans sac plastique dans tous les sacs à dos ou dans les sacs à main.

Bienne, Cité de l'énergie, apporte son soutien financier

À Bienne, la clientèle de nusu, Casa Miracoli et du LadenBistro peut désormais se faire servir ses repas dans une vaisselle réutilisable violette qu'elle peut rendre après usage. « Nous nous lançons dans le programme reCIRCLE avec un petit assortiment, parce que nous trouvons l'idée de base importante et que nous avons envie de contribuer à réduire la montagne de déchets que notre société produit. Beaucoup de nos clientes et clients viennent déjà chez nous avec leurs propres récipients. » explique Claudia Bischler, gérante du LadenBistro. D'autres commerces de plats à l'emporter peuvent en tout temps rejoindre le programme.

En sa qualité de Cité de l'énergie, Bienne apporte son soutien aux trois premières entreprises biennoises en participant financièrement aux frais d'abonnement. La Ville approuve ce système de réutilisation, dans la mesure où cela lui permet de réduire la masse des déchets qu'elle doit collecter et incinérer, et de valoriser ainsi son image. Les ressources sont préservées, ce qui profite au final tant à l'environnement qu'à la population. Dans ce cadre, il est important de mettre en place un système aussi uniforme est étendu que possible, de manière à réduire significativement les déchets issus de la restauration à l'emporter jetés sur la voie publique.

Voilà comment cela fonctionne

Les clients ou clientes d'un commerce de plats à l'emporter participant paient 10 fr. de plus à la commande et se font servir leurs repas dans la reBOX au lieu de l'emballage jetable habituel. Après avoir savouré leur menu, ils peuvent rendre la reBOX chez n'importe quel restaurateur reCIRCLE; en échange, ils récupèrent 10 fr. ou une reBOX propre. Le commerce de plats à l'emporter se charge de laver la reBOX et de la réintégrer dans le circuit.

Bilan écologique convaincant

La solution reCIRCLE permet d'adopter un comportement écologique au quotidien en toute simplicité. En effet, chaque reBOX peut être réutilisée au moins une centaine de fois. Quelques cycles d'utilisation suffisent d'ailleurs pour que leur bilan écologique soit meilleur que celui des emballages jetables. La reBOX a été développée en Suisse, où elle est également produite.

Lien correspondant: www.recircle.ch

Pour tout renseignement complémentaire:

Barbara Schwickert, directrice des travaux publics, de l'énergie et de l'environnement de la Ville de Bienne

T: 032 326 16 11, barbara.schwickert@biel-bienne.ch

Nicole Witschi, coordinatrice Cité de l'énergie

T: 032 326 16 37, nicole.witschi@biel-bienne.ch

Jeannette Morath, direction reCIRCLE, T: 076 398 91 41, info@recircle.ch

Le secret de reCIRCLE

reCIRCLE est le premier système de réutilisation d'emballages pour plats à l'emporter. La vision: quiconque se restaure en chemin savoure son repas sans causer de déchets inutiles. reCIRCLE est synonyme d'emballage durable pour la nourriture et s'engage ainsi contre les déchets éparpillés sur la voie publique. Le nouveau système de réutilisation a été testé en ville de Berne en 2014 par le groupe de projet gruenetatze.ch, et ce fut un succès. Cet essai a pu être réalisé grâce à l'aide financière de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) dans le cadre de son programme de promotion des technologies environnementales. Désormais, reCIRCLE met sur pied un réseau pour toute la Suisse avec des restaurants innovants. Grâce au soutien notable de la Fondation suisse pour le climat, de la Fondation SVC pour l'entrepreneuriat, de nombreuses villes et communes et grâce au prêt à long terme octroyé par le Fonds d'innovation de la Banque Alternative Suisse, le développement du projet a suivi son cours et a désormais atteint le stade de sa mise oeuvre avec le lancement des reProduits.