

Les Empotés livrent des plateaux-repas zéro déchet aux entreprises

La startup 'les Empotés', fondés par Pierre Caillard-Humeau et Paul de Sulauze, propose une alternative aux livraisons de repas classiques dont les emballages remplissent chaque jour les poubelles des bureaux.

Temps de lecture : minute

10 septembre 2021

Commandez, dégustez, et rendez les bocaux. C'est le concept proposé par Les Empotés, une startup créée en mai 2019 par deux amis angevins, Pierre Caillard-Humeau et Paul de Sulauze. Dans trois pots en verre, l'entreprise concocte entrée, plat et dessert qu'elle livre aux entreprises dans un sachet en tissu. Une fois le repas terminé, la startup vient récupérer les contenants pour les laver et les réutiliser à l'infini. Un moyen pour les clients de s'engager dans une démarche zéro déchet et d'en finir avec les commandes de repas classiques qui remplissent chaque midi les poubelles de bureaux.

Des produits frais et de saison

Pour l'instant disponible à Paris et ses alentours, ce service compte sur la préparation de repas à base de produits frais et de saison, que la startup transforme dans les cuisines de 600 mètres carré de United Kitchens, à Nanterre. "*Héloïse, notre cheffe de cuisine, est passée par de belles maisons: elle a été formée à l'Institut Paul Bocuse et a travaillé dans des restaurants étoilés comme l'auberge de l'Ill [en Alsace, ndlr],* précise Pierre Caillard-Humeau, cofondateur de la société. *Paul, mon associé, est*

pâtissier de formation et apporte son expertise suite à ses expériences dans des palaces parisiens... Avec cette équipe, on propose des menus de qualité" .



À lire aussi

CapsMe recharge les capsules de café pour viser le zéro déchet

Avec une carte qui change tous les deux mois, la startup propose six menus différents, trois formules quotidiennes et trois autres gastronomiques, pour un prix compris entre 22 et 34 euros. La jeune pousse propose également une offre de traiteur zéro déchet, sur devis. Pour adopter une démarche éco-responsable dans ses modes de transports, la jeune pousse de dix salariés fait le choix de livrer ses menus en vélo cargo ou en voiture électrique.

Zéro gâchis

"Si notre premier objectif est d'en finir avec les déchets liés à l'usage quotidien des plateaux repas, on ne veut pas non plus faire de gâchis, ajoute l'entrepreneur. C'est pour cela qu'on demande à nos clients de commander 48 heures à l'avance s'ils veulent choisir leur menu et 24

heures en amont si nous choisissons pour eux, puisqu'on achète les produits en fonction de la demande, afin d'éviter les pertes" .

Avec des clients comme BNP, Ubisoft ou encore LVMH, le concept semble séduire. Malgré une période de flou causé par la crise sanitaire, elle reprend du service et espère pouvoir bientôt élargir son service de livraison de repas zéro déchet à d'autres grandes villes françaises.



À lire aussi

Comment I-lunch transforme les déjeuners des salariés en repas sains et écolos

Les meilleurs outils pour



Abonnez-vous à la newsletter
MADDYTOOLS

[S'inscrire gratuitement](#)

Article écrit par Heloïse Pons