

Pyxo : la 1ère solution clé-en-main qui permet aux restaurants et aux entreprises de passer au zéro déchet

Et si on en finissait avec la pollution plastique générée par les repas à emporter ou livrés à domicile/au bureau ?

Le gouvernement français est bien décidé à passer à la vitesse supérieure : en juillet 2020, il a demandé à tous les acteurs de la FoodTech de proposer des solutions pour passer au zéro déchet d'ici 2023 ([source](#)).

Ils ont jusqu'au mois d'octobre pour faire des propositions concrètes. Parmi les pistes envisagées, l'entreprise PopChef a déjà fait son choix pour ses cantines digitales : ils vont utiliser les emballages réutilisables imaginés par Pyxo ainsi que leur technologie de consigne digitale.

[Pyxo](#) propose en effet la 1ère solution clé en main pour rendre chaque restaurant 100% zéro déchet.

Le concept ? De beaux contenants alimentaires réutilisables et éco-conçus (à l'achat ou à la location) qui remplacent et suppriment les emballages jetables de la pause-café et déjeuner. Avec une plus-value considérable : une technologie de gestion digitale des consignes et des partenariats pertinents pour une solution ultrasimple à utiliser.

Une solution de l'économie circulaire qui met du "green" au cœur de la restauration nomade

Les emballages jetables ne sont pas une fatalité !

Pyxo accompagne les restaurants dans l'ère du réutilisable en toute simplicité.

En quelques mots, Pyxo c'est...

1. Des contenants réutilisables, tous éco-conçus et Made in France (dans le Jura) ;
2. Un circuit de logistique et de nettoyage basé sur des acteurs locaux partout en France ;
3. Et une technologie de tracking pour gérer digitalement les consignes sans inscription ni application mobile.

Les restaurateurs y gagnent : non seulement ce service est en adéquation avec les attentes de leurs clients et valorise leur image de marque, mais son prix s'adapte à leur budget malmené par la crise sanitaire.



Des contenants design et éco-conçus

Ils ont été imaginés en partenariat avec la [Coopérative Mu](#), une agence d'éco-conception indépendante qui a notamment réalisé une analyse de cycle de vie (ACV) complète du service Pyxo pour le comparer aux emballages jetables. Elle a ainsi étudié de nombreux paramètres comme le matériau des contenants réutilisables, le transport, la durabilité.

À partir des données récoltées, Pyxo a élaboré un contenant innovant qui relève un triple challenge :

- il minimise l'impact environnemental : toutes les décisions (matériau, design, fabricant, logistique, nettoyage) sont prises en fonction de l'ACV ;
- il respecte le cahier des charges long et complexe de la restauration rapide et nomade ;
- il est pratique et durable.

Benjamin PERI, co-fondateur, souligne :

Notre produit est vraiment unique sur le marché car il offre des performances techniques et environnementales inégalées, tout en étant adapté aux enjeux des professionnels de la restauration. Et en prime, il est beau et attractif !



Une technologie de pointe pour une transition écologique "zéro prise de tête"

Passer au zéro déchet est simple et facile grâce à la technologie de digitalisation de la consigne "made by Pyxo".

L'idée est que tout le monde s'y retrouve, les restaurateurs comme leurs clients, et adopte facilement le concept des contenants réutilisables. A terme, cela va même devenir un réflexe !

Un investissement réduit au minimum

Pour les professionnels, la transition se fait sans impact notable sur leur budget puisque l'investissement à prévoir est de 60 € pour convertir n'importe quel restaurant au zéro-déchet et n'importe quelle poubelle en collecteur de PyxoBox. De plus, opter pour Pyxo ne crée aucune contrainte ou ralentissement du parcours de vente.

Un accès libre, fluide et sécurisé

Chaque personne peut rejoindre le réseau Pyxo et déjeuner en zéro-déchet chez ses restaurateurs, traiteurs, livreurs préférés sans frais d'inscription, sans transmission de données personnelles et sans application.

Benjamin précise :

Tous les restaurateurs de notre réseau sont reliés : il est ainsi possible de prendre un contenant dans le restaurant A et de le rendre dans un collecteur du restaurant B ou même au sein de son entreprise.

Quel que soit l'origine du compte-consigne avec Pyxo, il peut donc ensuite être utilisé n'importe où au sein du réseau.

D'ailleurs, cette technologie s'interface avec les applications des acteurs de la foodtech et s'intègre en marque grise au sein des réseaux consigne existants. Enfin, elle va être prochainement interfacée avec les frigos connectés en entreprise et les applications de commande d'acteurs bien connus.



Les nouveautés à venir

Pyxo en marque blanche

En discutant avec les acteurs de la consigne en France via [l'association Réseau Consigne](#), la Dream Team de Pyxo a réalisé que tous rencontrent les mêmes problématiques : soit le contenant réutilisable n'est pas adapté à leurs besoins, soit la gestion de la consigne est trop complexe.

Pour les aider, Pyxo leur propose en marque blanche ses contenants et sa technologie. Il s'agit de démocratiser le zéro déchet, de standardiser autant que possible les contenants réutilisables afin d'éviter toute récupération marketing, et d'interconnecter tous ces réseaux consigne via un même back-office de gestion des comptes-consigne des utilisateurs.

Benjamin confirme :

L'indicateur qui acte toutes nos décisions est la quantité de déchets supprimés. C'est pourquoi nous avons pris le parti de proposer en marque blanche nos solutions à nos "concurrents". Nous pouvons nous passer d'une notoriété grand public pourvu que ça serve la transition vers le zéro-déchet.



Un contenant adapté pour le grand public

Pyxo lance une campagne de crowdfunding sur KissKissBankBank à partir du 15 septembre pour financer la création d'un contenant réutilisable destiné aux particuliers dans un matériau 100% biosourcé : le [GreenFib](#). Il est fabriqué en Bretagne à partir de roseaux, de talc et d'huile de ricin.

La campagne fonctionne sur le principe du "Buy One Give One" : pour chaque achat réalisé, un contenant sera offert gratuitement aux partenaires de Pyxo :

- soit des acteurs de la consigne : Strasbourg (ex: [Hoplunch.com](#)) , Lille, La Réunion, Montpellier, Sofia, Marseille, Paris, Savoie... ;
- soit des restaurateurs (ex : [Naturaliste](#))
- soit des foodtech comme [PopChef](#) .

Différents formats pour couvrir tous les besoins

Après le premier modèle de 750 ml, Pyxo travaille à la création de deux autres formats (900 ml et 300 ml). A terme, la start-up française prévoit de répondre à tous les besoins du secteur : sandwich, burgers, couverts, sacs...

Et ce n'est qu'un début ! Des industriels de l'agro-alimentaire envisagent de conditionner leurs produits dans les PyxoBox en magasin, ce qui permettrait de supprimer les emballages jetables. Pyxo étudie donc les solutions pour proposer un système de consigne adapté.



Une aventure qui a débuté par un footing dans un parc parisien...

Il y a deux ans, au mois d'août 2018, Benjamin fait un footing dans le parc des Tuileries à Paris.

Il est 15 heures et il doit donc circuler parmi les poubelles débordantes de contenants jetables issus de la restauration de la fête foraine. Un non-sens écologique qui ne peut plus durer...

Alors au retour de son footing, il appelle François des Beauvais, un ancien collègue de promotion qui vient de démissionner de son poste dans une grande entreprise de conseil en stratégie pour créer un projet autour du zéro déchet.

Benjamin lui explique la situation et tous les deux tombent face à un constat. Techniquement, il est très simple de remédier à ce problème : il suffit que chacun amène son tup partout où il va commander.

Oui, mais... en pratique, c'est loin d'être évident.

Benjamin explique :

Dès que l'écologie s'accompagne d'une contrainte, elle ne touche que 5 à 20% de la population. Seuls les plus engagés sont prêts à faire de réels efforts répétés au quotidien pour agir. Et c'est normal : notre société est conçue autour du consumérisme et du gain de temps ! Avec François, nous nous sommes donc dit qu'il fallait inventer un système "zéro contrainte" tant pour les utilisateurs que pour les restaurateurs afin de toucher 100% des Français.

Le concept Pyxo venait de naître ! Benjamin et François imaginent une technologie et des contenants et Pyxo est officiellement lancée en janvier 2019. La première version du service est aussitôt adoptée par BNP Paribas.

A propos de Benjamin PERI, co-fondateur



Benjamin PERI est Ingénieur en énergies renouvelables issu de l'Ecole Centrale Paris nouvellement CentraleSupélec.

Il commence sa carrière en travaillant pour les HackerHouse SeedUp créées par un ami de promotion [Paul Poupet](#). La vie en hacker house consiste à vivre autrement dans un monde high tech et imaginer le futur. Par exemple, les pauses café ne se déroulent pas à discuter en costume près de la machine... Elles sont au contraire l'opportunité de démonter le micro-ondes afin d'en retirer les électroaimants pour jouer à SpiderMan sur une plaque en acier.

Benjamin crée alors une première entreprise qui est présentée au CES Las Vegas 2017 et qui est ensuite revendue à Huawei.

A la suite de cette expérience, il intègre BNP Paribas où il co-crée le programme d'intelligence artificielle d'une de ses filiales.

Et puis un jour d'août 2018, il y a ce déclic qui change tout : la démission de Nicolas Hulot du gouvernement français. Pour Benjamin, c'est un électrochoc ! Parce qu'il avait fait Centrale pour se rendre utile et agir au mieux en faveur de la transition écologique, indispensable à la survie de notre société, il décide de s'y consacrer à temps plein.

Il démissionne de BNP Paribas et fonde Pyxo avec un camarade de promotion, François de Beauvais.

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.pyxo.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/PyxoFrance/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/pyxo>

Contact Presse

Benjamin Peri

E-mail : benjamin@pyxo.fr

Tel : 06 23 17 47 88