

# REJOLT

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 10 juillet 2024

## EVENEMENTS D'ENTREPRISE

### REJOLT DEVIENT LE PREMIER ACTEUR DU MARCHÉ A PROPOSER UN SCORING CARBONE DES PLATEAUX-REPAS

*Les 25 millions de plateaux-repas livrés chaque année en entreprise<sup>1</sup> génèrent chacun 150 à 200g de déchets<sup>2</sup>. Pour permettre à ses clients de réduire cet impact, Rejolt, plateforme leader de l'organisation d'événements d'entreprise, lance le premier scoring carbone des plateaux repas. Chaque plateau-repas proposé sur la plate-forme se verra désormais attribuer une note allant de A à E. Cette classification, établie à partir de 11 critères (emballage, composition du menu...) permettra aux collaborateurs de choisir leurs repas en toute connaissance de cause. Cette offre innovante s'inscrit dans une démarche plus large de Rejolt, qui a développé une suite unique d'outils permettant aux entreprises d'accélérer dans leur démarche RSE.*

Couverts en plastique recyclés ou en bambou ? Fruits frais ou compote ? Ces questions deviennent classiques en amont de l'organisation d'événements d'entreprise...mais rares sont les réponses évidentes. Pourtant, l'impact du plateau-repas en entreprise s'avère considérable : avec **25 millions de livraisons par an**, générant chacune **150 à 200 g de déchets**, l'addition environnementale grimpe vite. Un sujet majeur pour les entreprises, qui doivent désormais estimer l'ensemble de leur impact environnemental.

Pour les aider dans leurs choix, **Rejolt**, plateforme leader de l'organisation d'événements d'entreprise, lance le premier **scoring carbone des plateaux-repas**. Sur le **modèle de l'éco-score** déjà présent sur plus de 400.000 produits alimentaires<sup>3</sup>, une **note allant de A à E** est désormais affichée sur chaque plateau-repas proposé sur la plate-forme.

*« Cela a nécessité un considérable travail de co-construction avec nos clients et partenaires, explique Laurent Gabard, DG de Rejolt. Il a fallu décider des critères qui impacteraient cette note, de la pondération entre eux, le tout dans une démarche de simplicité pour les utilisateurs finaux : les*

---

<sup>1</sup> Xerfi 2023

<sup>2</sup> ADEME 2020

<sup>3</sup> Carbo 2023

*collaborateurs d'entreprise, pour qui l'organisation d'un événement doit rester aussi facile et rapide que possible ».*

Après plus de 18 mois de travail, le scoring carbone de Rejolt est aujourd’hui en place, permettant d'estimer le **calcul des émissions de gaz à effet de serre** de l'ensemble du plateau-repas tout au long de son cycle de vie. Les plus vertueux (moins de 1000g CO<sub>2</sub>e) obtiennent la note A, tandis que ceux dont l'impact dépasse 3300 g CO<sub>2</sub>e affichent un E. Les 11 critères retenus sont répartis en 5 catégories : la dominante du menu, la composition du plateau, son emballage, la provenance des aliments, et le mode de transport utilisé pour la livraison. **Une IA analyse l'ensemble de ces critères** et calcule la note finale.

#### **Un repas contenant du bœuf génère autant de carbone que 14 repas végétariens**

*« Les plateaux-repas obtenant les meilleures notes intègrent, logiquement, plus de produits d'origine végétale que de produits carnés, reprend Laurent Gabard. Ainsi, **un repas contenant du bœuf génère autant de carbone que 14 repas végétariens**. Et, bien sûr, ceux de nos prestataires qui ont réduit les emballages plastiques voient leur note augmenter. En revanche, nous n'observons **pas de corrélation entre le prix des plateaux-repas et leur impact carbone** : les plus chers n'obtiennent pas forcément une meilleure note ».*

Cette classification proposée aux clients de Rejolt s'intègre dans une démarche plus globale de la plate-forme, qui se définit comme le **copilote RSE de l'événement d'entreprise**.

Pour ce faire, Rejolt a co-construit, avec ses clients, depuis 2020, une **combinaison d'outils unique sur le marché**, afin d'aider les collaborateurs, mais aussi les directions achat et RSE, dans le pilotage de leur politique.

La plate-forme met ainsi en avant, parmi ses 40 000 prestataires, ceux disposant d'un label environnemental, et intègre ce critère à son **comparateur de propositions commerciales**.

Parmi les traiteurs, les **ESAT/EA** disponibles sont systématiquement **positionnés en tête des résultats**.

Une fois l'événement passé, chaque collaborateur peut en **consulter l'impact carbone**, et visualiser la répartition des émissions. Enfin, les directions achats et RSE disposent d'une **vision consolidée de l'impact cumulé de tous leurs événements**, selon les critères définis par l'Ademe. Elles voient évoluer, en temps réel, leurs émissions cumulées, la part de prestataires engagés dans une démarche RSE, et la proportion de prestations commandées à un partenaire EA/ESAT. Elles peuvent ainsi **piloter en temps réel leur politique RSE**.

*« Cet ensemble d'outils, unique sur le marché et co-construit avec nos clients, nous permet de répondre à l'une de leurs attentes majeures, affirme Laurent Gabard. Face à la multiplication des normes environnementales, nous sommes aujourd'hui les seuls à proposer une offre aussi complète, pensée pour faciliter l'ensemble de la démarche RSE en matière d'événement ».*

Rejolt a par ailleurs développé, depuis sa création, un **progiciel d'achat exclusif**, permettant aux entreprises de monitorer l'ensemble de leurs dépenses en matière d'événement et d'en assurer la conformité, mais également de centraliser et d'automatiser le paiement des fournisseurs.

### **A propos de Rejolt**

*Rejolt est une entreprise française créée en 2012 par Mickaël Hadjadj. Leader de l'organisation d'événement d'entreprise, REJOLT est aujourd'hui la première plate-forme d'organisation d'événements d'entreprise, avec plus de 40 000 prestataires référencés. Rejolt propose un progiciel permettant le paiement centralisé et automatisé des fournisseurs, mais aussi de monitorer l'ensemble des achats de l'entreprise et d'en assurer la conformité. Plus d'informations sur [www.rejolt.com](http://www.rejolt.com)*

### **Contact presse – Agence Beyond**

Constance Legrand clegrand@beyondcom.fr - 06 79 98 30 92