



MOINS
-83% de
PLASTIQUE

**EXKi réaffirme son
écoresponsabilité
et s'engage à diminuer
le plastique de 83%
dans ses restaurants**



Depuis des mois, EXKi, fidèle à ses valeurs écoresponsables, a travaillé avec un panel d'experts pour mettre au point tous les nouveaux emballages. EXKi a clairement décidé d'abandonner autant que possible le plastique au profit du carton, du verre et du papier, choisis pour le côté recyclable mais aussi pour préserver le goût de toutes ses recettes

Une évolution écologique mais aussi stratégique qui permet à EXKi de rester sur le podium des précurseurs en responsabilité environnementale et sociétale.

Chez EXKi, la restauration est cultivée comme un art de la pause gourmande et saine tout en respectant la nature.

La cuisine durable est également sublimée dans son nouveau livre de cuisine **"L'Almanach de la cuisine durable"** signé par le chef des cuisines, Olivier Langlet.

Plus que jamais, EXKi s'engage de manière plus affirmée encore à réduire son empreinte écologique tout en respectant les produits, l'environnement et la planète de demain.

EXKi FAIT SA RENTRÉE AVEC DES NOUVEAUX EMBALLAGES

D'ici la fin de l'année, tous les restaurants EXKi vont se parer de nouvelles couleurs grâce à des emballages d'une nouvelle génération. Des solutions sur mesure, plus durables et adaptées à chaque recette. Ces emballages permettent de répondre aux principaux impératifs en termes de conditionnement, de fraîcheur et de prise en main.

“ Ce projet a pour vocation de diminuer notre empreinte écologique et de sublimer notre art culinaire. ”



Explique Frédéric Rouvez, co-fondateur d'EXKi

CIAO PLASTIQUE

MOINS

-83% de

PLASTIQUE

Dans tous les restaurants d'ici la fin de l'année

L'ÉCO-CONCEPTION

L'éco-conception des emballages est un chantier en cours chez EXKi depuis 2013.

La chaîne belge de restaurants n'a pas attendu la fin du plastique à usage unique pour faire des efforts en la matière. **Progressivement les emballages en papier, les contenants en carton, en bagasse ou les couverts en bois ont déjà envahis leurs restaurants.** L'objectif cette année est de passer à la vitesse supérieure : moins 83% de plastique dans tous les EXKi.

LES BOLS EN CARTON

Les salades sont désormais présentées dans un bol en carton, habillé d'une couleur vive en fonction de son contenu.

Une identité visuelle qui change complètement l'offre en restaurant. Toutes les recettes sont visibles en un seul coup d'œil.

Le bol est en carton FSC, recyclable, avec un couvercle en plastique à 90% recyclé (pour aider à faire son choix).



LE VERRE

D'ici la fin d'année, ce sera tous les gobelets en plastique qui vont disparaître pour passer au verre. La formule à emporter reste, **les Fruit&Tea et les green Smoothies seront servis dans un gobelet en carton (recyclable et recyclé aussi).** Par la suite, tous les petits pots à confiture du petit déjeuner seront désormais en verre ainsi que les vinaigrettes.

LE PAPIER RECYCLÉ

Depuis plus d'un an, tous les sandwiches gourmands sont emballés dans un papier recyclé qui conserve parfaitement la fraîcheur mais qui est également doux au toucher et bien sûr doux pour l'environnement. **Une nouvelle parure que seul EXKi a intégré dans tous ses restaurants.**

C'EST QUOI CE LOGO ?



TRI MAN

Ce logo signifie que votre packaging peut être recyclé



FSC (Forest Stewardship Council)

C'est la garantie que la forêt dont est issu le papier est gérée de manière durable



PET

Ce logo est apposé sur les contenants en polyéthylène recyclable à 100 %



RPET

Les contenants en RPET sont réalisés à partir de polyéthylène recyclé et sont toujours recyclables

LA CUISINE DURABLE

THINKING, COOKING, UPCYCLING!

Chez EXKi, tout est fait pour limiter leur empreinte écologique. **Mais au-delà de l'emballage et des déchets, EXKi compose toutes ses recettes de manière responsable.** Une cuisine durable qui se retrouve dans toute la carte et propose une panoplie de recettes gourmandes et saines tout en respectant la nature.

Choisir ses ingrédients locaux et de saison est certainement une des plus belles recettes d'EXKi pour aider la planète.

**LA FORMULE MAGIQUE EST DE CHOISIR
LES LÉGUMES DE SAISON, BIO ET LOCAUX**

Deux fois par an, les ingrédients des recettes changent et sont remplacés par des légumes plus hivernaux/automnaux et vice versa. **Par exemple : la tomate fraîche devient une tomate séchée.**

Et pourquoi ne pas demander l'avis des clients sur la cuisine durable ?



EXKi l'a déjà fait, en février dernier en organisant un workshop en partenariat avec **l'association BON POUR LE CLIMAT** (qui sensibilise une cuisine

“bas carbone”). **La gagnante Lorna aura la chance de voir sa recette proposée dans la gamme d'hiver (et dans son nouvel emballage).**



300 km

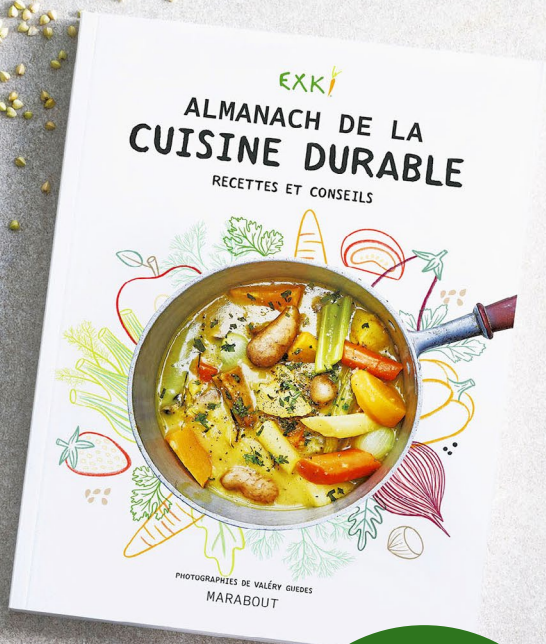
Est la distance maximale
entre nos restaurants
et nos fournisseurs



LA BIBLE DE LA CUISINE DURABLE

Connaissez-vous l'emprunte carbone de votre lunch ?

C'est désormais possible, EXKi l'a fait pour vous dans un nouveau livre.



“L'ALMANACH DE LA CUISINE DURABLE” EST LE DEUXIÈME LIVRE DE CUISINE D'EXKi ÉCRIT PAR LE CHEF DES CUISINES OLIVIER LANGLET

Il permet d'adopter une cuisine à la fois équilibrée, généreuse et toute douce pour la planète. On y retrouve une série de recettes saines à base de produits de saison et venant d'une filière “du champ à l'assiette”.

Le livre est découpé par saison. Il propose 70 recettes super saines respectueuses de la planète. Elles mettent tout spécialement à l'honneur des végétaux bien de chez nous.

LE PETIT PLUS DURABLE ?

Toutes les recettes sont accompagnées de leur impact carbone.

L'ALMANACH DE LA CUISINE DURABLE

Disponible dans les restaurants francophones EXKi au prix de 10,90 €

C'EST QUOI LE POIDS CARBONE ?

C'est la quantité de gaz à effet de serre que nous dégageons chaque année. En cuisine, il tient compte de tous les facteurs de pollution cachés derrière une recette : facture énergétique, le transport, la conservation, ...



L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

UN FORMIDABLE LEVIER POUR EXKi

Le choix des fournisseurs est au cœur des choix raisonnés d'EXKi. Depuis le début EXKi s'est entouré de producteurs durables.

Le Torréfacteur belge CAFE LIEGEOIS, expert depuis 1955, propose un café BIO de qualité et Fairtrade.

Depuis 2012, main dans la main avec eux, EXKi soutient les producteurs des Yungas, (une région de Bolivie), via un concours qui récompense les producteurs de café qui sont les plus impliqués dans la transition agroécologique. Cet accompagnement les sensibilise à la nécessité de compléter leur activité par d'autres cultures.



Pour réduire encore leur empreinte écologique, la décoration des restaurants est faite sur-mesure par des designers et artisans locaux sensibilisés à l'écodesign.

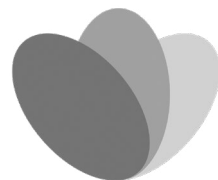
Un recyclage malin. EXKi utilise les sacs de café en toile de jute comme décoration active dans leurs restaurants. Ils absorbent le bruit et augmentent le confort acoustique. De même que les polos, les tabliers, les affiches, les menus, etc. ne sont pas tous jetés à la poubelle en fin de vie. Ils sont réutilisés pour réaliser des tapis décorant les restaurants EXKi !





Au fil des années, de nombreux partenaires ont inspiré EXKi à réaliser une meilleure version d'eux-mêmes. **MOULINOT** (qui recycle en engrais nos packagings compostables et notre marc de café), l'application **TOO GOOD TO GO** qui lutte contre la gaspillage-alimentaire, ... et d'autres encore à venir.

Moulinot
EN VERS ET POUR TOUS



Too Good To Go

L'ACTUALITÉ

ZÉR DÉCHET

EXKi a toujours été précurseur, inventif et respectueux. Ce sont les premiers à avoir prévu des meubles de tri pour leurs déchets dans leurs restaurants, où des prestataires collectent et recyclent chaque type de déchets. Plus que jamais, EXKi est déterminé à prendre les mesures évolutives nécessaires pour réduire à la source les déchets générés par leur activité, en facilitant la mise en œuvre du tri et éviter le gaspillage alimentaire.



Tout récemment un premier prix a été attribué à EXKi (récompensé à Paris par l'entreprise TAKE A WASTE) pour son meuble en un seul bloc (permettant le tri de tous les flux au même endroit) avec des visuels clairs sur les consignes et des ouvertures adaptées.

La totalité des restaurants EXKi en France seront équipés de meubles de tri d'ici le début 2021.



SUIVEZ-NOUS

CONTACT PRESSE

Nathalie Woitrin | MY CUP OF TEA, PR specialist

nathalie@mycupoftea.be | GSM : 0477 37 01 47

