reus'eat

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 22/10/2026
REVALORISATION DE RÉSIDUS AGRO-ALIMENTAIRES





Reus'eat étend son périmètre avec une nouvelle offre : Revaloriser vos déchets en objets !

Fort d'une **expérience et d'un savoir-faire de +6 ans** sur la valorisation de la drêche de bière en couverts, Reus'eat diversifie son activité en valorisant d'autres co-produits comme les plantes, les fruits ou les céréales,... générés lors de la fabrication produits.

Reus'eat s'adresse principalement aux industriels agro-alimentaires, de la région Auvergne Rhône-Alpes, qui fabriquent des liqueurs, élixirs, sirops ou encore thé et tisane. Leur objectif est de donner une seconde vie aux **tonnes de résidus végétaux annuels générés lors de la production et de créer des objets qui ont du sens pour leur client !**

Leur méthodologie repose sur un **savoir-faire unique** qui est de trouver le bon procédé de fabrication en fonction du co-produit généré et l'objet final souhaité (sous-verre, coffret, plateau, mobilier,...).

Pour cela, ils ont construit une **offre sur mesure** pour s'adapter aux demandes de leurs clients. Ils vous accompagnent de A à Z pour établir la feuille de route et développer le premier prototype, jusqu'à produire à l'échelle industrielle.

Convaincue que l'industrialisation française, la revalorisation de déchets et l'économie circulaire sont les modèles de demain, Reus'eat se met au service des entreprises qui souhaitent valoriser leur image de **marque engagée**, au travers **d'objets faits à partir de leurs déchets !**

CONTACT DIRECT: MARIE.NAGY@REUSEAT.COM / 06.68.64.85.98
SITE WEB : WWW.REUSEAT.COM | RÉSAUX SOCIAUX :