Reus'eat

Offres d'accompagnement 2026

Revaloriser vos résidus agro-alimentaires en objets
pour raconter une histoire pleine de sens !

SOMMAIRE

Expertise technique Reus'eat

01 Expertise technique Reus'eat

02 Compréhension de vos enjeux

03 Notre accompagnement

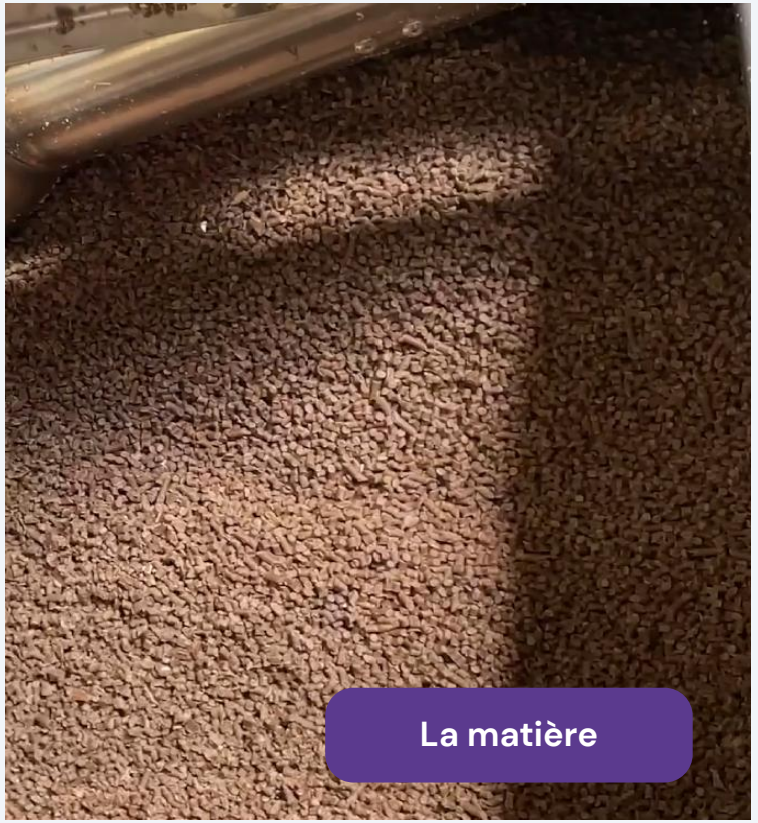
04 Cas concrets clients

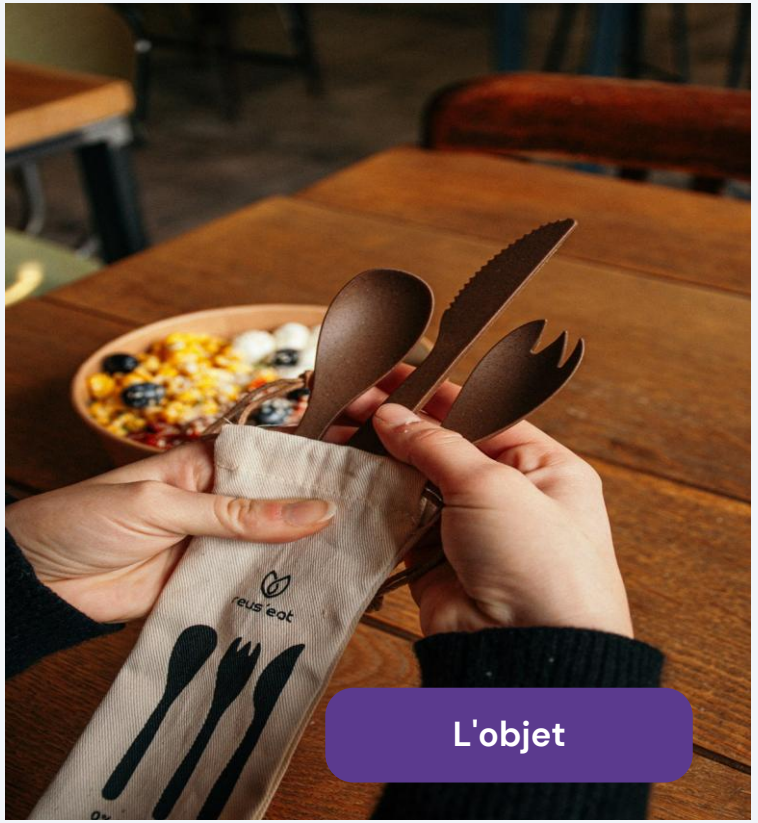
EXPERTISE TECHNIQUE

6 ans de savoir-faire dans la revalorisation de résidus

pour fabriquer des objets qui ont du sens pour votre entreprise







La société Reus'eat a démarré en 2021 sur la revalorisation de la drêche de bière en couverts.
Progressivement, l'entreprise se tourne vers d'autres co-produits pour répondre au besoin croissant des industriels.

NOTRE PARCOURS

Du laboratoire à la mise sur le marché



2019

Essais en laboratoire

Lancement des premiers essais avec la drêche de bière, étude de marché des bio-matériaux

2020

Recherche & développement

Accompagnement par des laboratoires, ingénieurs, écoles et pôles de compétitivité

2021

Marketing et études

Analyse de marché de la vaisselle, positionnement de marque, études concurrentielles

2022

Industrialisation en France

Design du kit couverts, création du moule industriel 100 % français, production à grande échelle

2023

Mise sur le marché

Implémentation en évènementiel et grande distribution, création de packagings dédiés

2024

Élargissement de la gamme

Nouveaux produits, diagnostic des contraintes marché et réglementaires

2025

Offre de conseil

Lancement de l'offre de co-dev avec conseil et développement produit

Ce que nous en avons retiré

- Revalorisation de co-produits
- Réseau de partenaires clés
- Analyse marché et consommateurs
- Création de produits
- Cibles commerciales
- Stratégie PI
- Accompagnement des entreprises

reus'eat

QUI SOMMES-NOUS ?

Deux expertises complémentaires



Marie Nagy

Co-fondatrice, Responsable commerciale

- Ingénieure agroalimentaire
- MS Entrepreneuriat & Innovation (Bac +6)
- 2 ans Responsable emballage France et Europe
- Spécialités : agro-alimentaire, emballage, marketing et relation clients



Armand Ferro

Co-fondateur, Responsable R&D

- Ingénieur généraliste
- MS Entrepreneuriat & Innovation (Bac +6)
- Gestion de la R&D et de la production
- Spécialités : co-produits, plasturgie, industrie, propriété intellectuelle

6 ans

de savoir-faire dans la transformation des co-produits en objets du quotidien

+ 10

formulations développées avec plusieurs co-produits différents

+ 100 000

produits commercialisés pour des clients exigeants et presigieux

De la vaisselle Reus'eat à l'accompagnement des marques

+100 clients

équipés en vaisselle Reus'eat (fourchette, cuillère, couteau, petite cuillère, gobelet) pour réduire leur impact carbone et valoriser leurs engagements RSE.





6 offres

pour accompagner les marques dans le développement produit pour réduire leurs coûts, revaloriser leurs résidus et raconter une véritable histoire.

Ils nous font confiance en co-développement

CHARTREUSE

BACARDÍ

INRAE

Reus'eat propose un accompagnement sur-mesure en fonction des besoins clients.

CERTIFICATIONS & LABELS

Une innovation reconnue

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION
Liberté Égalité Fraternité

JEI jeune entreprise innovante

Jeune Entreprise Innovante

Reus'eat est labellisée JEI et rejoint les 4 000 PME françaises bénéficiant de ce dispositif fiscal et social réservé aux entreprises qui investissent dans la R&D.

La FRENCH TECH SEED

French Tech Seed

Label délivré en 2024 par Pouss@Lys à Lyon. Il soutient les startups innovantes et les intègre au réseau French Tech Saint-Étienne Lyon.

LABELISED DEEP TECH

La FRENCH TECH bpifrance

Deeptech

Ce label caractérise une innovation de rupture et atteste notre capacité à développer des technologies innovantes.

reus'eat

PRIX & AGRÉMENT

Un savoir-faire récompensé

+15 prix récompensent notre technologie et notre expertise en France et en Europe

BE A BOSS BE ENTREPRENEURE

NOISE emlyon

LYON décideurs

LES TALENTES Fédération Cinov

LE PROGRÈS

Tout Lyon

TEE TOTAL EDHEC ENTREPRENDRE

LES PREMIÈRES RÉSEAU D'ENTREPRENEURES INNOVANTES

L'USINE NOUVELLE



1 agrément CIR

Reus'eat est agréé Crédit d'Impôt Recherche pour 2026, 2027 et 2028. Vos dépenses de R&D confiées à Reus'eat ouvrent droit à 30 % de crédit d'impôt.

reus'eat

SOMMAIRE

Compréhension de vos enjeux

01 Expertise technique Reus'eat

02 Compréhension de vos enjeux

03 Notre accompagnement

04 Cas concrets clients

Vos équipes veulent aller plus loin dans la circularité

Les services R&D, produit, marketing et production souhaitent…

Revaloriser leurs co-produits végétaux

céréales, plantes, tiges, agrumes, bois… issus d'élixirs, tisanes, spiritueux, compléments alimentaires, sirops,…

Fabriquer des produits utiles

à partir de ces co-produits, pour valoriser leurs déchets et les distribuer en goodies ou dans leur boutique.

Préserver la naturalité de la matière

en limitant l'effet plastique et brillant, pour mettre la naturalité des co-produits au coeur de l'objet.

…et font appel à Reus'eat

Mission : fabriquer, à partir de leurs co-produits végétaux, des produits distribués à leurs consommateurs, utilisés en interne ou servant d'emballage.

Objectifs de la mission

- Bénéficier de 6 ans d'expertise technique et industrielle sur la revalorisation de co-produits
- Identifier les contraintes d'application, les solutions techniques et les partenaires clés
- Planifier le projet pour assurer le suivi et valider chaque étape
- Fabriquer des objets qui racontent l'histoire et l'identité de la marque

Parties prenantes

Resp. R&D | Resp. production | Resp. marketing | **Reus'eat (2 experts)**

VOS BÉNÉFICES

Vos co-produits ont de la valeur

Réduction des coûts

de collecte et de traitement : vos résidus deviennent une matière première plutôt qu'un déchet à évacuer.

Image de marque renforcée

auprès des consommateurs : un objet issu de votre propre production raconte votre histoire.

Empreinte carbone réduite

des résultats concrets à valoriser dans votre bilan carbone et votre reporting CSRD.

Différenciation

face à la concurrence : un objet unique, fait de votre matière et impossible à copier, qui est réutilisable.

Éligible au Crédit d'Impôt Recherche 30 % de vos dépenses d'accompagnement récupérées sous réserve d'éligibilité de votre entreprise.

SOMMAIRE

Notre accompagnement

01 Expertise technique Reus'eat

02 Compréhension de vos enjeux

03 Notre accompagnement

04 Cas concrets clients

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Du conseil à la fabrication de votre objet

Notre cœur de métier

Partir de votre bouteille, revaloriser ses résidus de production et en faire un objet qui raconte votre histoire.



Votre production



Vos résidus



Votre objet

PHASE 1

Conseil on valide que votre co-produit puisse devenir votre objet

1 Diagnostique technique

Identification et caractérisation de vos co-produits et premiers essais matière

→ **Diagnostic technique**

2 Étude de faisabilité

Formulation de la matière, cahier des charges de votre objet, sourcing des partenaires et livrables

→ **Formule et partenaires**

3 Personnalisation

Identification de vos besoins de personnalisation (logo, couleur, design,...) pour votre objet

→ **Objet personnalisé**

PHASE 2

Développement

on produit votre objet en France

1 Transfert industriel

Gestion de projet et pilotage des essais

2 Pré-séries puis séries

Premières séries, puis production à grande échelle

reus'eat

SOMMAIRE

Banque d'images des réalisations

01 Expertise technique Reus'eat

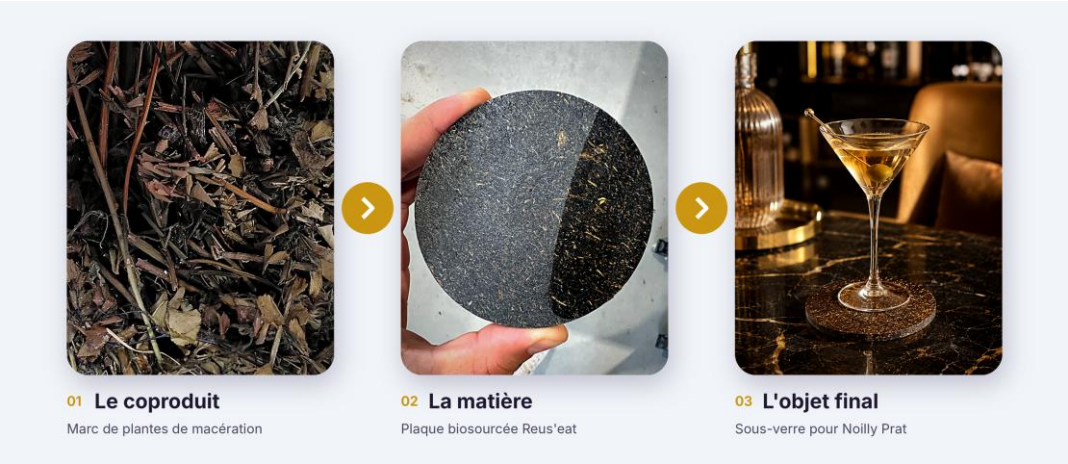
02 Compréhension de vos enjeux

03 Notre accompagnement

04 Cas concrets clients

CAS CONCRETS

Ils ont transformé leurs résidus

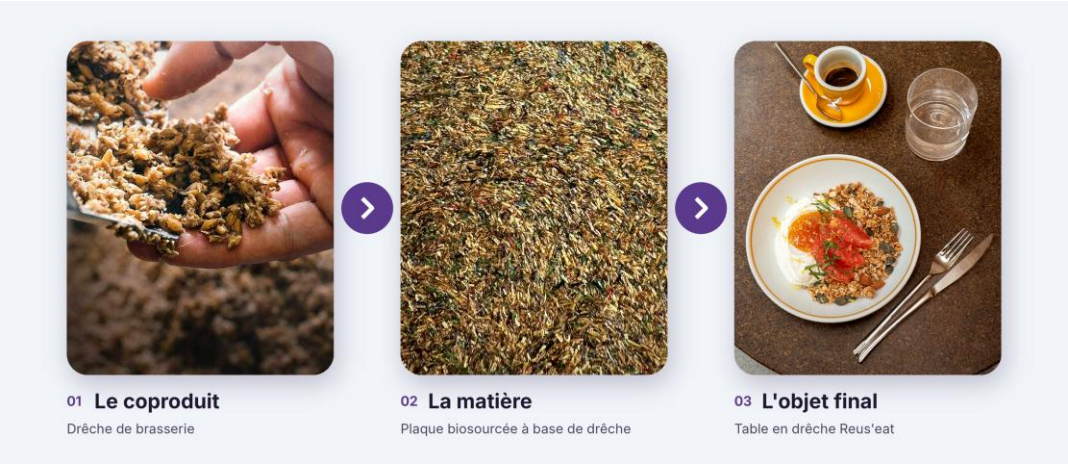


Entreprise de spiritueux

Co-produit · Plantes issues de la maceration (tiges + feuilles)

Objet · Sous-verres vendus en boutique

Résultat · Pré-série = 400 sous-verres
Production = 2000 sous-verres, ce qui représente 200 kg de matière



Brasserie lyonnaise

Co-produit · Drêche de bière

Objet · Tables pour la restauration

Résultat · Premier prototype
Production = 5 mange-debouts, ce qui représente 1 tonne de matière

reus'eat

CAS CONCRET

Diagnostic technique pour une entreprise de spiritueux

Besoin	Tester la revalorisation de leurs plantes en sous-verres, vendus dans la boutique de leur site de production (100 000 à 115 000 visiteurs par an).
Matières étudiées	4 lots de résidus végétaux aromatisés issus de la production de leur spiritueux.
Interlocuteurs	Responsable adjointe Brand manager
Démarche	Visio et échanges Cadrage de la mission Questionnaire préparatoire Réception de la matière Caractérisation visuelle des 4 lots Broyage des 4 lots séparemment Sélection des partenaires et échanges avec l'industriel production de 8 sous-verres.
Durée de la mission	3 mois



Résidus de plantes



Sous-verre (1er visuel)

Du résidu au premier objet en 3 mois
avec le diagnostic technique de Reus'eat

reus'eat

CAS CONCRET

Etude de faisabilité pour une société d'elixirs (confidentielle)

Besoin	Etudier le potentiel de plusieurs lots de plantes et des mélanges de co-produits pour obtenir des sous-verres, sourcing des partenaires industriels et étude de la quantité de liant à ajouter en fonction du rendu visuel
Matières étudiées	4 lots de résidus végétaux aromatisés
Interlocuteurs	Responsable R&D Marketing
Démarche	Cadrage de la mission Visite du site Questionnaire préparatoire Réception de la matière Caractérisation visuelle des 4 lots Broyage Sourcing des partenaires Etude des prix Etude de l'impact de plusieurs paramètres : quantité de PLA, épaisseur du sous-verre et incorporation d'un deuxième co-produit fabrication de 16 sous-verres 2 livrables
Durée de la mission	6 mois



Résidus de plantes



Sous-verre

L'étude de faisabilité dure en moyenne 6 mois pour determiner le lot de co-produits pour les productions

reus'eat

Nos sous-verres



Sous-verre en résidus de plantes (en situation)



Sous-verre en résidus de plantes



Sous-verres en drêche et en marc de pommes

reus'eat

Nos tables



Table en drêche de bière (en restauration)



Plateau de table en drêche de bière



Détail de la matière

Et maintenant, parlons de vous

Quels co-produits générez-vous ?

En quels volumes, à quelle fréquence ?

Que deviennent-ils aujourd'hui, à quel coût ?

Quel serait le co-produit potentiel ?

Quelle histoire voulez-vous raconter ?



Marie Nagy

Co-fondatrice, responsable commerciale

marie.nagy@reuseat.com
07 71 72 38 01



Armand Ferro

Co-fondateur, responsable R&D

armand.ferro@reuseat.com
06 86 21 31 09

reus 'eat