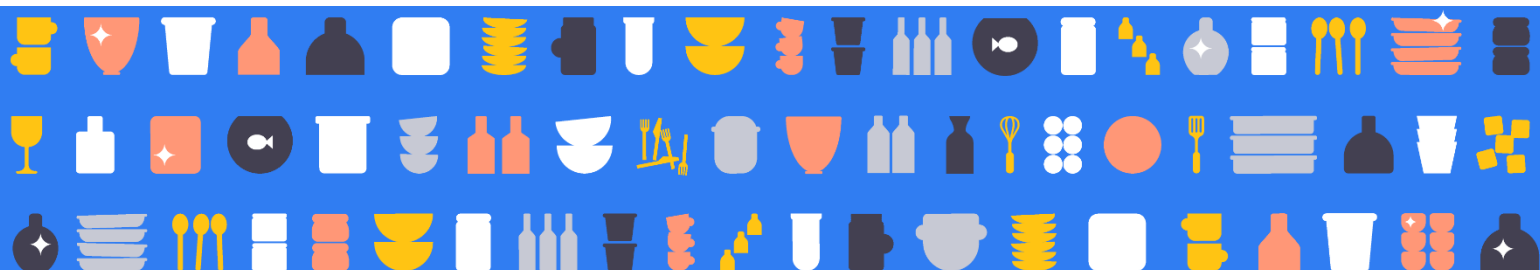


DOSSIER DE PRESSE

Mars 2019

ZeroWest

Le programme de réemploi des emballages dans la région Grand Ouest



La demande consommateurs pour des initiatives visant à réduire l'utilisation du plastique à usage unique et le tout jetable est grandissante. D'une rencontre entre trois acteurs engagés : [La Coopérative Scarabée](#), [Triballat Noyal](#) et [Uzaje](#) est née la volonté de développer un projet collaboratif de réemploi des emballages via l'écosystème régional du Grand Ouest. [C'est ainsi que s'est créé ZeroWest.](#)

L'objectif de l'expérimentation est d'organiser un circuit efficace de réemploi des contenants à l'échelle régionale

[Pendant 6 mois](#) et sur une gamme de produits sélectionnés, les contenants en verre seront collectés au sein des magasins [Scarabée](#) afin d'être lavés puis renvoyés aux producteurs pour reconditionnement.

A ce jour [11 producteurs sont partenaires du programme](#) : Tante Hélène (du groupe Triballat Noyal), Karine & Jeff, Les Coteaux Nantais, Les 4 Gourmands, La Brasserie du Vieux Singe, La Brasserie La Lie, La Brasserie Skummen, Les Vergers de l'Ille, Karma (du groupe Bio Groupe), les P'tits Fruits de la Forêt et Nomad'Yo. L'expérimentation inclut une large gamme de marques locales et nationales dans des contenants en verre. En particulier, [Tante Hélène](#) a décidé de conditionner son fromage blanc 400g dans un nouveau pot en verre, une première démonstration en France de substitution du plastique à usage unique par un contenant lavable et réemployable.

Les produits concernés seront identifiables en magasin avec la mention [« Rapportez-moi ! »](#) et des espaces de collecte et d'informations seront mis à disposition des clients.

Afin de rester dans un circuit logistique court, les contenants collectés seront lavés dans l'entreprise adaptée de [La Feuille d'Erable](#) située en moyenne à 8 km des magasins du réseau.

Les acteurs de l'expérimentation

biocoop
| Scarabée

Scarabée est une coopérative de consommateurs de produits bio depuis 1983. Le réseau comporte 9 magasins bio sur Rennes Ville et Métropole.









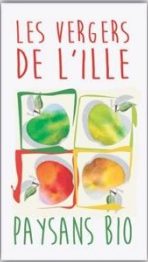


Rôle dans le projet : distribue les produits consignés, informe les consommateurs et organise la logistique.

Uzaje est une entreprise de l'économie sociale et solidaire. Elle développe les solutions logistiques et industrielles pour le réemploi des emballages dans les secteurs de la restauration et la distribution alimentaire.

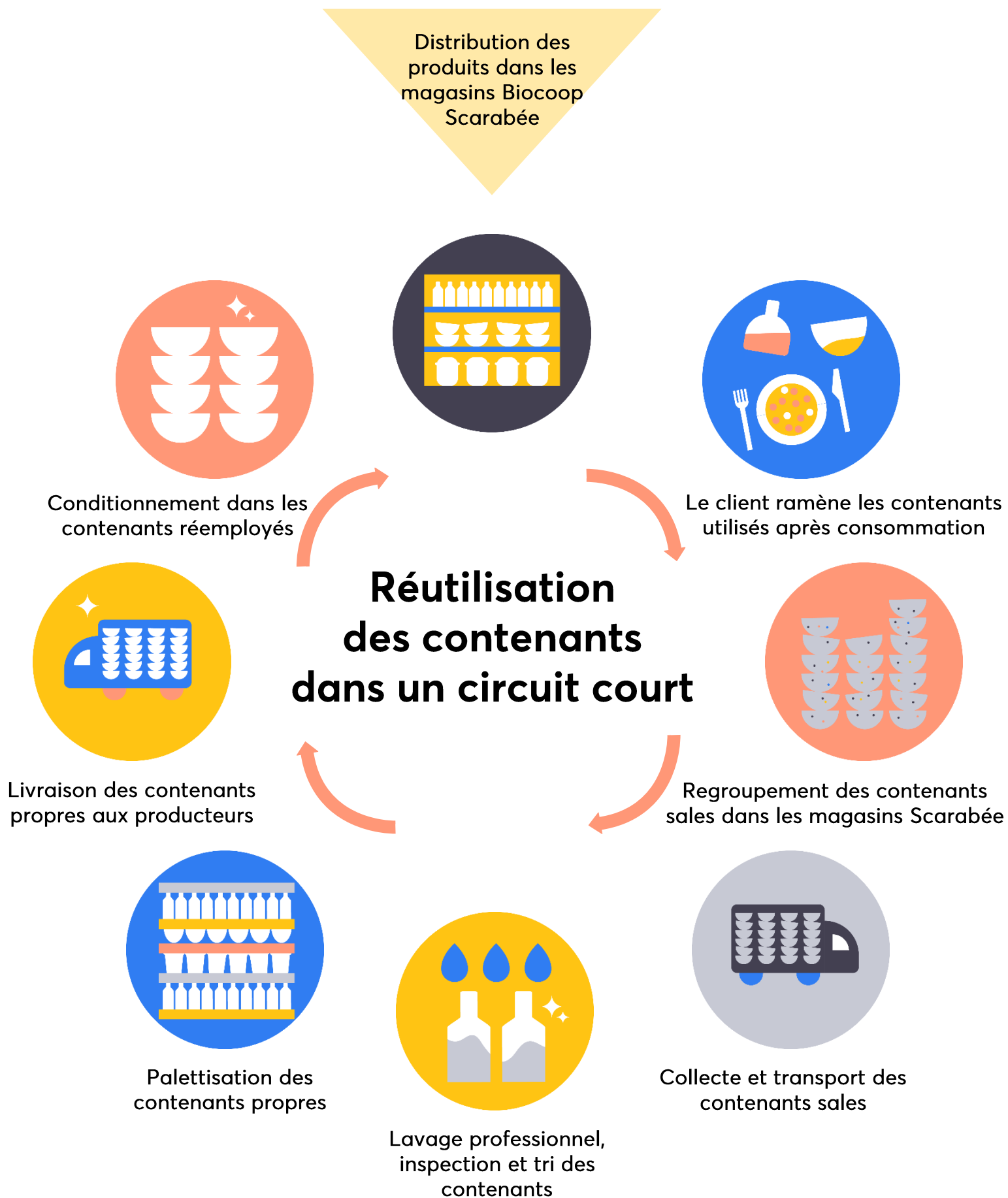
Uzaje a noué un partenariat avec l'entreprise adaptée **La feuille d'Erable**, pour le lavage des pots et contenants du projet dans leur station de lavage située à Rennes



Les producteurs engagés : ils proposent leurs produits dans des contenants en verre et s'engagent à reprendre les emballages lavés issus du réemploi et à reconditionner leurs produits dedans.

	Tante Hélène fabrique depuis 45 ans des produits laitiers bio pour toute la famille, issus de lait de vache collecté en Bretagne et Normandie (groupe Triballat Noyal).		Situé au cœur de la Bretagne <i>les 4 GourMands</i> réalise des confitures artisanales biologiques, où le fruit est la seule vedette.
	Nomad'Yo est un producteur artisanal bio qui produit un « riyourt » 100% végétal et naturel à base de riz.		Karine & jeff fabrique des plats cuisinés bios : purées, soupes, légumes, fruits et autres plats préparés.
	La lie est une brasserie artisanale bio, au cœur de la Suisse Normande.		Les Côteaux Nantais cultivent des fruits bios et les transforment en proposant une gamme large de produits d'épicerie.
	Karma propose des boissons bios aux différentes vertus thérapeutiques et rafraichissantes, dont le Kombucha (Biogroupe)		Les P'tits fruits de la forêt est une entreprise familiale installée à Ercé-près-Liffré. Père et fils sont arboriculteurs et confituriers.
	Les Vergers de l'Ille sont situés au cœur du pays de Rennes et proposent des jus de pommes et cidres issus de leurs vergers bios.		Skumenn est une brasserie artisanale Rennaise, produisant des bières de Hautes Fermentations Bio
			La brasserie du Vieux Singe produit des bières locales dans le respect des valeurs des fondatrices : coopération, créativité, dynamisme et goût.

Le circuit des emballages



Le parcours consommateur

1. Dans l'un des 9 magasins du réseau Scarabée, repérage des produits concernés par le visuel suivant



2. Consommation des produits

3. Retour des contenants vides dans des caisses dédiées dans l'un des 9 magasins Scarabée



Les caisses sont récupérées par Scarabée puis les emballages sont lavés et retournés aux différents producteurs.

Mars 2020

Expérimentation

Objectif : démontrer la viabilité économique et mesurer le bénéfice environnemental

- Valider l'appétence des consommateurs
-> *taux de retour des contenants, questionnaire*
- Optimiser le parcours consommateurs
-> *consigne monétaire ou non*
- Valider la faisabilité technique
-> *règles d'hygiène, reconditionnement, étiquettes, adaptation des lignes de production*
- Valider le modèle économique
-> *coût logistique, coût du lavage*
- Mesurer le bénéfice environnemental
-> *étude analyse de cycle de vie des contenants*

Août 2020 Bilan

Sept 2020 Déploiement

Objectifs : associer d'autres acteurs régionaux

- Extension de la gamme d'emballages au sein des producteurs déjà engagés,
- Mobilisation d'autres producteurs,
- Intégration d'autres réseaux de distribution,
- Intégration des acteurs de la restauration commerciale,
- Intégration d'acteurs de la restauration collective : cantines scolaires, CROUS, acteurs publics...

Les avantages du réemploi

L'environnement



Les impacts environnementaux des emballages à usage unique sont multiples : pollution marine (macro et micro plastiques), émissions de gaz à effets de serre, déchets sauvages, gestion non optimisée des emballages en fin de vie (recyclage complexe, incinération, enfouissement)

Les systèmes de réutilisation sont des modèles totalement circulaires qui réduisent considérablement les plastiques entrant dans l'environnement.

De plus, le réemploi du verre est meilleur pour l'environnement que le recyclage. Même si, en France, le verre est bien recyclé (plus de 85%) et en partie réintégré dans les bouteilles, il n'en reste pas moins que pour être produite la bouteille nécessite énormément d'énergie.

Des économies pour tous



Les emballages à usage unique génèrent des coûts importants aux municipalités qu'ils répercutent sur le citoyen : collecte des déchets, recyclage, incinération, enfouissement, déchets sauvages... en France ce coût représente 8Md€/an et les habitants y contribuent à hauteur de 93€/hab.an. Réutiliser les emballages permet de diminuer considérablement ces coûts.

Création d'emplois locaux



Les systèmes de réutilisation nécessitent de la main-d'œuvre à l'échelle locale pour assurer le retour et le lavage des articles, alors que les systèmes à usage unique consomment des ressources et que leur production et les emplois qui y sont associés sont généralement non locaux.

De multiples avantages pour les acteurs économiques



De multiples avantages pour les commerçants, les restaurateurs, les industriels, les entreprises :

- Réduction des coûts : pas de taxe à payer pour les déchets ou le recyclage. Encore plus vrai lorsque les nuisances secondaires (économiques, sociales, etc.) des emballages à usage unique seront totalement prises en compte).
- Amélioration de l'expérience client : des emballages esthétiques mettant en valeur les produits
- Possibilité de fidélisation des consommateurs grâce à la consigne. Ces systèmes permettent aussi d'identifier le consommateur et répondre au mieux à ses attentes

Sortir du tout jetable et du tout plastique

2019 marque une forte accélération du rejet du tout jetable et de l'omniprésence des plastiques avec des attentes des citoyens et consommateurs qui changent vite, obligeant l'ensemble des acteurs de l'alimentation à repenser leurs packagings.

La loi Anti-Gaspillage pour une économie circulaire qui a été définitivement adoptée le 10 février 2020 définit une trajectoire pour sortir du plastique à usage unique en 2040 : montée progressive du % d'emballages en réemploi (2023 : 5% ; 2027 : 10%), renforcement du soutien des éco-organismes au réemploi (14 Million €/an pour les emballages), liste des interdictions adoptée (gobelets, pailles..). Spécifiquement pour la restauration, une nouvelle REP sera mise en place en 2021 et la restauration sur place sera obligée de servir dans du réutilisable à horizon 2023. Le vrac est fortement promu. Enfin, une vigilance accrue a été portée aux plastiques biosourcés. Voir notre synthèse [ici](#) et la [synthèse](#) de Zero Waste France des interdictions sur les produits jetables.

Une forte attente consommateur

- A l'enquête de [make.org](#) "Comment permettre à chacun de mieux manger?" 460,000 personnes ont contribué, et 2 priorités ont été plébiscitées : privilégier les circuits courts et limiter la production de plastiques dans les emballages ainsi que proposer des alternatives telles que le vrac et la consigne.
- L'environnement est devenu [la préoccupation n°1](#) des français au cours de 2019. Les consommateurs changent vite leurs habitudes et sont prêts à dépenser plus pour répondre à ces attentes comme le montre une enquête Cetelem [LesEchos](#).
- Les systèmes de consigne pour réemploi des bouteilles verre comme en Alsace, Belgique ou Allemagne, après des années de déclin, retrouvent un dynamisme avec de nouveaux produits (produits laitiers, nouvelles boissons), la consigne porte en effet les valeurs d'un produit local, sain et à faible impact environnemental.

Le réemploi est [la meilleure solution environnementale et sanitaire](#)

- La fondation EllenMcArthur pousse les industriels à s'inscrire dans une "nouvelle économie des plastiques". Elle a publié un [rapport](#) très complet recensant les bénéfices et une centaine d'initiatives de réemploi des emballages dans le monde.
- UTOPIES a réalisé une [étude](#) "Révolution(s) en cuisine" très complète sur les tendances qui façonnent la restauration de demain et consacre plusieurs pages sur "Repenser le modèle de l'emballage à usage unique".
- Dans plusieurs [études](#), FoodServiceVision souligne des attentes croissantes de solution pour une restauration plus durable, notamment sur les emballages

De nombreuses expériences dans tous les secteurs

Dans la restauration commerciale

- Franprix avec Uzaje a lancé à Paris en septembre 2019 une première expérience de repas zéro déchet, à découvrir dans cette [video](#) de CITEO
- McDonald's a lancé à Berlin un premier restaurant « plastic free », les intéressantes conclusions qu'ils en ont tirées sont [disponibles](#), le réemploi est le plus pertinent
- EXKI [annonce](#) développer son offre réutilisable en verre pour 2020.
- Nombreuses initiatives locales pour développer la vente à emporter dans des contenants réutilisables, par exemple [enboiteleplat](#) ou [recircle](#) en Suisse.
- Roomsaveurs a lancé son plateau [twist](#), une première offre de plateau "sans plastique", sans couvercle inutile et avec une offre pour récupérer les couverts en inox
- [Deliveroo Australie](#) a lancé en juillet une expérience de livraison en contenants réutilisables consignés

Dans la distribution alimentaire

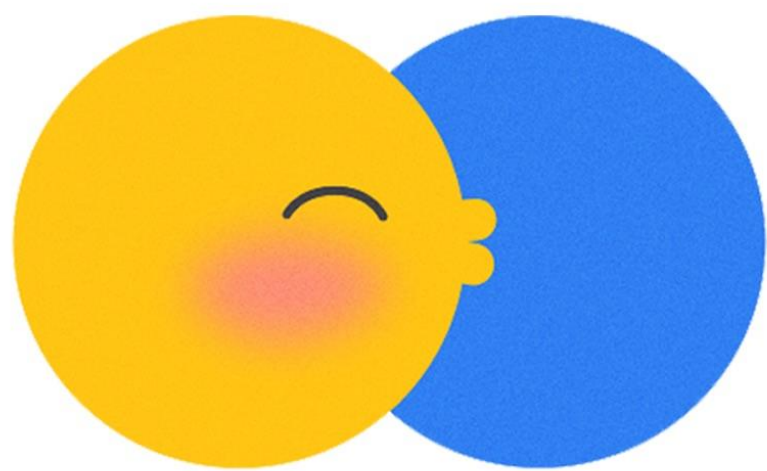
- En mai [Biocoop](#) a ouvert son 1^{er} magasin Anti-Déchet Nation à Paris où de nouvelles idées sont testées pour parvenir à un magasin BIO avec le moins de déchets possible.
- [Tesco](#) a défini une stratégie très claire avec ses fournisseurs sur ses emballages dont le 1^{er} pilier est de développer la réutilisation.
- Carrefour a lancé son [Act for Food 13](#) "réduire les emballages et le plastique", en invitant ses clients à venir avec leur propre contenant.
- 2019 marque une forte accélération des boutiques bio et zéro déchet la plus ancienne et la plus aboutie des expériences est celle de [vrac'n roll](#).
- En Alsace, l'un des plus importants hypers de Strasbourg, [l'Auchan d'Illkirch](#) a installé une machine de déconsignation (bière, eaux, sodas)

Chez les industriels de l'agro-alimentaire

- Une trentaine d'industriels testent avec l'initiative [loop](#) de Terracycle de nouveaux emballages réutilisables. Les partenariats avec Carrefour et Tesco devraient permettre au cours de 2020 d'étendre ces expériences.
- Coca-Cola a investi dans son [usine de Dunkerque](#) une nouvelle ligne de verre pour le développement de ses ventes.
- Tropicana a été menacé d'un boycott lors de son passage de la brique à la bouteille PET jusqu'à un article salvateur de [QueChoisir](#) « Le passage au plastique est-il vraiment un scandale ? » qui conclut toutefois "la meilleure solution est le verre consigné".
- Une grande laiterie autrichienne [BerglandMilch](#) a investi 8M€ pour lancer une bouteille de lait consignée dans le cadre d'une coopération avec Greenpeace.

Dans la restauration collective

- Suite à la loi Egalim interdisant les contenants en plastique pour la chauffe dans la restauration scolaire, l'association AGORES a publié un [1er livre blanc](#) en juin 2019 sur les alternatives au plastique, auquel SolZero a contribué. De nombreuses villes ont annoncé des initiatives pour sortir des contenants plastique [Montpellier](#), [Lyon](#), [Nice](#), [Strasbourg](#), [Paris](#)



UZAJE



Uzaje : une solution clé en main

Uzaje rend possible la réutilisation de n'importe quel contenant, en maillant le territoire de centres de lavage performants et en accompagnant les acteurs dans leur transition vers le réutilisable.



Choix des contenants

Nous vous proposons des emballages réutilisables afin d'assurer une qualité sanitaire irréprochable pour le consommateur



Lavage haute performance

Nous maillons le territoire d'infrastructures de lavage performantes, optimisées pour consommer le moins d'énergie et d'eau possible. Nous assurons une hygiène irréprochable en suivant la méthode HACCP.



Mise en place

Nous vous aidons à mettre en place le réemploi de façon efficace dans votre entreprise



Gestion de la consigne

Nous pouvons proposer des solutions de consigne permettant des taux de retour maximum et une fidélisation forte de vos clients



Transport

Nous venons récupérer vos contenants sales et les retournons propres, directement chez vous

Les infrastructures de lavage

Notre objectif : mailler le territoire de centres de lavage industriels, mutualisés entre plusieurs usages et plusieurs acteurs.

- **Solution compétitive à grande échelle, qualité industrielle HACCP**
- **Circuits courts, centres de lavage de proximité, réinsertion professionnelle**



Nov 2019: ouverture du 1^{er} centre Uzaje proche de Rungis

Mars 2020: partenariat avec la Feuille d'Érable pour le lavage des contenants du programme ZeroWest

Uzaje : réalisations par secteur d'activité

Restauration commerciale



- Démonstrateur en cours de "repas zéro déchets" dans 5 Franprix sur Paris. Voir la [video](#) de CITEO et [La Tribune](#)
- Ouverture en Février d'un restaurant zéro déchet à LaDéfense
- Présentation au salon Snackshow

Restauration collective



- Développement avec 3 cuisines centrales d'Ile de France pour trouver les alternatives aux barquettes en polypropylène et la sortie de l'usage unique.
- Présentation des résultats intermédiaires à Cantina, au salon Restau'Co et au forum Agores. Lire les articles de [Zepros](#)

Distribution alimentaire



Lancement du programme ZeroWest en mars 2020 : offre en magasins BIO de l'Ouest de la France de bouteilles et pots réutilisables en parallèle du vrac.

Industriels de l'agroalimentaire



Regroupement d'industriels de l'agro-alimentaire pour définir les standards du réemploi des emballages : gamme d'emballages, étiquettes, lavage, traçabilité, aide au conditionnement.

Uzaje, l'équipe



Emmanuel Auberger, Président,
fondateur de SolZero
Expert du secteur de
l'emballage, ex PDG Saint-
Gobain Emballage-Verallia



François Satin,
spécialiste de la
restauration industrielle
Ex Servair



Anne-Sophie Colin,
cofondatrice, Associée
Spécialiste Déchet & réemploi,
ex CITEO et consultante
environnement



Gérard Carolo, Expert
qualité & process
Ex directeur qualité SGD,
verrerie & flaconnerie



Gonzague Gru,
cofondateur, Associé
Entrepreneur, co-
fondateur d'Agricool



Laura Hagège, ingénieure
alternante
Alternante en mastère
développement durable
(EME-UniLaSalle et
formation Mine de Douai)

**ECONOMIE
SOCIALE &
SOLIDAIRE**

Certified



Corporation
PENDING



Le Club PME du WWF France

Uzaje : les soutiens

- ADEME : Uzaje est lauréat de l'appel à projets Innov IV
- CITEO : Uzaje est lauréat de l'appel à projets sur le réemploi
- REGION ILE DE FRANCE : Uzaje est lauréat de l'appel à projets Innov'Up expérimentation Ile de France et BPI
- Uzaje est lauréat de l'incubateur de la ville de Paris, Paris & Co économie circulaire

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie



bpifrance
SERVIR L'AVENIR

PARIS&CO

SCARABEE ET LE RESEAU BIOCOOP

La coopérative Scarabée, ce sont 9 magasins Biocoop Scarabée, 3 restaurants et 3 snacks Pique-Prune implantés sur Rennes Métropole ainsi qu'un Vrac Volant sur les marchés rennais, un cabinet de consultation diététique au sein du magasin de Cesson-Sévigné, une bibliothèque-granothèque et un salon de coloration végétale au sein du magasin de la rue Papu à Rennes.

Une aventure humaine initiée en 1983 par une quarantaine de familles rennaises qui se sont regroupées en coopérative. Aujourd'hui, cette coopérative de consommateurs appartient aux 55.000 personnes qui ont acheté une part sociale, et qui peuvent voter pour élire le conseil de surveillance de la coopérative. En 2019, Scarabée vient officiellement d'obtenir l'adoption de l'agrément ESUS, Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale.

La coopérative Scarabée a été à l'origine, avec quelques dizaines d'autres magasins bio, de la création du réseau Biocoop en 1986. Pour les magasins Biocoop, le premier objectif du réseau est le développement d'une agriculture bio paysanne, en partenariat avec les producteurs.



Le 1^{er} magasin Biocoop Scarabée, bv de Chézy en 1983

DEMOCRATISER UNE BIO PAYSANNE ET LOCALE

Nos magasins proposent des produits bio, certifiés, et des produits non alimentaires écologiques. Ils répondent tous aux exigences du cahier des charges Biocoop, qui va plus loin que le règlement bio européen : pas de produits transportés par avion, refus des OGM, fruits et légumes de saison, priorité à l'origine la plus proche, aux petites exploitations et au commerce équitable...

Des engagements et un mode de vie que la coopérative a à cœur de démocratiser. Tous les ans, ce sont une centaine d'ateliers, des conférences, de rencontres et des événements comme le Scarabio et les Rencontres de l'Economie Sociale et Solidaires qui sont organisés par la coopérative pour sensibiliser à la consommation : apprendre à faire soi-même, à cuisiner plus végétal, rencontrer nos producteurs et partenaires, s'initier à la naturopathie, s'engager vers le zéro déchet, etc.



Rencontre avec nos producteurs et partenaires au Scarabio



Cours de cuisine avec nos cuisiniers Pique-Prune

ENGAGÉ POUR UNE BIO ACCESSIBLE

Pour accompagner chacun dans la consommation de produits bio, Biocoop Scarabée propose des solutions adaptées à chacun. Les produits en vrac, qui permettent de n'acheter que ce dont on a besoin, à un prix 10% à 30% moins cher qu'emballé. Un grand choix de produits végétaux, qui font baisser le prix des menus. Et une sélection de produits de base à petits prix, Les Prix Engagés, pour lesquels les magasins et les fabricants baissent leur marge, sans rogner sur le prix payé aux producteurs. Des ateliers permettent d'apprendre à cuisiner bio en respectant son budget. Et puis, il est toujours bon de rappeler que manger bio, ce n'est pas si cher pour ce que c'est : les prix bas du conventionnel ne tiennent pas compte des coûts liés à la santé, à la dépollution des sols et des eaux...

La Coopérative Scarabée en mode « Zorro Déchet »

ZORRO DECHET



Rayon vrac du magasin Biocoop Scarabée de Jacques Cartier, à Rennes, ouvert en 2019.

Depuis leurs débuts, nos magasins proposent des solutions militantes en faveur du zéro déchet, même si elles peuvent parfois être déroutantes pour nos clients sociétaires ! Du retrait des bouteilles plastiques (à l'époque un de nos produits les plus vendus !) au développement de notre offre vrac, en passant par le non emballage des fruits et légumes ou encore la possibilité de ramener ses propres contenants à la poissonnerie, aux boucheries et aux rayons frais ; le zéro déchet fait partie intégrante de l'ADN de la coopérative.

Bon à savoir : si c'est en vrac c'est nulle part ailleurs. Dans tous les magasins Biocoop Scarabée, dès qu'un produit existe en vrac, son homologue emballé disparaît des rayons : pas de doublons !

La solution de réemploi « Rapportez-moi », travaillée avec Uzaje et nos partenaires producteurs, est une initiative pionnière, que la coopérative développe de manière volontaire, dans l'idée de changer les usages et de faciliter le zéro déchet. Comme à son habitude, la coopérative s'engage et innove pour proposer à nos sociétaires un mode de consommation militant, en cohérence avec les attentes de nos sociétaires et valeurs de la coopérative et du réseau.

LA MISE EN PLACE

Pour cette phase d'expérimentation, l'installation du service de réemploi va être progressive dans tous nos magasins. Pendant tout le mois de mars, le service va être mis en place au rythme qui suit :

MAGASIN	DATE D'INSTALLATION
Cesson-Sévigné	04-mars
Saint-Grégoire	10-mars
Cleunay, Rennes	11-mars
Vern-sur-Seiche	17-mars
Bruz	19-mars
Rue Papu, Rennes	24-mars
Rue Vasselot, Rennes	25-mars
Rue de Paris, Rennes	31-mars
Métro Jacques Cartier, Rennes	01-avr

EN MAGASINS

Les produits participants seront signalés en rayon par des stop-rayons « rapportez-moi ». Des autocollants seront également à disposition à proximité afin de pouvoir identifier les bouteilles et bocaux sujets au réemploi et aider chacun à rapporter les bons contenants en magasins ! Dans chaque magasin, un espace de collecte « zorro déchet » sera mis en place, où chacun pourra déposer les contenants participants. *



Une signalétique dédiée sera mise en place en magasins pour signaler les produits participants, de g. à dr. : stop-rayon, autocollant et affiche.

Triballat Noyal

Située à Noyal sur Vilaine, à côté de Rennes, l'entreprise Triballat Noyal était une petite laiterie lors de sa reprise par la famille Triballat-Clanchin en 1951. Elle est aujourd'hui dirigée par Olivier Clanchin, 3^{ème} génération et Solenn Douard en tant que Directrice Générale. Triballat Noyal est une **entreprise familiale et indépendante** avec des valeurs fortes de respect, solidarité et implication.



Nourrir sainement de la terre à l'assiette

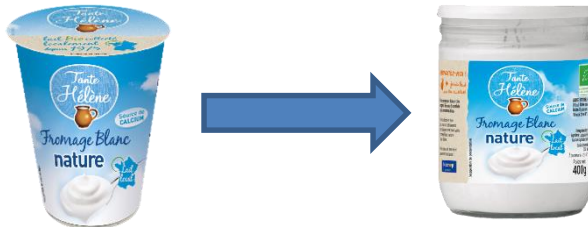


Soucieux d'offrir **une alimentation plus saine et plus respectueuse de la Terre et des Hommes dès les années 70**, nous avons développé peu à peu de nouveaux **marchés d'avenir** comme le bio à partir de 1975, les premiers desserts à base de soja en 1988 ou encore les premiers desserts et boissons à base de chanvre en 2014.

Aujourd'hui nous continuons d'innover pour l'alimentation de demain avec l'ambition de limiter notre impact environnemental. Nous sommes

persuadés que cela doit passer notamment par une meilleure gestion des produits et emballages que nous mettons sur le marché. Aussi, nous nous sommes engagés auprès de la Coopérative Scarabée et d'Uzaje pour tester un système de contenants réemployables.

Début mars, dans les 9 magasins Scarabée, le pot plastique avec banderole carton de fromage blanc Tante Hélène sera remplacé par un pot verre que le consommateur pourra rapporter en magasin. Ces pots en verre seront ensuite collectés, lavés puis réutilisés pour l'élaboration du fromage blanc Tante Hélène. En 2019, Tante Hélène avait déjà choisi de retirer le couvercle en plastique de tous ses pots 400g. Avec ce nouveau format verre réemployable la marque va encore plus loin.



Tante Hélène est une marque de la société Triballat Noyal spécialisée, depuis 45 ans, dans la fabrication de produits laitiers bio pour toute la famille, issus de lait de vache collecté localement en Bretagne et Normandie.

Voici d'autres exemples d'engagements que nous avons pris pour limiter l'impact de nos activités sur l'environnement :



ÉNERGIES RENOUVELABLES

Depuis 1999 nous investissons dans des sources d'énergies renouvelables sur nos sites de fabrication: éolienne, panneaux solaires, chaudière bois...



BÂTIMENT ÉCO-CONÇU

Notre dernier bâtiment à été construit en partie à base de chanvre de notre filière



TRANSPORTS ÉCO-

Nos véhicules roulent au bio-carburant français et nos chauffeurs sont formés à l'éco-conduite



SOLIDARITÉ

1% du CA de la marque Vrai reversé pour la biodiversité et l'environnement



BIODIVERSITÉ

120 ruches installées chez nos producteurs Bio dans un territoire préservé



RÉDUCTION CARBONE

Nous avons déjà réduit de 20% nos émissions de CO2 entre 2012 et 2018

La Feuille d'Erable

La Feuille d'Erable, fondée en 1983, est une entreprise d'insertion historique à Rennes. Initialement concentrée sur la collecte des papiers et cartons des Rennais elle rayonne aujourd'hui au niveau régional sur de multiples activités de l'économie circulaire.



Responsable, pas que sur le papier !



- Collecte des papiers et cartons
- Collecte de l'ensemble des déchets de bureaux (5 flux, Gobelets, Cartouches, etc.)
- Collecte des cagettes bois et biodéchets.
- Animation et formation au développement durable pour tous publics : Ecoles, Entreprises, etc.
- Diagnostics déchets et accompagnement.

©Caroline Ablain / Région Bretagne

En 2017 son champ d'action se développe avec la création de 2 nouvelles structures.

- *Auclair Propreté*, entreprise d'insertion spécialisée dans le ménage écologique.
- *La Station*, entreprise adaptée destinée à accueillir un public en situation de handicap sur une ligne industrielle de lavage de contenants réutilisables.



Cette dernière activité a permis en 2019 le lavage de près de 2 millions d'unités évitant ainsi à autant de contenants de rejoindre les poubelles et permettant l'embauche de 3 ETP. Le projet ZeroWest nous permet aujourd'hui d'envisager 3 nouveaux postes sur l'activité d'ici la fin de l'année, nous en sommes ravis !