



Dossier de presse

Inauguration du centre industriel de
lavage de Neuilly-sur-Marne

15 février 2021

Sommaire

Sommaire	2
Pourquoi jeter quand on peut réutiliser ?	3
Le réemploi, un modèle d'économie circulaire en pleine croissance.....	4
Présentation générale d'Uzaje	8
L'offre de réemploi d'Uzaje	12
Les soutiens ayant permis à Uzaje d'accélérer sa croissance	15
Business cases et verbatims clients.....	16

Pourquoi jeter quand on peut réutiliser ?

Uzaje est né de cette conviction que le réemploi doit devenir une réalité dans notre quotidien et dans le modèle économique des entreprises. Le réemploi apporte de nombreux avantages pour la croissance, l'emploi, une meilleure gestion des ressources, la santé et l'environnement.



Il y a une forte attente des consommateurs et une prise de conscience des citoyens qu'il faut changer nos usages des emballages, passer d'une économie linéaire à une économie circulaire. Avec la loi [AGEC](#) en France et la directive Single-use Plastics en Europe, des objectifs pour accélérer la mise en place du réemploi des emballages ont été clairement définis. Les territoires se mobilisent et s'engagent dans la réduction des déchets, à l'exemple de l'Île de France qui a voté dans son [Plan de Prévention et de Gestion des Déchets](#) le « déploiement de la consigne pour réemploi sur le territoire francilien en 2025 ».

Uzaje est devenu un interlocuteur de référence pour les entreprises et les territoires qui veulent s'engager dans l'alimentation durable. Nos clients témoignent des nombreux cas d'utilisation que nous traitons, nous les aidons à mettre en place des alternatives au tout jetable et créons l'infrastructure industrielle nécessaire au déploiement du réemploi. Nos centres de lavage industriels permettent de traiter une grande variété de contenants en circuits courts avec des standards d'hygiène et de qualité élevés. Nous rendons le réemploi performant d'un point de vue environnemental et économique tout en créant des emplois non délocalisables.

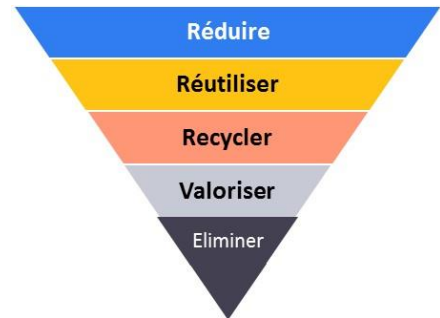
L'enjeu d'Uzaje est de faciliter l'expérience du réemploi des consommateurs et la transition vers ces nouveaux schémas industriels pour les entreprises. Attachés aux valeurs de l'Economie Sociale et Solidaire, nous montrons qu'il est possible de mettre l'impact environnemental au cœur de l'entreprise et de la société.

Emmanuel Auberger
Président-Fondateur

Le réemploi, un modèle d'économie circulaire en pleine croissance

La demande des consommateurs : moins d'emballage, du vrac et des consignes

Make.org a lancé une vaste [consultation citoyenne sur l'environnement](#), point de départ de sa Grande Cause Agissons Ensemble pour l'Environnement. 90% des 540 596 Français participants à cette consultation ont exprimé leur souhait de « diminuer sinon arrêter le suremballage et les emballages individuels et trouver des alternatives ».



Les 150 citoyens de la [convention citoyenne pour le climat](#) ont appelé à remettre en place et généraliser d'ici 2025 le vrac et la consigne sur les emballages en verre.

Un cadre législatif pour booster toutes les solutions de réemploi

[La loi AGECL : un formidable soutien au réemploi](#)

De nombreux articles de la loi AGECL soutiennent le réemploi :

- Des objectifs stratégiques de réduction et réemploi : le projet de décret 3R qui définit « un objectif de 20% de réduction des emballages plastiques à usage unique d'ici fin 2025, dont au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi et à la réutilisation ». (Article 7)
- Des quotas d'emballages réemployables : 5 % des emballages réemployés mis en marché en France en 2023 et 10 % en 2027 (article 9) + des quotas de réemploi par secteur définis par décret (Article 67)
- Obligations de réemploi dans la restauration sur place : tous les restaurants qui peuvent accueillir plus de 20 personnes (en intérieur ou en extérieur) seront soumis à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables à compter du 1er janvier 2023 (Article 77 et décret D. 541-342)
- Obligation de réemploi dans le portage à domicile : les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte (Article 77)
- Des incitations au réemploi : tarification plus basse pour les vendeurs de boissons si le consommateur apporte son contenant (Article 42)

- L'exemplarité de l'Etat : dès le 1er janvier 2021, les services de l'Etat doivent privilégier les biens issus du réemploi dans leurs achats (Article 55)
- L'aide des éco-organismes au réemploi : aide financière de 2 % des contributions consacrées au développement de solutions de réemploi et réutilisation des emballages ; aide à la collecte des emballages avec des modalités de reprise gratuite ; aide la standardisation des contenants avec la définition de gammes d'emballages standards définis pour les secteurs de la restauration, produits frais, boissons (Article 62)
- Réduction : objectif national de réduction de 50% des bouteilles en plastique pour boisson d'ici 2030. (Article 66)

Toutes ces initiatives représentent plusieurs dizaines de milliards d'emballages réemployables ! Les secteurs les plus porteurs sont ceux des plats préparés, du lait, des boissons, des huiles, de l'hygiène/beauté, du e-commerce, des emballages de transport...

[La loi EGALIM et l'interdiction du plastique dans les cantines scolaires](#)

Au 1^{er} janvier 2025, les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en restauration collective scolaire n'auront plus droit de cité dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires et ceux accueillant des enfants âgés de moins de 6 ans. La loi AGECE a élargi cette interdiction aux services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité.

Ainsi toutes les collectivités de plus de 2 000 habitants doivent trouver des solutions alternatives « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables », celles de moins de 2 000 habitants disposent d'un délai supplémentaire jusqu'au 1er janvier 2028.

[Les interdictions de certains plastiques à usage unique](#)

La directive SUP de juin 2019 complétée par la loi AGECE de février 2020 a interdit l'utilisation des plastiques à usage unique suivants. Les interdictions sont applicables pour la plupart au 1er janvier 2021 (ou juillet 2021) :

- Les assiettes jetables de cuisine pour la table en matière plastique
- Les gobelets en plastique
- Les pailles en plastique
- Les couverts en plastique à usage unique
- Les couvercles à verre en plastique
- Les piques à steak en plastique
- Les récipients, bouteilles, verres et gobelets en polystyrène expansé et leurs couvercles
- Les emballages plastiques pour les fruits et légumes < 1,5kg
- Les sachets de thé et tisane en plastique

Une solution complémentaire aux emballages non recyclés

En 2019, 5,1 millions de tonnes d'emballages ménagers ont été mis sur le marché ([chiffres clés CITEO 2019](#)), dont plus de 1 million de tonnes de plastique. En nombre d'unités, cela représente plus de 100 milliards d'emballages par an. Ces chiffres ne concernent que le périmètre des emballages consommés par les ménages, il faudrait au moins les [multiplier par deux](#) pour intégrer ceux produits par les entreprises (ces derniers feront l'objet d'un dispositif REP en 2025 et seront comptabilisés au même titre que les déchets ménagers).

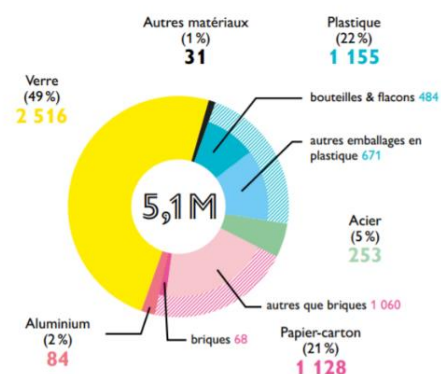


Figure 1 : tonnes d'emballages ménagers par matériau, chiffres clés 2019, CITEO

Les taux de recyclage varient beaucoup en fonction du matériau, si le verre est recyclé à 85% les plastiques le sont seulement à 29%.

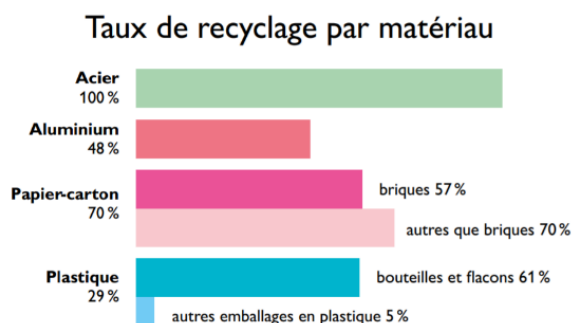


Figure 2 : taux de recyclage par matériau, chiffres clés 2019, CITEO

Le recyclage des plastiques est complexe car il n'existe pas un matériau plastique mais un ensemble de « résines » différentes qui nécessitent chacune un processus particulier de recyclage. Il n'existe pas encore de filière de recyclage en France pour toutes les résines : cas des pots de yaourt en polystyrène (PS) ou des emballages souples en polypropylène (PP). Le

recyclage en « boucle fermée » des plastiques n'est possible à ce jour que pour les bouteilles de boisson en « PET clair », pour toutes les autres résines recyclées il faut leur trouver un débouché dans d'autres secteurs : tubes, produits automobiles, rembourrage, sacs...

Pour améliorer les performances du recyclage des plastiques en France, 2 actions sont développées depuis plusieurs années : la simplification du geste de tri pour le consommateur et la massification des emballages collectés (pots, barquettes, films et sachets) pour développer les solutions industrielles de recyclage. Si l'ensemble du territoire français aura simplifié le recyclage fin 2022, il restera toujours certains emballages difficilement recyclables.

Le recyclage pourtant indispensable (il permet d'éviter par an 1,6 millions de tonnes de CO₂) doit cohabiter avec d'autres solutions d'emballages qui permettent de réduire encore plus la pression sur les ressources et la production de déchets.

Il faut donc en priorité réduire les consommations et les déchets à la source en privilégiant le développement de solutions pertinentes pour la réutilisation, le réemploi et la réparation.

Etude d'impact du réemploi selon Uzaje, en partenariat avec CITEO et le soutien financier de l'ADEME

Uzaje a réalisé en partenariat avec CITEO et le soutien financier de l'ADEME une étude d'impact environnemental, économique et social de ses solutions de réemploi. Le cas d'usage étudié est la bouteille de 1l conditionnée en verre réemployable, en verre perdu et en PET. Le scénario retenu est prospectif à 2025 ; il prend comme hypothèse des dispositifs optimisés à la fois pour le recyclage (hypothèses d'un taux de recyclage à 90%) et pour le réemploi (taux de retour à 90% et distances de transport réduites grâce à la standardisation des centres de lavage de proximité).

L'étude montre la pertinence environnementale, économique et sociale du réemploi et donne 3 conclusions pour maximiser ses performances :

- Plus la quantité de contenants réemployables est importante plus les circuits logistiques de livraison et collecte sont optimisés. Les producteurs et les consommateurs jouent un rôle essentiel pour maximiser les gisements de réemploi mis sur le marché et les retours des contenants
- L'utilisation d'un contenant standard entre conditionneurs permet d'optimiser les distances de transport depuis les centres de lavage
- L'impact du transport est considérablement réduit dès lors que les collectes sont optimisées par les volumes et que la reverse logistique des acteurs de la distribution est mise à profit

Enfin, une des clés du succès est le maillage territorial des sites de lavage et leur performance. Le process industriel de tri, lavage et inspection doit se baser sur des machines modernes économes en eau et énergie. Le centre d'Uzaje de Neuilly-sur-Marne est le premier exemple d'un site industriel éco-performant. Il sera dupliqué dans les grandes aires urbaines dans les 18 prochains mois (7 autres centres prévus : Lyon, Marseille, Rennes, Lille, Bordeaux, Toulouse, Strasbourg).

« Cette étude menée par Uzaje, avec le soutien de Citeo et de l'ADEME, contribue à mieux éclairer nos clients sur les solutions les plus pertinentes sur le plan environnemental, en commençant à objectiver les conditions nécessaires au développement du réemploi : nouveaux standards d'emballages sur lesquels Citeo travaille, unités de lavage efficaces comme celle d'Uzaje, adoption de nouveaux comportements de consommation, amélioration des circuits logistiques. Ces chantiers doivent être menés à leur terme pour savoir comment rendre le réemploi réellement performant. Les initiatives en cours, que nous soutenons par ailleurs, y contribuent, complétant les solutions de recyclage déjà existantes et performantes sur notre territoire. » Jean Hornain, directeur général de Citeo.

Les résultats complets de l'étude seront dévoilés à l'occasion d'une communication commune avec CITEO.

Présentation générale d'Uzaje

Acteur de l'économie circulaire créé en 2018, Uzaje développe des solutions industrielles pour le réemploi des emballages à destination de la restauration et de la distribution alimentaire.

L'entreprise industrielle intervient à chaque étape de la chaîne de valeur du réemploi : choix des contenants, gestion de la consigne, lavage haute performance, mise en place de la solution, transport.

Uzaje apporte ainsi des solutions simples et concrètes afin de réussir la sortie du tout jetable et participer à la transition écologique (loi Egalim, Directive SUP, loi AGECE).

Uzaje est une entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire et une B-corp dont la mission est de faciliter la transition vers des emballages durables dans une démarche de préservation des ressources de la planète et de réduction des déchets.

Uzaje est également labellisé Solar Impulse Efficient Solution, membre du réseau TechForGood France.



Uzaje en quelques chiffres

Création en 2018

Chiffre d'Affaires : 240 k€ (2019)

Effectif : 8 salariés

Uzaje en quelques dates

2019

- Création de SolZero SAS et signature des 1ers clients : Franprix, Candia
- SolZéro est lauréat de l'appel à projet Citeo réemploi
- Entrée dans l'incubateur Paris&Co Economie Circulaire
- Installation de notre tunnel de lavage pilote proche de Rungis
- Première expérimentation dans la restauration avec le repas 0 déchet chez Franprix
- Programme d'innovation dans les cantines scolaires d'Ile de France

2020

- DailyPic devient le premier client récurrent d'Uzaje
- Loi AGECE, nouvelle identité SolZero devient Uzaje, un nouveau nom pour inciter à modifier nos usages et passer à l'action
- Uzaje lauréat du concours d'innovation ADEME i-Nov du Programme d'Investissement d'Avenir : subventions pour finaliser les solutions
- Finalisation des solutions Uzaje pour la restauration commerciale : meuble de récupération sécurisé adapté aux restaurants, application de consigne pour gérer la consigne
- Uzaje lance son démonstrateur dans la distribution bio avec Biocoop scarabée en partenariat avec Triballat Noyal et les Côteaux Nantais : ouverture d'un site de lavage à Rennes en partenariat avec l'entreprise adaptée La Feuille d'Erable
- Contrat dans la restauration d'entreprise avec Elixor
- Ouverture du site industriel de Neuilly-sur-Marne, sécurisation du financement : 1M€
- Contrat dans le portage à domicile avec Saveurs et Vie

2021

- Uzaje structure son équipe commerciale et recrute 2 business développer
- Système U s'engage avec Uzaje pour déployer le réemploi en magasin
- Uzaje est signataire des engagements volontaires en tant qu'apporteur de solution à la réduction des plastiques à usage unique pour les acteurs de la livraison de repas
- 15 Février, Uzaje inaugure officiellement son 1er centre industriel à Neuilly-sur-Marne

Uzaje ouvre son premier centre de lavage industriel à Neuilly-sur-Marne

Après plusieurs expérimentations menées dans les cantines scolaires, la restauration commerciale, la restauration d'entreprise, la distribution alimentaire et le portage à domicile, Uzaje ouvre son premier centre industriel en région parisienne.

Opérationnel depuis décembre 2020, le centre de Neuilly-sur-Marne de 1300m² permet le lavage des contenants grâce à deux machines de dernière génération à faible consommation d'eau, d'énergie et produits lessiviels.

Le site permettra de laver 40 millions de contenants par an et ainsi éviter la production de 3300 tonnes de déchets.

Une machine est dédiée au lavage par aspersion (tous types de contenants et bacs en verre, inox ou plastique, couverts, trémies vrac) et une autre par immersion (bouteille de 25 cl à 1l). Ce système permet de mutualiser le lavage de plusieurs secteurs: restauration collective scolaire, hospitalière, d'entreprise, portage à domicile, restauration rapide, distribution et industriels.



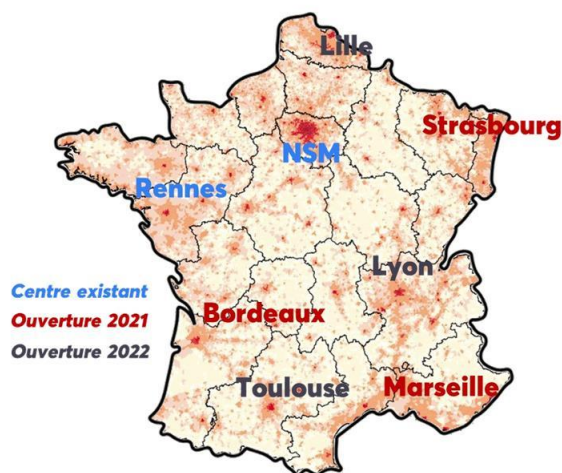
*La Marne
Machine de lavage par aspersion*



*La Seine
Machine de lavage par immersion*

Perspectives : un maillage territorial pour accélérer l'industrialisation du réemploi des emballages

Pour répondre à l'accélération de la sortie du tout jetable, Uzaje va construire 8 centres de lavage dans toute la France d'ici à 2022.



Ce sont près de 300 millions d'unités qui seront traitées par an à terme, représentant une économie de 28 000 tonnes de déchets (1/2 plastique 1/2 verre) et 5,5 millions d'euros en traitement des déchets.

Ces 8 centres génèreront la création de 400 emplois industriels locaux.

Les emplacements géographiques ont été choisis à partir des critères de densité de population, de l'intérêt local fort des collectivités territoriales et du tissu industriel.

L'offre de réemploi d'Uzaje

Le lavage industriel

Uzaje conçoit et opère des centres de lavage éco-performants, permettant de laver selon des règles sanitaires strictes tous types de contenants, plats, bocaux, couverts, trémies... Deux technologies sont utilisées dans les centres Uzaje : des machines par aspersion dédiées aux contenants et des machines par immersion dédiées aux bouteilles.



Les bénéfices de cette approche industrielle sont multiples :

- Mutualiser l'outil de lavage entre acteurs
- Minimiser l'impact environnemental
- Concurrencer l'usage unique
- Garantir la qualité sanitaire
- Atteindre les ambitions de la loi AGECE

Pour cette activité, le modèle économique est basé sur de la prestation de service : tri, lavage et inspections de contenants.

La gestion des contenants

Sourcing de contenants

Uzaje dispose d'un large réseau de fournisseurs d'emballages réutilisables qu'ils soient en plastique, verre ou inox. Il est important de pouvoir répondre aux spécificités et configurations de chaque acteur : restauration commerciale, vente à emporter, restauration d'entreprise, distribution alimentaire...



Développement packaging

Lorsqu'aucun contenant du marché ne répond aux exigences, Uzaje accompagne ses clients dans le développement packaging. Exemple du développement de la « cup reuse » par le designer Didier Cosson pour les usages du vrac.



Accompagnement à la standardisation

L'échange des emballages entre plusieurs acteurs d'un même secteur est une condition pour assurer la réussite du réemploi. Uzaje accompagne ses clients de l'industrie agro-alimentaire via des groupes de travail pour les faire avancer ensemble et aboutir à l'utilisation d'un contenant identique.

Traçabilité, déconsignation et gestion du parc de contenants consignés

Uzaje développe des solutions digitales pour aider ses clients à gérer la déconsignation des contenants. Uzaje propose également des solutions pour tracer les contenants et gérer les parcs d'emballages consignés pour ses clients.



L'organisation opérationnelle et logistique

Création et installation de meubles dédiés pour le retour des contenants



Conception par Uzaje du meuble de retour des contenants pour la restauration commerciale

Organisation du transport

Uzaje utilise des prestataires pour la logistique. Il est prévu d'internaliser la logistique afin d'optimiser des tournées de collecte entre ses clients.

L'accompagnement clients

Uzaje accompagne ses clients dans leur transition vers les contenants réutilisables, depuis leur phase de réflexion : études de modèles économiques, analyse de cycles de vie, expertise technique emballages, dossiers d'aides au financement, jusqu'aux expérimentations et au déploiement des solutions.



Les soutiens ayant permis à Uzaje d'accélérer sa croissance

La Région Ile de France soutient les initiatives de réemploi

Uzaje a bénéficié de 2 soutiens de la région Ile de France.

- 1) Programme Innov'up à l'expérimentation, subvention pour le programme RECOLIM d'expérimentation d'alternatives aux contenants plastiques.
- 2) Programme de soutien à la prévention et à la gestion des déchets, subvention à l'investissement pour la création du centre d'Uzaje à Neuilly-sur-Marne



L'ADEME soutient l'innovation

Uzaje est lauréat du concours i-Nov IV du programme Investissements d'Avenir PIA).

Ce soutien financier a permis à Uzaje de finaliser les développements techniques présentés dans cette inauguration, notamment l'optimisation des processus de lavage, le développement de contenants adaptés, les systèmes de retour des emballages, meubles et app de consigne, l'étude d'impact économique, environnemental et social du réemploi.



Dans le cadre du plan de relance, un dispositif dédié au réemploi a été annoncé.

Uzaje participe à plusieurs groupes de travail de l'ADEME sur le réemploi des emballages.

CITEO soutient les initiatives de réemploi

Uzaje a bénéficié du soutien de CITEO dans le cadre de l'Appel à Projet sur le Réemploi début 2019 afin de soutenir les expérimentations menées par Uzaje pour les clients de CITEO. Ce programme a permis de soutenir :

l'expérimentation Franprix et l'expérimentation ZeroWest qui ont fait l'objet de communications publiques.



CITEO a également activement participé à l'étude d'impact sur le réemploi avec Uzaje.

Business cases et verbatims clients

Restauration commerciale Daily Pic

Daily Pic est le concept de restauration rapide haut de gamme créé par Anne-Sophie Pic (cheffe étoilée) afin de fournir à ses clients une cuisine saine, équilibrée et de qualité.

Le projet Uzaje : organiser un circuit efficace de réemploi des verrines en verre, utilisées par DailyPic et conditionnées dans leur cuisine centrale près de Valence. Uzaje récupère les volumes vendus sur 3 sites (Valence, Paris La Défense et en cours Orly), les lave et les renvoie à la cuisine centrale.

Lilian ETIENNE, directeur Business Unit Daily Pic : « Le réemploi était une évidence pour notre enseigne engagée totalement dans le 0 déchet ; il est bénéfique pour l'environnement et pour nos coûts : il permet une économie par rapport à l'achat des verrines neuves et une gestion plus régulière des approvisionnements (réduction du stock de sécurité) »



[Business case Uzaje](#)

Restauration collective scolaire, programme RECOLIM avec 3 SIVU en Ile de France

RECOLILM est le Programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EgaLIM dans les cantines scolaires franciliennes.

Mené avec 3 SIVU : SYREC, SIRESCO, SIVURESC, le programme a bénéficié d'une subvention de 50 000€ du programme Innov'up de la Région Ile de France

Uzaje a structuré l'ensemble du programme d'innovation pour aider les cantines scolaires à ne plus utiliser de contenants en plastique pour la cuisson et la réchauffe de leurs plats.

2 axes :

- Trouver le bon contenant : les bacs inox et les plats en verre sont les meilleures pistes de développement. Ils sont faciles à laver et donc à réutiliser. Développement avec ARC et Bourgeat.
- Organiser la sortie de l'usage unique : gestion du changement dans les cuisines centrales et les cuisines satellites.

Bruno Le Saëc, Directeur général des services du SYREC : « nous anticipons les impacts de sortie du plastique vers des contenants durables avec ce programme novateur. Il nous apporte des solutions concrètes sur les multiples impacts pour nos collectivités en termes de coûts et d'organisation. Grâce au programme RECOLIM, nous nous sentons prêts à relever ces défis. »



[Business case Uzaje](#)

[Vidéo présentation](#)

L'éco-emballé : un modèle d'avenir pour le 0 déchet

FM logistic et Uzaje travaillent à un nouveau modèle de conditionnement baptisé « l'éco-emballé » afin de répondre aux attentes des consommateurs et des marques d'une alternative aux emballages jetables, en complément de l'offre vrac.

Comment fonctionne le circuit de l'éco-emballé ?

FM Logistic reçoit des industriels les produits en vrac en grande quantité et conditionne en Ile de France, au plus près du point de vente, dans les meilleures conditions d'hygiène, de préservation des produits et de traçabilité.

Les produits sont ensuite proposés conditionnés dans des emballages réutilisables au rayon vrac. Le client est invité à ramener ses contenants sales au point de vente. Uzaje lave les contenants qui ont été spécialement conçus par le designer Didier Cosson et adaptés à ce nouvel usage : lavables, encastrables, transparents, hermétiques, solides, faciles à ranger dans les placards (pleins comme vides). Afin de faciliter l'adoption de ces nouveaux modes de consommations, un système innovant de consigne est en développement.

Avec ce nouveau système d'économie circulaire et de circuit court, les marques peuvent répondre à leurs cahiers des charges qualité les plus exigeants et s'engager pleinement dans la réduction des emballages. Un pilote devrait être lancé en 2021 avec un réseau de distribution partenaire.



**DIDIER
COSSON
DESIGN**

[Conception : Didier Cosson](#)

Restauration d'entreprise, ELIOR, le repas 0 déchet

- Expérience de mi-novembre 2020 à début 2021 dans un restaurant au sein d'une tour HQE de la Défense avec 1500 salariés
- Les convives se voient proposer des produits alimentaires : salades et desserts dressés dans des contenants durables en verre. Les contenants sont suivis grâce à une étiquette code-barres apposée sur le fond. Les convives ne s'acquittent d'aucune caution « vous êtes fidèles, pas de consigne entre nous »
- La récupération des contenants sales est réalisée à proximité de l'espace déchet du restaurant. Le lavage est effectué par les équipiers Elior
- Uzaje a conçu le kit réemploi pour Elior : choix des contenants et gestion de la traçabilité pour associer le convive au contenant.
- Le test concluant va être proposé à d'autres restaurants d'entreprise

« Par son partenariat avec Uzaje, Elior a mis en place un projet pilote de contenants réutilisables au sein d'un restaurant inter-entreprises. Elior souhaite ainsi renforcer ses engagements et passer du zéro plastique au zéro déchet et accompagner, par le réemploi, la transition écologique et celle des habitudes de consommation. En faisant de la responsabilité, sociétale et environnementale (RSE) la colonne vertébrale de chaque action quotidienne, Elior numéro 1 français de la restauration collective, fait le pari que chaque repas cuisiné est un acte bon pour la santé, plus respectueux de la planète et un moment de plaisir accessible à tous. », Virginie Jalasja, Responsables RSE d'Elior.



elior 
L'appétit du mieux

Programme de réemploi dans la distribution alimentaire

A la suite d'une première expérience concluante au sein du réseau bio Biocoop Scarabée, Uzaje se lance en GMS avec Système U :

- 5 magasins en Bretagne : Rennes Sarah Bernard, Craon, Chateaugiron, Mordelles, Guichen se sont portés volontaires pour expérimenter le nouveau modèle de réemploi « Rapportez-Moi ».
- Une partie des produits à marque U conditionnés en verre par des fournisseurs partenaires seront identifiés en magasins comme « réutilisables ». Les consommateurs sont invités à les retourner dans des espaces dédiés après consommation. Le programme démarre le 1^{er} mars. Les objectifs sont de valider l'appétence consommateurs, la viabilité économique et la faisabilité opérationnelle des boucles de réemploi.
- Uzaje organise la boucle de réemploi complète : conception et installation, logistique, communication, lavage et interface avec les producteurs.

« En tant que commerçants, nous avons un rôle à jouer pour limiter la surconsommation des ressources et la production de déchets. Nous sommes convaincus chez U que les démarches d'économie circulaire et de réemplois font partie des modèles de demain. », Dominique Schelcher, Président Directeur Général de Système U.

Votre magasin U s'engage pour
le zéro déchet

Participez à la réduction des déchets et à la création
d'une **filière de réemploi locale**.

1. J'IDENTIFIE
les produits signalés
«Rapportez-moi pour réemploi».

2. JE RAPPORTE
mes contenants vides et avec le
couvercle dans le meuble de
collecte en magasin.

3. ET APRÈS ?
les contenants sont lavés
pour être réutilisés.


Commerçants autrement



Ce contenant est
réutilisable

À rapporter vide dans votre magasin U

Portage à domicile : Saveurs & Vie poursuit sa politique d'innovation et responsable avec la mise en place de repas en contenants réemployables

Saveurs et vie, entreprise de services à la personne, est spécialiste de la livraison de repas à domicile pour personnes âgées ou dépendantes. L'entreprise a engagé les travaux pour transformer ses opérations et remplacer l'essentiel des contenants à usage unique par des contenants réemployables. Les changements sont importants tant pour les clients (les nouveaux contenants doivent garantir entre autres une ouverture facile) que pour les process de l'entreprise (gestion de la logistique et des stocks de contenants sales).

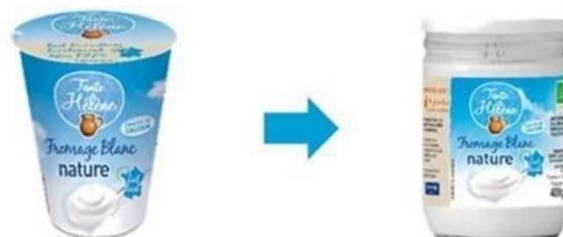
Saveurs et vie se mobilise pour être au rendez-vous le 1er janvier 2022 et respecter la loi AGECE.

Dès le second trimestre 2021, Saveurs et vie va mener avec Uzaje des tests dans plusieurs Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) partenaires en Ile de France pour expérimenter sur le terrain le réemploi de certains contenants.

« La loi AGECE est un accélérateur d'innovation pour aller vers le réemploi de contenants alimentaires et éviter autant de déchets à gérer pour la collectivité. C'est un changement majeur qui affecte l'ensemble de nos chaines de production et nos clients. Nous nous organisons pour passer toutes les étapes et être prêts à partir de janvier 2022. », Paul Tronchon, Président Saveurs & Vie.

Industriels agro-alimentaires, sortir du tout jetable

Triballat Noyal et Les Côteaux Nantais sont 2 des 14 entreprises partenaires du programme ZeroWest déployé par Uzaje dans le réseau Biocoop Scarabée dans la région de Rennes. Pour le programme, Triballat Noyal a fait évoluer son offre fromage blanc à marque Tante Hélène dans un pot plastique jetable vers un pot en verre réutilisable. L'enjeu est d'étendre le programme de réemploi au réseau bio.



« Depuis toujours notre entreprise a osé innover, s'engager et tenter l'aventure de l'Agriculture Biologique, du végétal, de la responsabilité sociétale. Après une première tentative infructueuse en solitaire de la consigne en 2015, nous avons eu la chance de croiser les fondateurs d'Uzaje en 2019. Nous retenons l'aventure en équipe, additionnant ainsi les motivations, les compétences et les moyens afin de bouger les lignes. », Olivier Clanchin, Directeur Général de Triballat Noyal

« Aux Côteaux Nantais nous croyons que chacun a le droit à une alimentation saine. La rencontre avec UZAJE et le travail de co-construction avec les entreprises amies et partenaires nous permet de concrétiser notre projet de réemploi de nos contenants. Nos équipes et nos consommateurs nous aident à enclencher la démarche et nous poussent à être partie prenante de cette expérimentation.», Benoît Van Ossel, PDG des Côteaux Nantais.

Business case Uzaje

