



Dossier de presse

2022

Table des matières

Edito.....	3
L'entreprise.....	4
Uzaje : une société à impact, des solutions industrielles pour le réemploi	4
Le Lavage	4
L'accompagnement sur mesure.....	5
Sourcing & Développement contenants	6
Traçabilité, déconsignation et gestion du parc de contenants consignés	6
L'organisation opérationnelle et logistique	6
Nos engagements	7
La recherche et le développement sur le réemploi	8
L'impact.....	8
Une entreprise basée sur les hommes, sur une équipe	9
Avec une vision globale et un développement dynamique.....	9
Nos clients	10
Un contexte propice au développement du réemploi.....	12
Les attentes sociétales : moins d'emballage, du vrac et des consignes	12
Le législatif : pour booster toutes les solutions de réemploi	12
La loi AGECE : un formidable soutien au réemploi	12
La loi EGALIM et l'interdiction du plastique dans les cantines scolaires	13
Le réemploi, une solution performante économiquement et environnementalement pour les emballages.....	13
Etudes disponibles sur les boissons	14
Etudes disponibles dans la restauration.....	14
Agenda.....	16
Annexes	17
Contacts	27

Pourquoi jeter lorsque l'on peut réutiliser ?

Uzaje est né d'une conviction : le réemploi doit devenir une réalité dans notre quotidien et dans les modèles économiques. Le réemploi apporte de nombreux avantages : la réduction des déchets, une meilleure gestion des ressources, la protection de notre santé et de l'environnement, tout en générant de la croissance et de nouveaux emplois ; c'est une composante importante pour une alimentation plus saine et plus durable pour tous.

Il y a une forte attente des consommateurs et une prise de conscience des citoyens qu'il faut changer nos usages des emballages, passer de l'usage unique à une économie circulaire. Avec les lois AGECE, EGALIM et la directive européenne Plastique à Usage Unique, 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 et des modèles d'alimentation plus durable.

Uzaje est devenu l'interlocuteur de référence du réemploi pour les acteurs de la restauration et de l'industrie alimentaire. Nos clients s'engagent, nous les accompagnons pour mettre en place des alternatives au tout jetable grâce et l'infrastructure industrielle nécessaire au déploiement du réemploi. Nos centres de lavage industriels permettent de traiter une grande variété de contenants avec des standards d'hygiène et de qualité élevés. Grâce à nos efforts de R&D (Recherche et Développement), 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



L'entreprise

La carte d'identité Uzaje

- Président : Emmanuel Auberger
- Associés : François Satin, Gonzague Gru
- Siège social : Neuilly-sur-Marne
- Implantations sites de lavage : Neuilly-sur-Marne (2021), Avignon (2022)
- CA 2020 : 500 k€
- Emplois créés depuis la création : >30

Uzaje : une société à impact, des solutions industrielles pour le réemploi

Acteur de l'économie circulaire créé en 2018, Uzaje développe des solutions industrielles pour le réemploi des emballages à destination de plusieurs secteurs :

- La restauration collective : restauration scolaire, portage à domicile, restauration d'entreprise
- La restauration commerciale : chaîne de restauration, food delivery, traiteur
- Les industriels de l'agroalimentaire
- La distribution alimentaire généraliste et spécialisée

Uzaje offre des solutions de lavage industriel et accompagne ses clients pour passer au réemploi des contenants alimentaires :

Le Lavage

Le cœur de métier d'Uzaje est de laver selon des règles sanitaires strictes tous types de contenant : lunch box, plats, bocaux, bacs GN, couverts, bouteilles, caisses, et pour 3 matières : l'inox, le verre et le plastique.

Les centres de lavage d'Uzaje sont équipés d'outils de lavage de dernière génération, pour un lavage optimisé, performant et avec un impact environnemental le plus réduit possible.

Deux technologies sont utilisées dans les centres Uzaje :

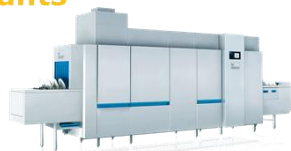
- Le lavage par aspersion : dédié aux contenants
- Le lavage par immersion : dédié aux bouteilles à col

La solution de lavage Uzaje permet de :

- Mutualiser l'outil de lavage entre différents acteurs, de différents secteurs d'activité
- Minimiser l'impact environnemental
- Garantir la qualité sanitaire

Laveuse de contenants

- Lavage par aspersion
- 4500 contenants/heure
- Adapté pour tous les types de contenants (verre, inox et plastique) et couverts



Une cohérence environnementale

- Faible consommation d'eau et d'énergie
- Produits lessiviels écologiques
- Utilisation chaudière électrique

Laveuse de bouteilles

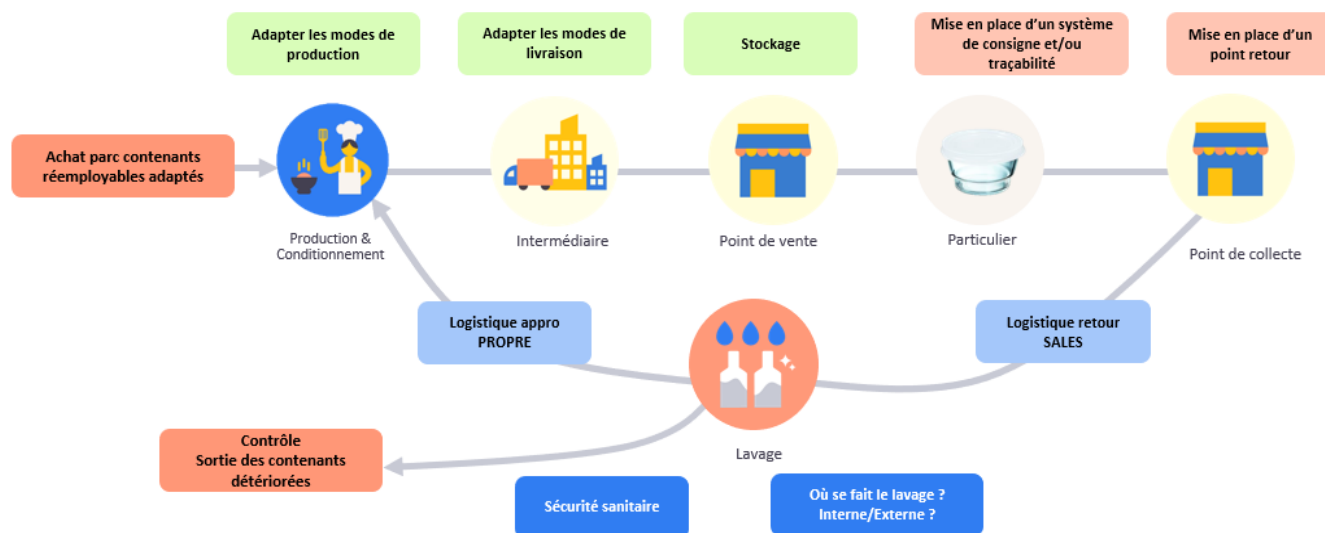
- Lavage par immersion
- 3000 bouteilles/heure
- Adapté pour tous les types de bouteilles de 25 cl à 1L



L'accompagnement sur mesure

La mise en place du réemploi chez un acteur agroalimentaire est une transition organisationnelle importante qui nécessite un accompagnement personnalisé sur les étapes de la boucle du réemploi.

Le schéma ci-dessous décompose la boucle du réemploi en grandes étapes :



Uzaje intervient à chaque étape de la chaine de valeur du réemploi : sourcing et développement de contenants, traçabilité et/ou consigne, mobilier de retour, gestion logistique collecte sale/ retour propre, lavage externalisé, conduite du changement, mise en place d'expérimentation puis mise à l'échelle.

Sourcing & Développement 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, restauration scolaire, restauration d'entreprise, distribution alimentaire.

- **Développement packaging**

Lorsqu'aucun contenant du marché ne répond aux exigences, Uzaje accompagne ses clients dans du développement packaging. Exemple du développement de la « cup reuse » avec la collaboration du designer Didier Cosson pour un dispositif de réemploi dans l'activité 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. Uzaje contribue également à des ateliers de travail avec les pouvoirs publics ou CITEO voire des essais de lavage dans le cadre de travaux vers la standardisation.

Traçabilité, déconsignation et gestion du parc de contenants consignés

Uzaje construit avec des partenaires spécialistes des solutions digitales des systèmes pour gérer la consignation/déconsignation des contenants. Uzaje propose également des solutions pour tracer les contenants et gérer des parcs d'emballages.

L'organisation opérationnelle et logistique

- **Création et installation de meubles dédiés pour le retour des contenants**

Uzaje travaille avec des fabricants et des designers pour la réalisation de meubles dédiés au retour des contenants dans le lieu de collecte : restaurants, restaurants d'entreprises dans le but de limiter la manutention et la gestion de la consigne par les clients.

- **Organisation du transport**

Uzaje met en œuvre avec des entreprises de transport des dispositifs pour permettre l'optimisation et les flux logistiques en mutualisant les tournées entre plusieurs acteurs pour la collecte et la livraison contenants propres/sales.

- **La gestion de projet**

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

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).

Nos engagements

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 agréée ESUS depuis Juin 2021 et s'est fixé l'objectif que 50% de ses opérateurs soient issues de l'insertion professionnelle. Son siège de Neuilly-sur-Marne est dans une zone d'emplois prioritaires de Seine Saint-Denis (93)

Uzaje est également labellisée Solar Impulse Efficient Solution, membre du réseau TechForGood France et lauréat de Clean Tech France. L'ensemble de ces labels témoignent de son impact économique, social et environnemental pour rendre le réemploi accessible, préserver l'environnement et contribuer à l'insertion professionnelle.

	Uzaje, par ses statuts, a défini sa raison d'être qui met ses objectifs d'impact au même niveau que sa rentabilité économique. Un ensemble de critères spécifiques s'applique aux entreprises de l'Economie Sociale et Solidaire.
	L'agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) a été obtenu en juin 2021 suite à nos engagements pour lutter contre les exclusions et inégalités sociales, économiques, culturelles via la réinsertion
	La certification B-corp regroupe les entreprises dont le modèle d'affaires intègre des objectifs sociaux, sociétaux et environnementaux. Uzaje a été certifié e novembre 2021.
	Tech for Good, anciennement Impact France, regroupe les entreprises à impact, Uzaje est membre depuis sa création.
	Uzaje est lauréat 2020 e ce concours des innovations de l'environnement
	Uzaje fait partie des 1000 solutions pour la planète validées par le Solar Impulse

Uzaje organise 2 fois par an un comité ESS avec l'accompagnement de deux experts externes qualifiés. Ce comité est sollicité pour se prononcer à titre indicatif sur différentes types de décisions stratégiques (développement, amélioration impact). Emmettre des recommandations sur l'impact social, sociétal et environnemental. Assister à la rédaction d'un rapport sur la performance environnementale et sociétales d'Uzaje. Définir les indicateurs de progrès.

La recherche et le développement sur le réemploi

Uzaje vise à améliorer continuellement ses solutions de réemploi dans le but de les rendre accessible aux consommateurs et assurer à ses clients de l'alimentaire un process maîtrisant la qualité et l'hygiène avec un impact environnemental et économique démontré et mesuré.

Depuis le démarrage de son activité, Uzaje a dépensé plus de 1 million d'euros pour construire ses actions de recherches et développements. Les sujets de développement sont nombreux :

- Grattage d'étiquettes
- Qualité lavage de contenants très sales
- Travaux sur l'automatisation picking & tri sur la chaîne de lavage
- Réflexions sur le design de contenants réemployables adaptés aux différents usages, « redonner une valeur à l'emballage », le thermoscellage des contenants réemployables
- Conception de meubles de collecte
- Développement d'applications et d'outils pour la gestion de la traçabilité

Uzaje a été soutenu par le PIA, Programme d'Investissement d'Avenir de l'ADEME dans le cadre du concours d'innovation i-Nov, ainsi que par différents dispositifs du plan de relance en Ile de France et en PACA, et des appels à projet de CITEO.



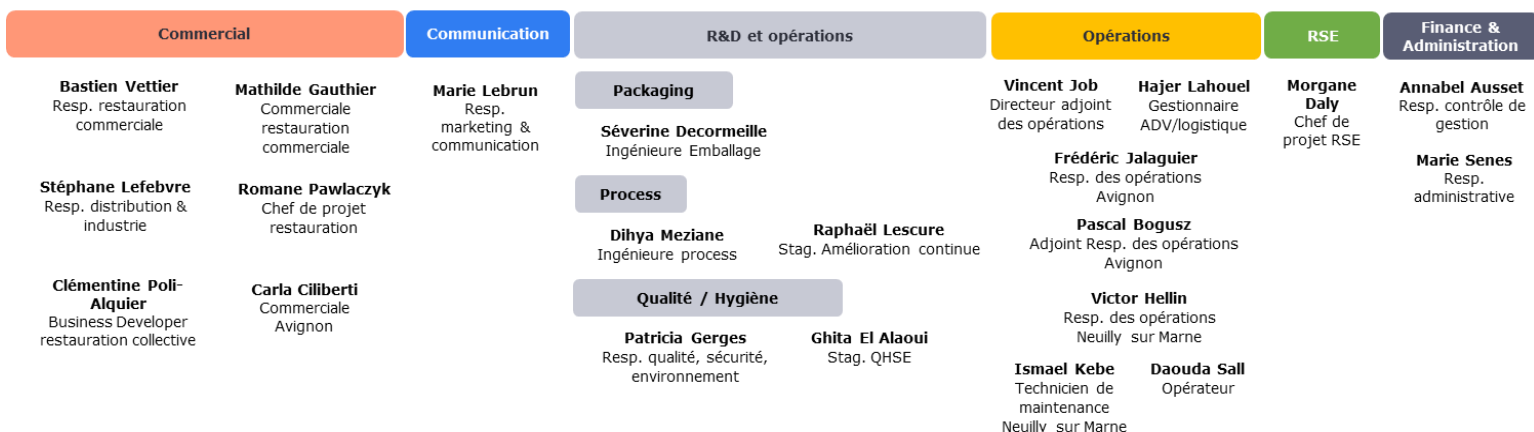
L'impact

Uzaje est une société à impact. Elle se doit donc de piloter et de calculer l'impact de ses opérations sur l'environnement et aussi sur le volet social et économique.

Pour l'accompagner dans sa démarche, Uzaje a mis en place divers outils de suivi du lavage de contenants en fonction de leurs caractéristiques techniques (poids, matière, dimensions...) et développe de nouveaux process de suivi afin d'améliorer le calcul et le suivi de ces clés de performances.

Par exemple, en 2021, au total, 368 398 contenants ont été lavés, ce qui correspond à 71 tonnes d'emballages à usage unique sur l'année dans le centre de Neuilly-sur-Marne.

Une entreprise basée sur les hommes, sur une équipe



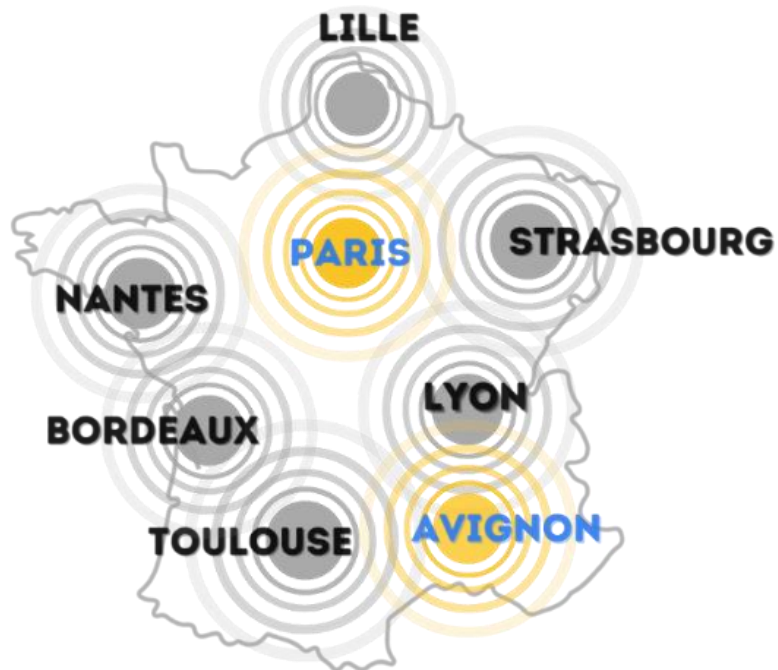
Avec une vision globale et un développement dynamique

Pour répondre à l'accélération de la sortie du tout jetable, Uzaje va implanter ses sites de lavages dans 8 bassins de population d'ici fin 2023. Ce maillage permettra de toucher 90% de la population à moins de 200 km.

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 d'au moins 200 emplois industriels locaux et non délocalisables.

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.



Source : Uzaje, 2021

Nos clients

Le passage au réemploi s'impose dans différents secteurs de l'alimentaire.

Par son savoir-faire et son expertise Uzaje accompagne des entreprises de toutes tailles et tous secteurs.

- Restauration commerciale : traiteur, restauration sur place ou à emporter, food delivery
- Restauration collective : scolaire, portage à domicile, entreprise, santé
- Industriels de l'alimentaire : produits solides, produits liquides
- Distribution : offre en rayon comme service traiteur

Restauration commerciale



Restauration collective



Industriels agroalimentaires



UZAJE

Distribution



Pour mettre en avant l'étendu des savoir-faire d'Uzaje dans les différents secteurs d'activité pour le lavage et l'accompagnement de ses clients, des business cases ont été réalisés – voir en annexe page 17 :

1. RECOLIM
2. Saveurs et Vie
3. Reuse Pack
4. Avignon
5. Class'croute
6. Daily Pic
7. Système U
8. Blédina
9. Gallia
10. Communiqué de presse Food Service décembre 2021

Un contexte propice au développement du réemploi

Les attentes sociétales : 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.

Le législatif : pour booster toutes les solutions de réemploi

La loi AGEC : un formidable soutien au réemploi

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....

De nombreux articles de la loi AGEC construisent la mise en place du réemploi :

- 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)

1^{er} janvier 2021 :

- Interdiction (entrées en vigueur progressives) de toute une série de produits en plastique tels que pailles, confettis en plastique, piques à steak, touillettes, gobelets, couvercles et bouchons pour boissons, boîtes en polystyrène expansé et tous les objets en plastique oxodégradable, etc. et renforcement de l'interdiction des sacs plastique à usage unique
- Exemplarité de l'Etat : les services de l'Etat doivent privilégier les biens issus du réemploi dans leurs achats (Article 55)

1^{er} janvier 2022 :

- 1^{er} janvier 2022 : 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)

1^{er} janvier 2023 :

- Obligation 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 des repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables à compter du 1^{er} janvier 2023 (Article 77 et décret D.541-342)
- 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)

2025 :

- 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)

2030-2040 :

- Réduction : objectif national de réduction de 50% des bouteilles en plastique pour boisson d'ici 2030. (Article 66) et la fin des plastiques à usage unique à l'horizon 2040

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 seront interdits dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires et ceux accueillant des enfants âgés de moins de 6 ans.

Ainsi toutes les collectivités de plus de 2000 habitants doivent trouver des solutions alternatives « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables », celles de moins de 2000 habitants disposent d'un délai supplémentaire jusqu'au 1^{er} janvier 2028.

De plus, le comité national de l'alimentation a publié le 10 mars 2021, l'avis n°87 sur la substitution des contenants composés de plastique en restauration collective. Cet avis a pour objectif de venir éclairer les décideurs publics et privés sur les dispositions prises dans les lois « AGECE » et « EGALIM », mais il émet également les recommandations du CNA :

- Diffuser les solutions déjà identifiées
- Accompagner les professionnels dans leur conduite du changement
- Former les professionnels des entreprises
- Préciser le calendrier de déploiement de l'interdiction des plastiques de cuisson, réchauffe

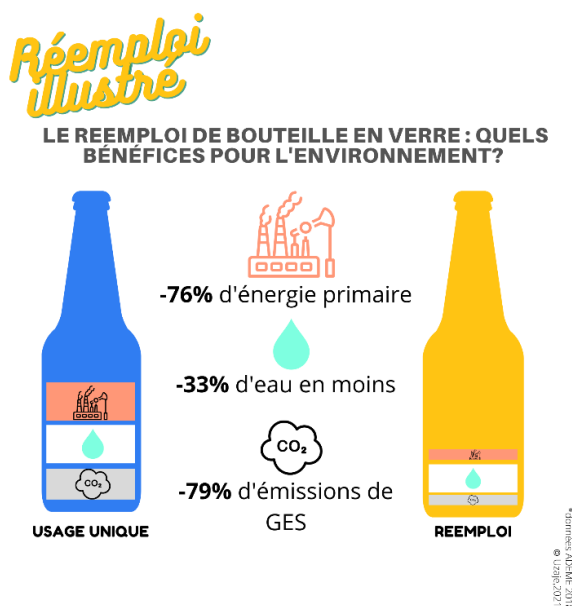
Le réemploi, une solution performante économiquement et environnementalement pour les emballages

De nombreuses études, externes et internes à Uzaje démontrent que le réemploi est plus vertueux que l'usage unique. L'ADEME prévoit de publier une revue des études disponibles sur le réemploi des emballages au cours du 1^{er} trimestre 2022.

Etudes disponibles sur les boissons

1. Réalisé par Uzaje, étude d'impact du réemploi pour 1 litre de Jus d'Orange par Kea Partners & Bleu Safran, co-financé par CITEO et l'ADEME, finalisée en décembre 2020.
2. de l'Ademe d'octobre 2018 : Analyse du cycle de vie de dispositifs de réemploi ou réutilisation (B to C) d'emballages ménagers en verre
1. [Etude](#) de ZeroWest France : Février 2015. Consigne du verre contre recyclage : Quel bilan pour le climat ?

Ces 3 études concluent sur la pertinence du réemploi des bouteilles en verre pour les boissons par rapport à l'usage unique du verre. Ce réemploi ou consigne est en place dans le CHR (Café Hôtel Restaurant) où ils contribuent à éviter près de 500 000 tonnes de déchets par an en France.



L'étude réalisée par Uzaje montre également que le réemploi industriel dans les boissons est plus économique que l'usage unique du verre et potentiellement face aux bouteilles plastiques qui font face à la forte augmentation des prix du gaz et du pétrole ainsi qu'à des contraintes (taxes, législation) pour prendre en compte leurs externalités négatives. Dans un [rapport](#) publié en septembre 2021, le WWF révèle que le coût réel du plastique à usage unique est 10 fois plus élevé que son coût de production.

Ces études donnent des pistes d'action pour le développement du réemploi : Le maillage du territoire tel que le prévoit Uzaje, la standardisation des emballages, l'utilisation de la reverse logistique.

Ces études ont également des limites, elles ne prennent pas en compte les risques sur la santé et ne savent pas modéliser la préservation de la biodiversité.

Etudes disponibles dans la restauration

1. Etude Réalisée par Bleu Safran dans le cadre du [Programme RECOLIM](#) sur les bacs inox en cantine scolaire, finalisée en Juin 2021.
2. [Etude Upstream](#) : en juin 2021 sur le Foodservice : Reuse wins.

Fin 2020, le groupe de travail RECOLIM, composé des cuisines intercommunales de restauration collective Syrec, Sivuresc, Siresco et Uzaje décide de missionner le cabinet d'expertise Bleu Safran pour mener une étude comparative d'impact environnemental, entre contenants plastiques et contenants réemployables en inox.

Les enseignements de l'étude comparant la Barquette Polypropylène et le Bac inox pour transporter les repas de la cuisine centrale et les écoles puis réchauffer les repas : la solution bacs inox est globalement plus favorable que celle des barquettes plastiques pour les 3 indicateurs : contribution au changement climatique, épuisement des ressources énergétiques et consommation nette d'eau.



Bac inox GastroNorme 1/3 / Barquette Polypropylène

L'étude permet d'identifier des points d'amélioration possibles en matière de contenants réemployables : plus résistants, plus ergonomiques, moins lourds... Les industriels et fournisseurs jouent également un rôle à part entière dans cette transition en proposant des produits et services adaptés au réemploi.

L'étude américaine Upstream centrée sur la restauration rapide (sur-place, à emporter) souligne que :

- Les ACV* analysées démontrent que le réemploi est meilleur que l'usage unique en restauration
- Les emballages contaminés par des aliments sont souvent trop « sales » pour être recyclés. Ils finissent soit dans une décharge, un incinérateur ou dans l'environnement.
- Les emballages compostables ou biosourcés ne sont pas des alternatives pertinentes; le carton présente de nombreuses limites.
- Remplacer les emballages plastiques à usage unique par des solutions réutilisables offre des gains économiques très importants.

* analyses de cycles de vie

Enfin une [étude du World Economic Forum](#) indique les très fortes perspectives de développement du réemploi des emballages dans le monde

Agenda

Janvier 2022

- Levée de fonds de 4 millions d'Euros auprès d'investisseurs dédiés à l'impact et de partenaires bancaires
- Inauguration de l'installation du Reuse Pack dans 2 restaurants dédiés aux fonctionnaires de la Ville de Paris
- Poursuite des travaux communs avec les acteurs du Food Service
- Expérimentation du réemploi dans le portage à domicile avec le SIRESCO
- Participation à la table ronde le 25 janvier à Food'n Sud « Comment atteindre les objectifs de la loi Egalim, AGECE, climat et résilience ? » au Parc Chanot

Février 2022

- Inauguration du 2^{ème} centre de lavage à Avignon avec la présence des deux premiers clients régionaux : la ville d'Avignon et Terre de Cuisine
- Lancement d'un démonstrateur avec le SIVU Bordeaux Mérignac pour préparer le passage au réemploi dans la restauration scolaire (loi EGALIM)

Retrouvez toute l'actualité Uzaje mise à jour régulièrement sur LinkedIn : [Uzaje : Présentation | LinkedIn](#)

Annexes



SIVURESC
la cuisine en mouvement

SIRESCO

Scannez pour
découvrir le projet



RECOLIM : REemploi des CONTENants alimentaire pour anticiper la loi EgaLIM dans les cantines scolaires franciliennes

Objectif du programme :

Le SYREC, le SIRESCO, le SIVURESC souhaitent, dans le cadre des groupes de travail des associations Agores et Restau'Co, préparer cette évolution et expérimenter les solutions proposées par Uzaje avec l'alternative de bacs inox ou de plats en verre.



Thématiques principales du projet



- 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.
- Organiser la sortie de l'usage unique : tendre vers l'élimination des déchets par la réutilisation. Gestion du changement dans les cuisines centrales et les satellites.

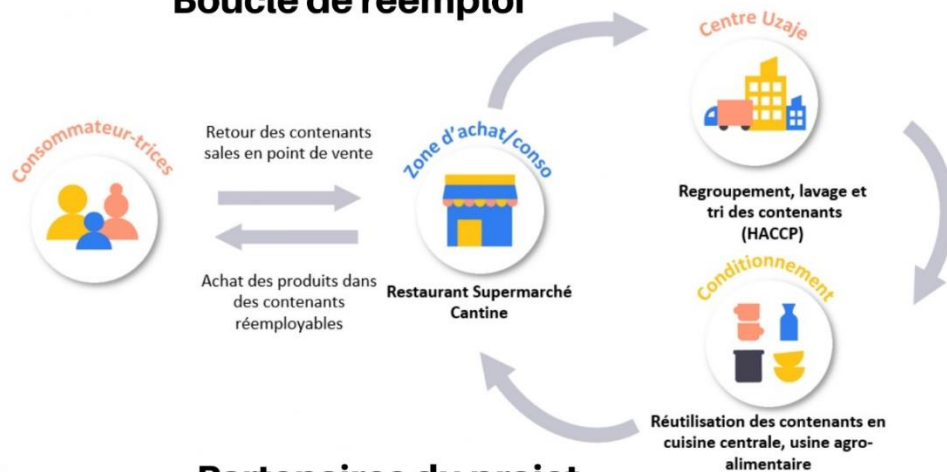


Phase 1 du programme : Septembre 2019 - Novembre 2020

Un changement vers des contenants inox pour le plat principal a des implications en termes de poids moyen des repas à transporter, d'allotissement, d'organisation du lavage des contenants sales.

Phase 2 du programme : Feuille de route en cours de concertation.

Boucle de réemploi



Partenaires du projet



Avec le soutien de :





Les attentes du client

Engager dans le cadre de sa politique d'innovation, des travaux pour transformer ses opérations et remplacer l'essentiel des contenants à usage unique par des contenants réemployables.

Le projet avec Uzaje

- Accompagner l'innovation et la politique RSE de Saveurs & Vie tout en répondant aux attentes de la loi AGEC pour un passage au réemploi au 1er janvier 2022.
- Assurer la traçabilité des sacs réemployables avec des puces NFC.

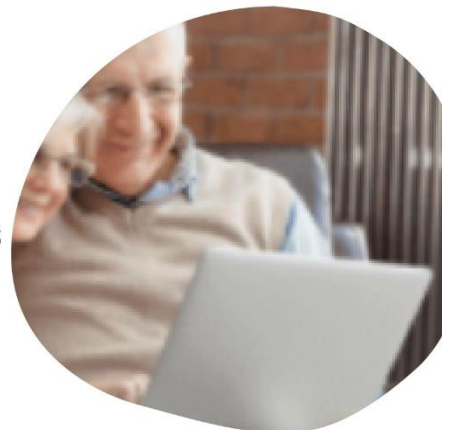
Depuis septembre 2020 :

Accompagnement à la mise en place du réemploi.

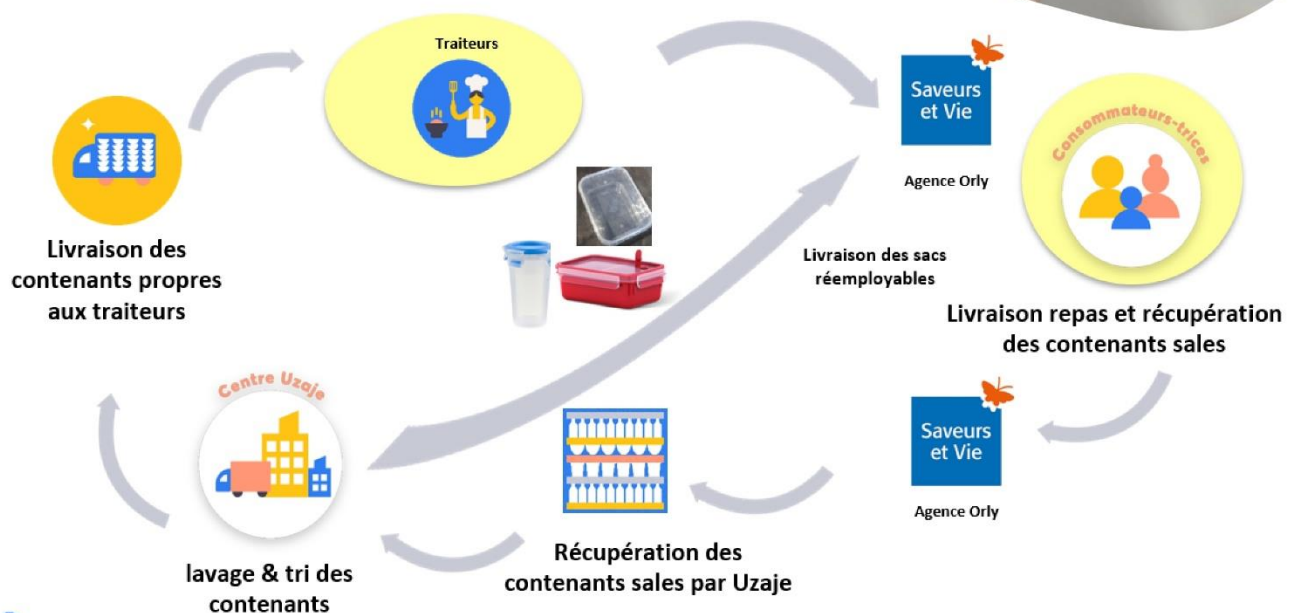
Phase des essais techniques : 17 mai - 11 juin 2021

- + 100 bénéficiaires
- + 3000 repas servis en contenants réemployables

Dès Novembre 2021 : Passage au pilote industriel



La boucle du réemploi





PAR



Solution pour rendre la restauration d'entreprise plus responsable en proposant aux convives des contenants réemployables



Le projet avec Uzaje :

- Proposer une offre de restauration zéro déchet sans caution
- Mettre en place un système de traçabilité par scan EAN13

Le parcours du réemploi dans un restaurant d'entreprise :



Nos clients Reuse Pack

ASPP

pour



elior

pour

bpi**france**

anpège
monter en gamme

pour

**SOCIETE
GENERALE**



Depuis novembre 2020 :

- +50% des convives sont passés aux contenants réemployables
- +80% des convives retournent leurs contenants en moins de 5 jours

et

Palais de Matignon



AVIGNON
Ville d'exception

Ville d'Avignon : 4 000 couverts / jour en restauration scolaire
soit environ 700 bacs inox lavés quotidiennement

- **Objectif de la ville:** passer aux bacs inox en restauration scolaire dès 2022.
- **Implication potentielle:** lourds travaux et investissements si lavage interne
- **Alternative:** Lancer le 1^{er} AO public en France pour une prestation de lavage externalisé
- **Résultat:**
 - + de 100 000 bacs à laver par an par Uzaje
 - 6 tonnes de déchets plastiques seront évitées
 - mutualisation de l'outil de lavage
 - création d'emplois non délocalisables sur le site Uzaje



Autre référence client sur Avignon :



1 600 bacs inox / jour à laver
pour 22 000 couverts en restauration scolaire



UZAJE



class'croute®

Attentes du client :

Le groupe souhaite faire du nouveau restaurant de Reuil Malmaison un pilote du réemploi et du zéro déchet.

- Repas complet en contenant réemployable (hors boisson)
- Sur place, à emporter et en frigo connecté

Avec un déploiement envisagé pour 2022 sur les 140 restaurants

La collaboration avec Uzaje :

- Conseils sur la mise en place de l'expérimentation
- Accompagnement au choix des contenants
- Prestation de lavage

Premiers retours

Entre Août et Septembre 2021

+ de 4200 contenants réemployés

= Soit 80 kg de contenants plastique jetable évité



La boucle du réemploi





Scannez pour découvrir le projet



Attentes du client : Amélioration de l'impact économique et environnemental du système préexistant dans lequel les verrines étaient à usage unique et envoyées au recyclage en basculant vers le réemploi permettant un repas Zéro Déchet.

La collaboration avec Uzaje : Organiser un circuit efficace de réemploi des verrines en verre, utilisées par DailyPic et conditionnées dans leur cuisine centrale près de Valence.

Période du projet

Septembre 2019 - 2020 :

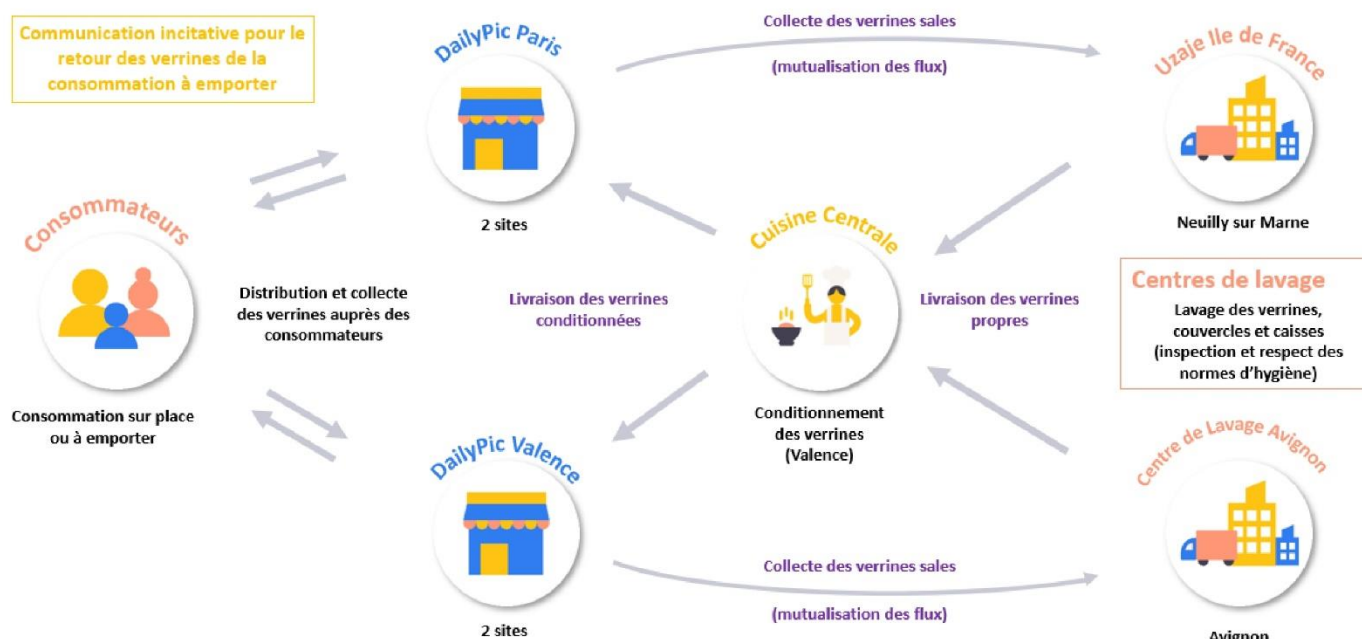
Accompagnement à la mise en place du réemploi

Depuis mai 2021 : Début des opérations de lavage

- 2 collectes par semaine
- Prévission de 500 000 verrines/an



La boucle du réemploi





Systeme



Scannez pour découvrir le projet



Le projet avec Uzaje :

Organiser un circuit efficace de réemploi de contenants en verre pour une gamme de produits sélectionnés et vendus par un réseau de 5 magasins en Bretagne :

- o Rennes o Châteaugiron
- o Sarah Bernhardt o Craon
- o Mordelles o Guichen



Objectifs :

- Valider l'appétence des consommateurs, la viabilité économique et la faisabilité opérationnelle des boucles de réemploi.
- Préparer un passage à l'échelle industrielle

Chiffres clés du démonstrateur : Mars - Juillet 2021

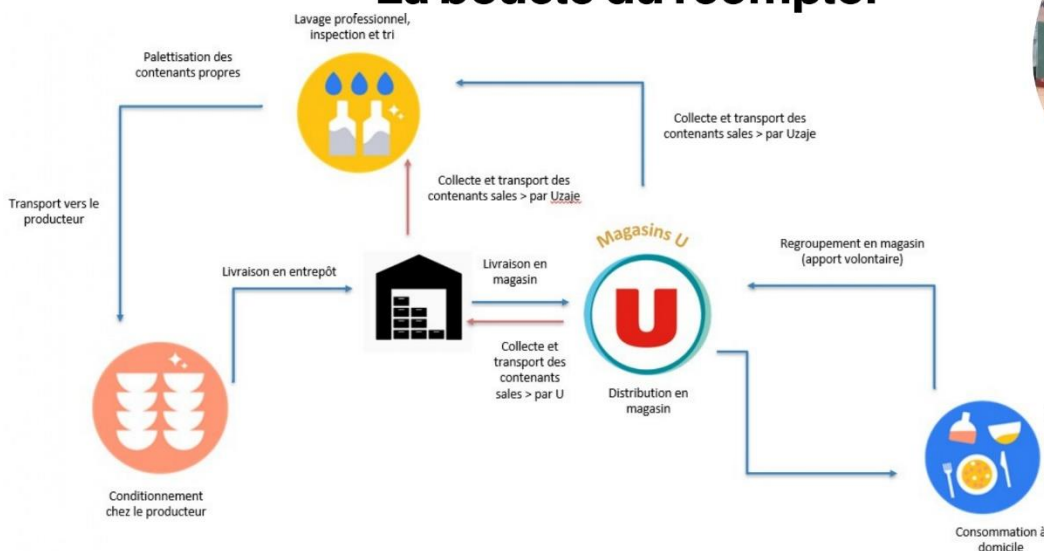
11 partenaires intégrés dans le projet avec 160 produits identifiés.

- 12 tournées de collecte : 500 bouteilles et 400 pots collectés par tournée.

10 698 UVC collectés

84% des clients sont motivés par le réemploi

La boucle du réemploi



Les industriels engagés



Avec le soutien de





Attentes du client : Industriel de l'alimentation infantile présent dans le monde entier, Blédina est engagé pour une alimentation durable . L'un de leurs objectifs concernent la transition de leurs emballages vers le 100% recyclable/réemployable/compostable en 2025

La collaboration avec Uzaje :

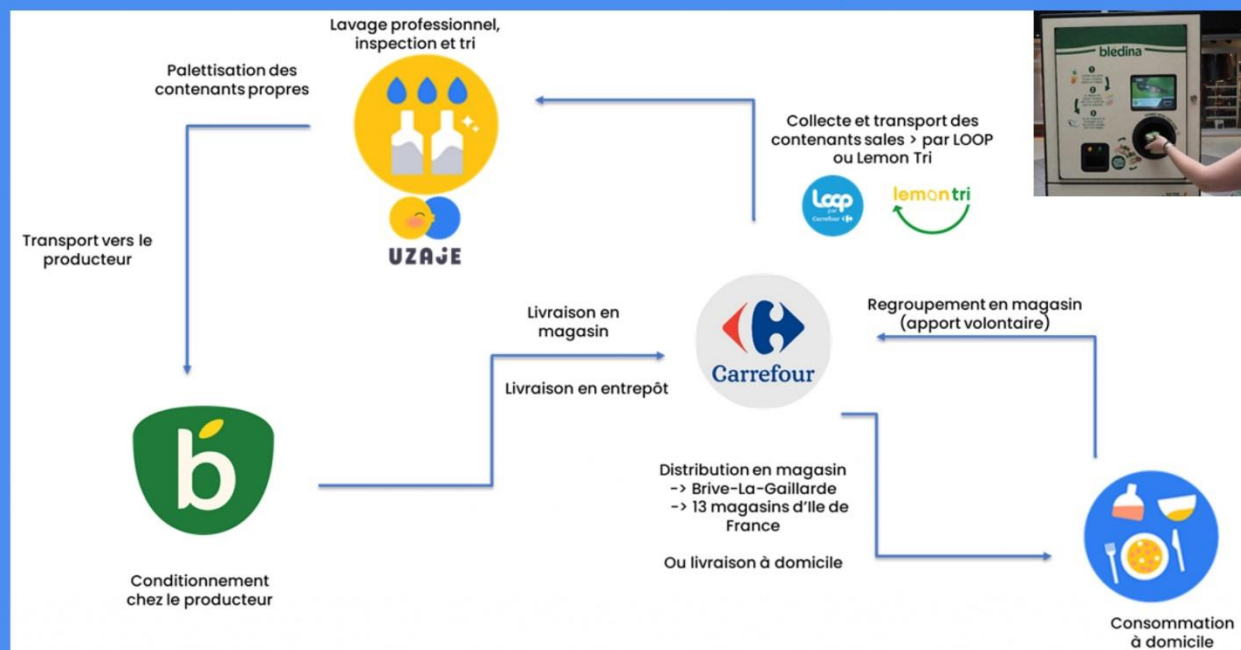
- Conseils techniques sur les modalités de nettoyage
- Prestation de lavage

Période du projet

- Accompagnement à partir de mars 2021
- **14 juin 2021** : lancement d'une expérimentation en magasin d'une durée de 9 mois



La boucle du réemploi





X



Attentes client: Passer d'une économie linéaire dans la brasserie à une économie circulaire.

Le projet avec Uzaje : Conseils techniques sur la mise en place d'une boucle de réemploi et lavage externalisé.

Chiffres clés depuis Avril 2021

- Réemploi de **40 000 bouteilles**.
- **+30% de bouteilles lavées par semaine**.

La boucle du réemploi





Communiqué de presse Food Service

Avec Uzaje, des industriels se regroupent pour passer au réemploi de leurs contenants alimentaires

Neuilly-sur Marne, le 22 décembre 2021.

Depuis octobre 2021, Uzaje coordonne un groupe de travail fédérant 5 industriels agro-alimentaires du food service dont notamment le chocolatier **Valrhona**, le fabricant de produits laitiers et végétaux **Triballat Noyal**, le transformateur de fruits **Apifruit**, dans le but de les accompagner concrètement dans leur transition des emballages à usage unique aux contenants réemployables.

Un contexte de transformation des usages et d'attentes de consommateurs

Selon l'étude d'Omnibus réalisée en mars 2020, **82%** des Français pensent que les groupes industriels devraient miser sur l'offre de **produits consignés**. L'attente des consommateurs et l'évolution des modes de consommation nécessitent aujourd'hui une mise en action de la part des acteurs de l'agroalimentaire pour y répondre.

Le **cadre législatif** vient confirmer et encadrer cette volonté d'accentuer l'utilisation de solutions de réemploi. Ainsi, la **loi AGECE** fixe un objectif de **5% de réemploi des emballages d'ici 2023** et 10% en 2027. Le **décret 3R**, quant à lui, chiffre un objectif collectif 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.

Dans ce cadre, l'écosystème du réemploi se structure et donne naissance à de nombreuses **actions**, telles que l'observatoire du réemploi de l'ADEME et le catalogue des emballages standards réemployables par CITEO, pour donner les **clés décisionnelles stratégiques** aux acteurs de l'agroalimentaire.

En parallèle, des **expérimentations sur le terrain** se déploient, comme le programme « **Rapportez-moi** » avec Biocoop et Système U accompagné par Uzaje. Elles montrent que les consommateurs sont prêts à utiliser concrètement et sur le long terme des solutions de réemploi.

Une action unique pour construire le passage d'acteurs de l'industrie de l'agroalimentaire au réemploi

Pour y parvenir Uzaje conduit **plusieurs actions avec ces industriels** :

- Identifier les produits et emballages à usage unique qui pourraient passer au réemploi.
- Définir des emballages techniquement adaptés au réemploi et mutualisables entre différents industriels.
- Analyser les boucles logistiques en place et projeter la boucle circulaire de gestion des emballages efficace d'un point de vue économique et environnemental.

Les enjeux de cette expérimentation :

- Massifier des volumes pour démontrer la puissance d'impact du réemploi
- Développer la dynamique du réemploi dans le Food Service
- Identifier les facteurs qui permettront à d'autres acteurs de rejoindre la démarche en proposant, avec l'aide des fabricants d'emballage, une gamme suffisamment large de produits adaptés à leurs produits alimentaires

Pour donner suite à ces travaux d'étude et de conception de contenants commencés récemment, Uzaje mettra en place avec ses partenaires des expérimentations de réemploi en situation réelle courant 2022, pour concrétiser les éléments validés théoriquement en amont.

Contacts

Responsable Marketing & Communication Uzaje

Marie Lebrun
marie.lebrun@uzaje.com
06 59 85 08 91

Adresse des centres Uzaje

Siège social & centre Ile de France

90 rue Louis Ampère
93330 Neuilly-sur-Marne

Centre de Lavage Avignon

MIN Avignon – Bâtiment L1
135 avenue Pierre Semard
84000 Avignon

01 41 53 66 64
Contact@uzaje.com
www.uzaje.com

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/uzaje>

