



**UZAJE**

# Sortir du tout jetable avec le réemploi

Mai 2022



# Uzaje : sortir du tout jetable dans l'emballage

## Des consommateurs en attente

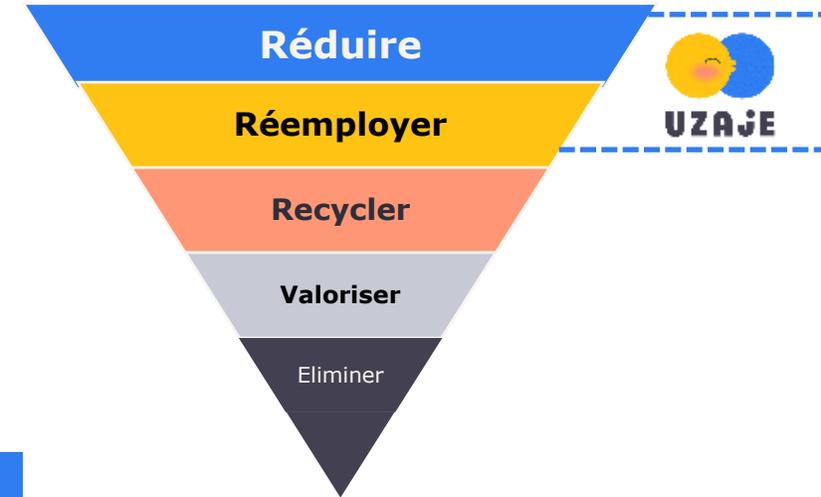
L'urgence environnementale est devenue la 1ere préoccupation des Français  
Souhait : limiter la production de plastiques par le vrac et la consigne

## Une pression législative croissante

Loi Egalim (2018)  
Loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (2020)  
Single Use Plastics and Green Deal Europe (2020)

## Des territoires mobilisés

Plan de réduction des déchets  
Guide WWF: Territoire Zéro Plastique, JO 2024



## Les solutions de réemploi Uzaje permettent :



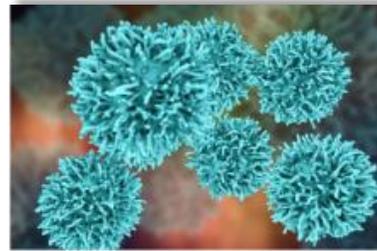
Réduction du Co2



Economie de ressources



Réduction des déchets



Réduction de l'exposition aux perturbateurs endocriniens



Création d'emplois industriels non délocalisables et locaux

**ECONOMIE  
SOCIALE &  
SOLIDAIRE**



ADHÉMENT  
ENTREPRISE SOLIDAIRE  
D'UTILITÉ SOCIALE

# Nos activités pour passer à l'action



## LAVAGE

- Prestation de lavage industriel
- Hygiène & Qualité
- Lavage optimisé, performant & avec faible impact environnemental



## ACCOMPAGNEMENT

### La transition vers le réemploi sur mesure

- Sourcing et développement de contenants
- Traçabilité et consigne
- Structuration de la collecte/retour
- Lavage externalisé dans nos usines
- Conduite du changement
- Mise en place d'expérimentations puis mise à l'échelle

*Document confidentiel – ne pas divulguer*

# Nos marchés et références clients

## Restauration commerciale



class'croute<sup>®</sup>  
La recette des belles journées

mbpack

Compagnie des Alpes

ROOM SAVEURS

DAILY TIC  
ÉPICURIEN PAR NATURE  
Voir le business case [ici](#)

Ideal garden  
DISTRIBUTION DE BONNE QUALITÉ

CHEF CHEFFE!  
nos bons plats chez vous

Pyxo  
Voir le business case [ici](#)

TEN  
FÉDÉRATION FRANÇAISE  
NIS

## Restauration collective



Syrec  
SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

SIRESCO  
Syndicat intercommunal pour la restauration collective

BETC

elior  
Voir le business case [ici](#)

TERRES DE CUISINE

sodexo

anpège  
monter en gamme

ASPP  
restaurants

PAPILLOTE  
ET COMPAGNIE

Saveurs et Vie  
Voir le business case [ici](#)

Bordeaux-Mérignac  
Cuisine Centrale

SIVURESC  
la cuisine en mouvement

Cuisine les 4 fourchettes  
ANISY • CHATELAIN • SPRINGER • DREISE

## Industriels agroalimentaires



ecotone

SAVENCIA  
FROMAGE & DAIRY

LÉA  
NATURE

blédina

VALRHONA

œ

Triballat  
NOYAL  
Voir le business case [ici](#)

candia

DECK & DONOHUE  
Bieres Fines

AGRIAL

Jean Bouteille

APIFRUIT

PARIS 1890  
GALLIA

mom  
GROUP

LAITERIE LA CHAPELLE  
Voir le business case [ici](#)



## Distribution



LA BELLE VIE

EN VRAC  
L'INTEN  
DANCE  
DEPUIS 2019

Systeme U  
Voir le business case [ici](#)

Intermarché  
SUPER

La Fourche

biocoop  
LA BID NOUS RASSEMBLE  
Voir le business case [ici](#)

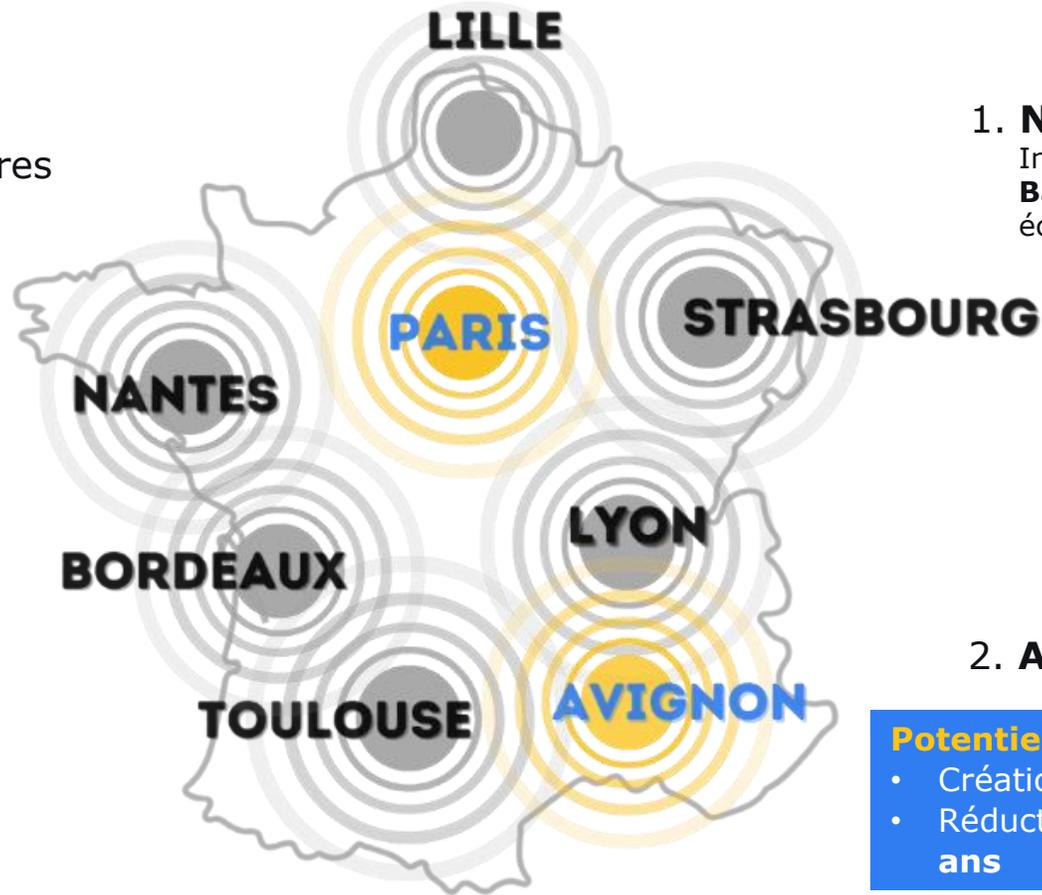
franprix

# Maillage du territoire de centres de lavage

## Notre vision

Mailler le territoire français de 8 centres industriels dédiés au réemploi des emballages **2023/2024**

- **Impact environnemental** du transport : toucher 90% de la population <200 km
- **Impact économique** : mutualisation des outils de différents clients et contenants



## Nos centres ouverts

1. **Neuilly sur Marne** : Décembre 2020  
Inauguré le 15 février 2021 en présence de **Barbara Pompili**, Ministre de la transition écologique



2. **Avignon** : Février 2022

### Potentiel d'un centre de lavage industriel

- Création de **43 emplois**
- Réduction de **3300 tonnes** de déchets sur **5 ans**

# L'outil industriel pour la mutualisation

## 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



# Sans Hygiène et Qualité, nos solutions n'existeraient pas ....

## PROCESS DE LAVAGE

### Bonnes pratiques d'hygiène et prérequis (règlement n°178/2002)

**Procédures de traçabilité,**  
**Bonnes pratiques d'hygiène (BPH),**  
**Des locaux adaptés** (marche en avant avec séparation zones sales et zones propres)  
**Plan de nettoyage,**  
**Gestion des réclamations, Procédures de rappel,**  
Plan de **lutte contre les nuisibles,**  
Plan de **maintenance,**  
Plan de **formation** du personnel,

#### Procédures issues de l'HACCP

pour la maîtrise des risques physiques,  
microbiologiques, chimiques et allergènes

### AVANT



- **Test obligatoire de la prestation pour qualifier le bon cycle** de lavage dont les paramètres seront contrôlés en ligne et adaptés en fonction des contrôles sur contenants propres
- **Contrôle et enregistrement en ligne des paramètres critiques** du lavage (températures d'eau de lavage et rinçage)

### PENDANT



- **Contrôle visuel de 100% des contenants** en sortie de lavage,
- **Plan de contrôles** internes et externes **microbiologiques** (flore totale, levures / moisissures, pathogènes) et **physico-chimiques** pour garantir l'absence de résidus organiques ou chimiques **sur contenants propres,**

### APRES

>1M€ investis dans la R&D depuis 2019

## Rendre les solutions de réemploi accessibles aux consommateurs

- Réflexions sur le **design de contenants** réemployables adaptés aux différents usages: matière plastique, inox, verre, formats...
- **Conception de meubles** de collecte
- Modélisation d'outils pour la gestion de la **traçabilité**



## Meilleure performance du process de lavage

- **Grattage d'étiquettes** (écueil principal du secteur)
- Travaux sur l'automatisation picking & tri sur la chaîne de lavage
- **Aménagement des lignes** de lavage pour optimisation du process
- Recherche de solution de **logistique propre**



## Assurer un process maîtrisant la qualité et l'hygiène avec un impact environnemental et économique démontré & mesuré

- Capacité de lavage de **contenants très sales**
- **Faible consommation** d'eau et d'électricité, sélection de produits lessiviels à faible impact
- **Séchage et contrôle qualité automatisés** après lavage (vidéo, mirage, ...)



Document confidentiel – ne pas divulguer



**UZAJE**

# Zoom sur le réemploi et la législation



# Le réemploi et les dispositifs législatifs par secteur

## Restau. Collective



- **1<sup>er</sup> janvier 2022**  
Réemploi dans le portage à domicile obligatoire pour 4 livraisons par semaine (AGEC)
- **1<sup>er</sup> janvier 2025**  
Interdiction d'utilisation de contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en restauration collective scolaire, crèche, pédiatrique, obstétrique (Egalim)

## Industriels agro



- **1<sup>er</sup> janvier 2023**  
Des quotas d'emballages réemployables : 5% des emballages réemployés mis en marché en France en 2023 et 10% en 2027 (article 9) (AGEC)
- **2025**  
Objectif de 20% de réduction des emballages plastiques à usage unique dont au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi et à la réutilisation ». (Article 7) (Décret 3R)
- **2030-2040**  
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 (AGEC)

DOCUMENT CONFIDENTIEL – NE PAS DIVULGUER

## Restau. Commerciale



- **1<sup>er</sup> janvier 2021**  
Interdiction de produits en plastique : 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 (AGEC)
- **1<sup>er</sup> 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) (AGEC)

# Décret 3R : quels leviers actionnables pour l'industrie agroalimentaire?

**2025 : réduction de 20% des emballages plastiques à usage unique dont 51% avec des solutions de réemploi ou réutilisation**



**3 actions pour répondre à l'objectif,**

## Le réemploi par le professionnel

Produit emballé dans un emballage réemployable sur sa ligne de conditionnement  
Potentiel de déploiement important

## La recharge

Produits emballés dans un emballage intermédiaire à usage unique pour remplir un emballage réemployable.

## Le vrac

Vente au consommateur sans emballage en quantité choisie par le consommateur dans des contenants réemployables ou réutilisables.



**Applicables pour un volume important UVC**  
**Potentiel de réemploi en nombre UVC/filière/an**



**Boissons**  
**28,3 Millions UVC**



**Epicerie**  
**31,7 Millions UVC**



**Frais**  
**8,7 Millions UVC**



**UZAJE**

# Zoom sur nos champs d'application du réemploi



# Nos champs d'action pour le réemploi

## Industries & distribution



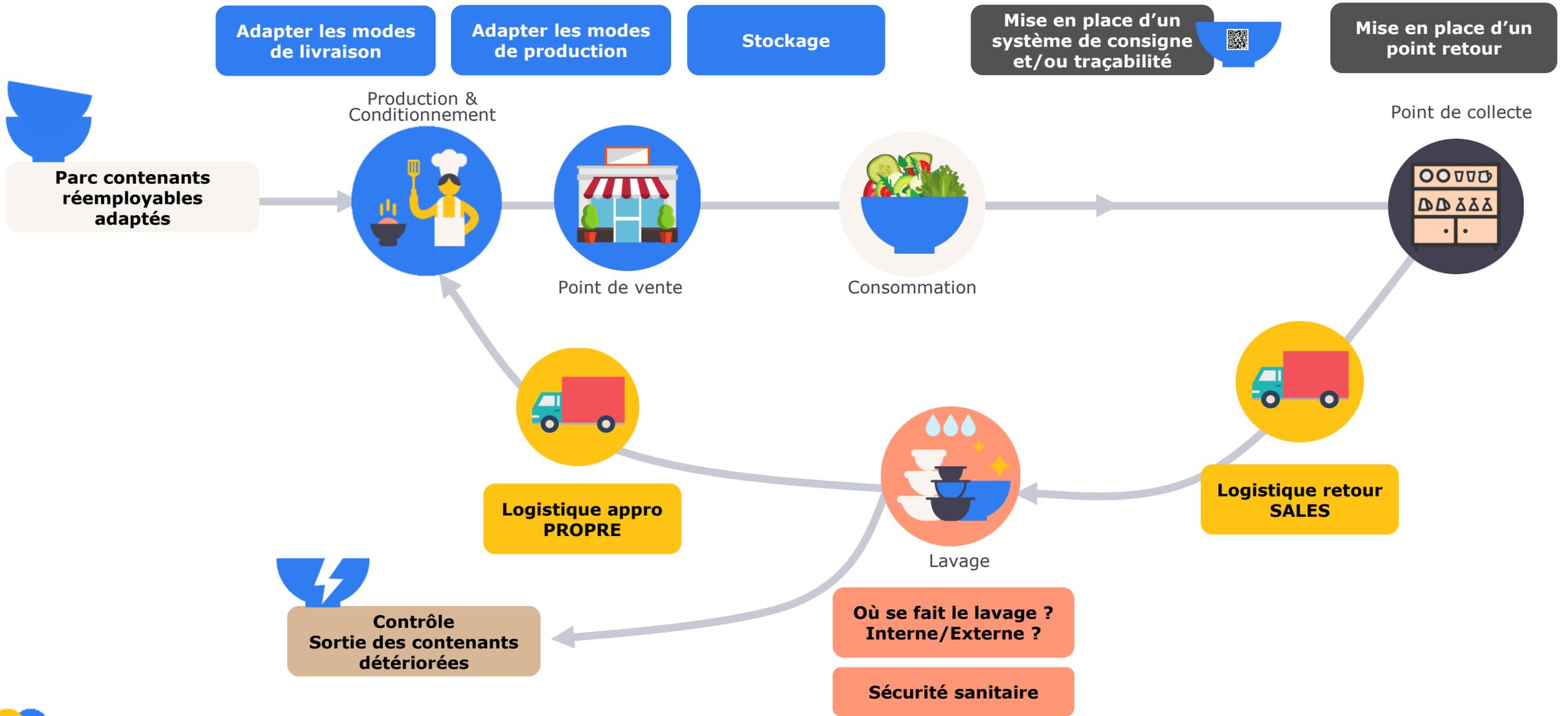
## Restauration commerciale



## Restauration collective



# Enjeux: Les grandes étapes du réemploi



# Nos champs d'action pour le réemploi

## Industries & distribution



## Restauration commerciale



## Restauration collective



# Nos champs d'action pour les industriels et la distribution

## 1. Programme « **Réemploi dans le Food service** »

Réemploi des emballages B2B  
industriels et commerciaux



## 2. Programme « **Rapportez-moi** »

Réemploi des emballages B2C des  
industriels (marques nationales et  
marques distributeurs)



# Nos champs d'action pour les industriels et la distribution

## 1. Programme « **Réemploi dans le Food service** »

Réemploi des emballages B2B industriels et commerciaux



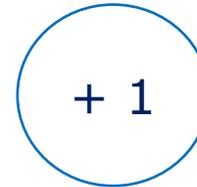
## 2. Programme « **Rapportez-moi** »

Réemploi des emballages B2C des industriels (marques nationales et marques distributeurs)

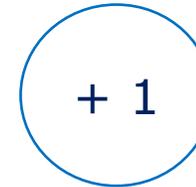


# 1. Mission Food service – Réemploi des emballages primaires

- **Mission en cours piloté par Uzaje avec 5 industriels** (produits laitiers, chocolat, fruits) dont:



*Acteur produits  
laitiers*



*Acteur  
transformation fruits*

- **Objectifs :**

- 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.

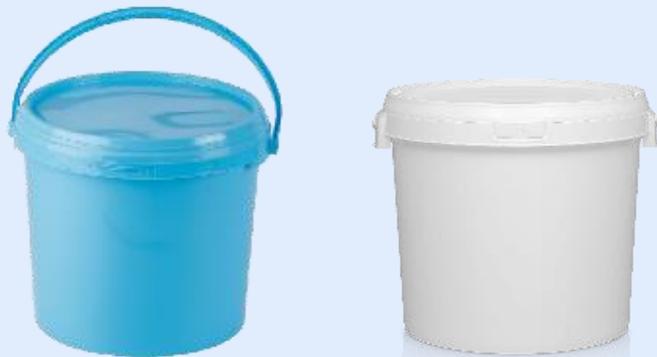
- **Enjeux :**

- Massifier des volumes importants 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

# Nos champs d'action pour les industriels et la distribution

## 1. Programme « **Réemploi dans le Food service** »

Réemploi des emballages B2B industriels et commerciaux



## 2. Programme « **Rapportez-moi** »

Réemploi des emballages B2C des industriels (marques nationales et marques distributeurs)



## 2. Le Programme « Rapportez-moi » en quelques mots



- « Rapportez-moi » est un dispositif de **réemploi des emballages de produits de marques nationales et de marques de distributeurs**
- **Objectif:** Mise en place d'une solution complète de réemploi à l'échelle régionale et nationale, viable économiquement et performante environnementalement
- Présentation vidéo du dispositif testé chez Système U:



- **Typologies de produits réemployables:** Jus, bières, vins, cidres, compotes, confitures, bocaux légumes,..
- **Marques nationales et marques distributeurs**
- Expérimentations effectuées **avec U et Biocoop** → **Pilotes à venir**



# Nos champs d'action pour le réemploi

## Industries & distribution



## Restauration commerciale



## Restauration collective



# Le réemploi en restauration commerciale

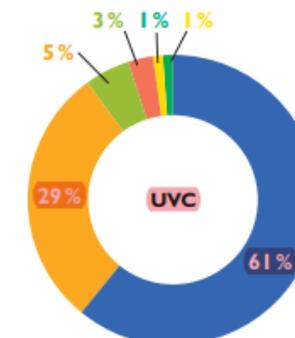
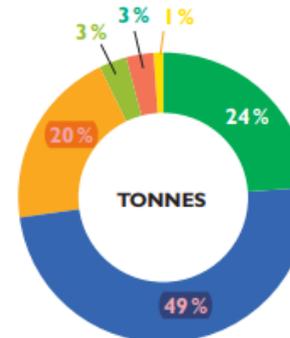
## Chiffres clés du marché des emballages dans la restauration commerciale



**+221 000 Tonnes** d'emballages utilisés par an / 14 000 Millions d'UVC  
**90% des UVC sont en plastique ou papier-carton**



En conformité avec la Loi **Agec**  
**Obligation d'utilisation de vaisselle réemployable** dans la restauration sur place (**+20 places assises**) à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2023**



## Nos solutions pour répondre aux besoins du marché

### Restaurateurs, franchisés, traiteurs et cantines collectées

- Offre clé en main « Uzaje Infini »**

Location de contenants, Lavage, Collecte, Lavage, Système de traçabilité, Communication

- Lavage**

Prestation de lavage industriel



### Groupes, chaînes de restauration

- Lavage**

Prestation de lavage de contenants à échelle industrielle

- Accompagnement**

Sur différents sujets autour du réemploi pour aider les acteurs de grande envergure dans leur transition



# Nos champs d'action pour le réemploi

## Industries & distribution



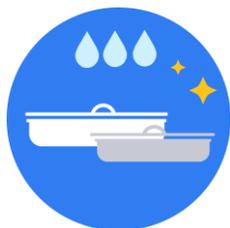
## Restauration commerciale



## Restauration collective



# Le réemploi en restauration collective



## Restauration scolaire

42M de bacs inox /an en lavage externalisé si substitution des barquettes PP en bacs inox



**Loi EGalim**  
Obligation de substituer les barquettes en plastique jetable en cantine d'ici 2025



## Portage à domicile

47M de repas / an à raison d'un minimum de 2 barquettes par repas



**Loi Agéc**  
Obligation d'utiliser des contenants réemployables pour le portage de repas depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022

## Nos solutions pour répondre aux besoins du marché



**UZAJE**

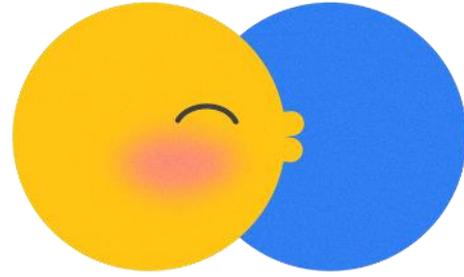
### 1 offre de lavage

Une solution de lavage industriel externalisé pour répondre aux besoins des cuisines centrales, cantines scolaires qui n'ont pas les capacités de laver en interne

### 1 offre d'accompagnement

Partage d'expertise, groupes de travail sur la mise en place de process de réemploi efficaces et personnalisés incluant les dimensions techniques, économiques et environnementales





# UZAJE

90 rue Louis Ampère  
93 330 Neuilly-sur-Marne

[stephane.lefebvre@uzaje.com](mailto:stephane.lefebvre@uzaje.com)

[uzaje.com](http://uzaje.com)

01 41 53 66 64

