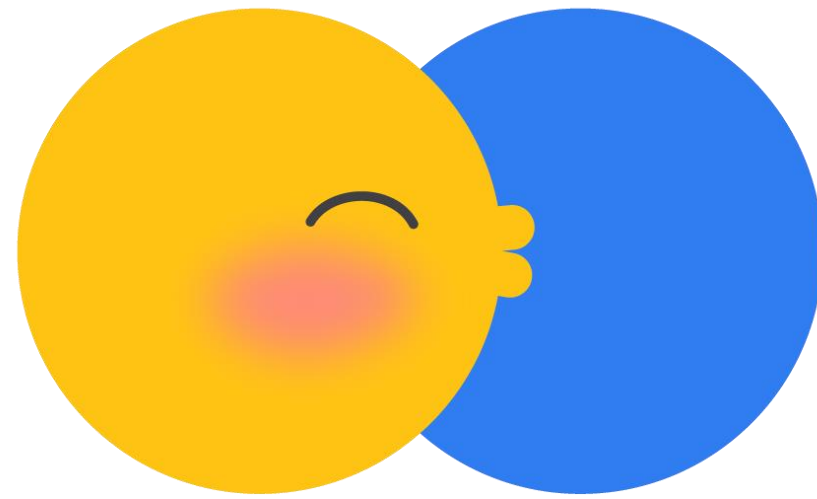




UZAjE

**Passage aux durables :
quelles solutions ?**

SOMMAIRE

- Lois EGALIM & AGEF pour la restauration collective et avis du CNA
- Vision d'une économie circulaire en restauration scolaire
- Les enjeux du passage au réemploi dans la restauration scolaire
- Le portage à domicile : les grandes étapes
- Le démonstrateur Saveurs et vie
- Uzaje à vos côtés

LOIS EGALIM & AGECE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Loi EGALIM : interdiction des contenants en plastique dans les établissements scolaires (maternelles, primaires, collèges, lycées) et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pédiatrie, obstétrique) au 1^{er} janvier 2025.

Art 28 > Art. L. 541-10-5 du code de l'environnement:

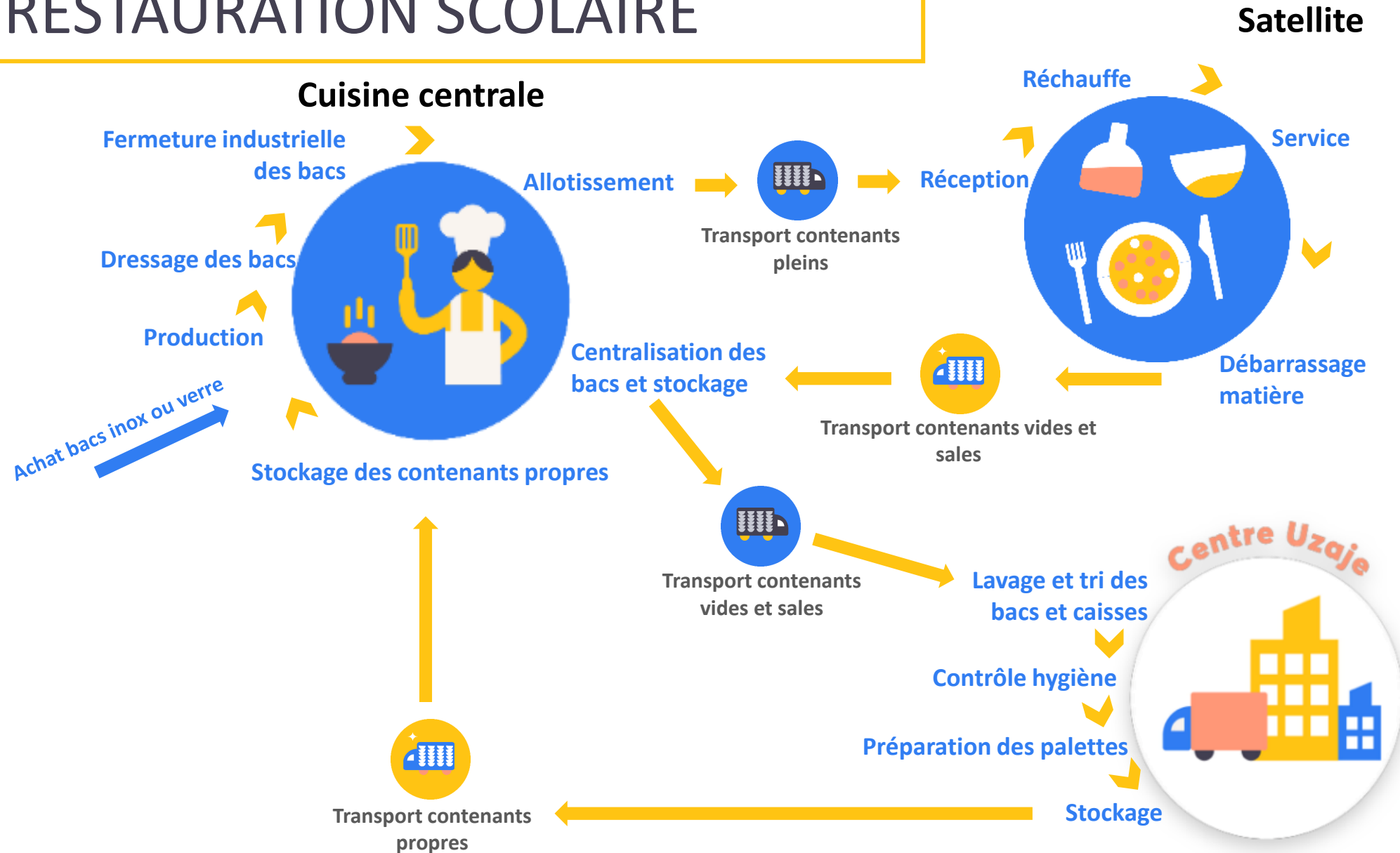
*« Afin de se prémunir contre ces éventuels risques sanitaires, il est mis fin à l'utilisation de **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service** en matière plastique, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durable, dans les services de restauration collective ... »*

Loi AGECE : plus de vaisselle jetable pour le portage au 1^{er} janvier 2022.

Décret publié le 28 Décembre 2020, :

*« Art. D. 541-341 – Sont soumis à l'obligation d'utiliser de la vaisselle, des couverts ainsi que des récipients de transport des aliments et des boissons **réemployables**, et de procéder à leur collecte en vue de leur réemploi, conformément au dix-neuvième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les services de restauration à domicile qui proposent **un abonnement** à des prestations de repas préparés qui sont **livrés au moins quatre fois par semaine.** »*

VISION D'UNE ECONOMIE CIRCULAIRE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE



LE REEMPLOI EN RESTAURATION SCOLAIRE

Enjeux : du jetable vers le durable



- **Investissements dans des bacs** : matière, taille, quantité à définir en amont, nombre de jeux nécessaires,
- **Evolution des process de production** : cuisson traditionnelle / sous vide, conditionnement et fermeture, étiquetage,
- **Réorganisation logistique,**
- **Nouvelles méthodes de service pour les agents** (poids),
- **Investissement dans des systèmes de lavage** (ou externalisation)

DOSSIER PILOTE IDF



Les expérimentations

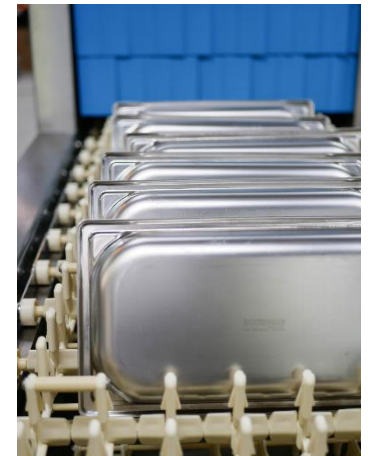
Regroupement de 3 SIVU : Siresco, le Sivuresc, le Syrec de l'Ile de France (71 000 repas servis par jour)

Objectifs : supprimer les contenants en plastique à usage unique
→ Enjeux environnementaux et sanitaires.

6 restaurants pilotes (entre 100 et 400 repas / jour)

Collaboration RECOLIM / UZAJE :

Tests des bacs inox et verre sur l'ensemble des process en cuisine centrale et satellites avec **l'analyse des incidences** sur l'ensemble des étapes (cuisson, conditionnement / refroidissement, allotissement / transport, réception, stockage, remise en température, service, lavage)



ALLER PLUS LOIN DANS NOS DEMARCHES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES



Mesurer notre impact sur la planète et sur l'Homme

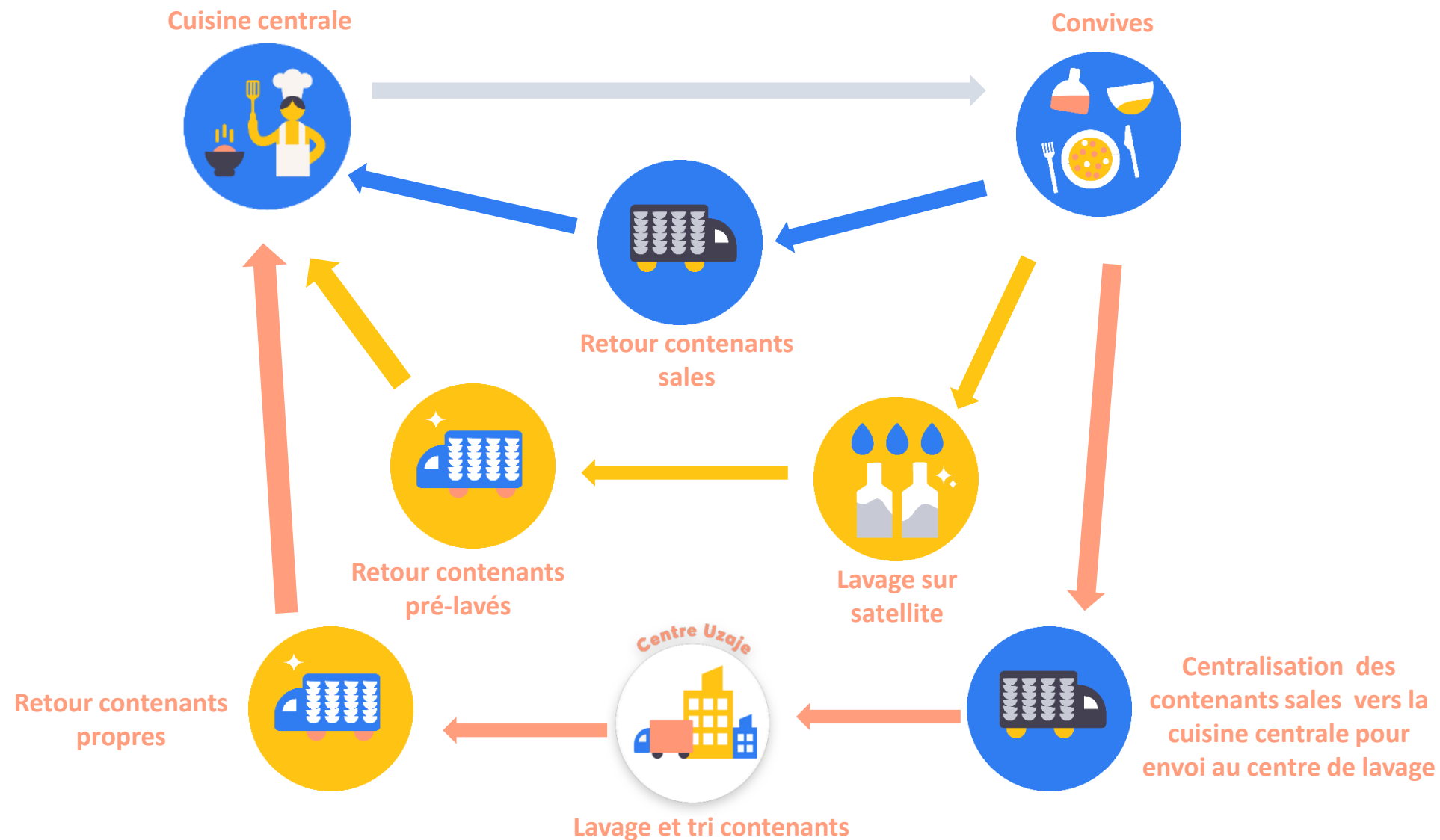
Réalisation en cours d'une **étude d'impact comparative** entre les contenants jetables et durables (bacs inox) avec Bleu Safran (premiers résultats disponibles en juillet 2021)

→ Objectifs

- Mesurer les **impacts environnementaux, économiques et sociaux** de chaque type de contenants et des activités de lavage,
- Démontrer les **bénéfices du passage au réemploi**,
- Identifier les **thèmes qui sont les plus impactants** sur chaque dimension.

LE SCHEMA DU REEMPLOI

Les possibles parcours d'un contenant



LES GRANDES ÉTAPES DU RÉEMPLOI

Préparation des plats



- ✓ Parc de contenants durables et réemployables
- ✓ Mode de production adapté (entrée, soupe, plat, dessert)
- ✓ Stockage des contenants
- ✓ Préparation des sacs à repas

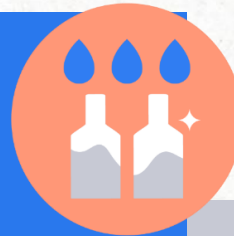


Livraison et récupération des contenants chez le convive



- ✓ Livraison chez le convive
- ✓ Identification des plats livrés chez le convive
- ✓ Récupération des contenants

Retour des contenants dans la boucle



- ✓ Stockage des contenants sales
- ✓ Lavage des contenants
- ✓ Reconditionnement pour nouvelle préparation



DES ENJEUX MULTIPLES



Contenants adaptés au réemploi

Durabilité, facilité d'ouverture, étanchéité, etc.



Sac de livraison

Port de charges, fermeture, etc.



Production et dressage pour les seniors

Modalités production avec nouveaux contenants et bouchages, étiquetage, dressage, port de charges, stockage, contrôle intégrité, méthode production chaud/froid, DLC.



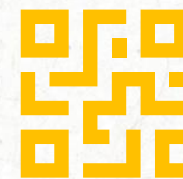
Logistique

Manipulation bacs, port de charges



Identification des contenants et traçabilité

Identification contenant / contenu / convive, protection spoliation, inventaire



Lavage des contenants

Lavage interne / externalisé, qualité lavage



Comportement du convive

Perception gastronomique, ouverture facile, lisibilité étiquette, rangement plein ou vide aisé, stockage, OK micro-onde



PORTAGE A DOMICILE

Saveurs et Vie se mobilise pour le réemploi avec 4 communes en Ile de France

- 👤 du 11 mai au 17 juin 2021
- 👤 Près de 100 bénéficiaires concernés
- 👤 3 contenants test et un sac en réemploi fabriqué en France
- 👤 Les bénéficiaires apprécient la disparition des déchets et la mise en place du réemploi pour les contenants et les sacs
- 👤 Une étude socio-ethno auprès des bénéficiaires pour appréhender leurs comportements et attentes.



UZAJE ET LA RESTAURATION COLLECTIVE



Nos activités et nos domaines d'expertise

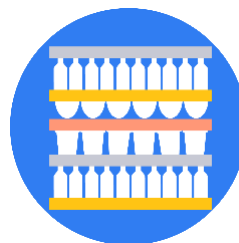
Exploitation



Lavage bacs et
contenants



Location de matériel



Stockage



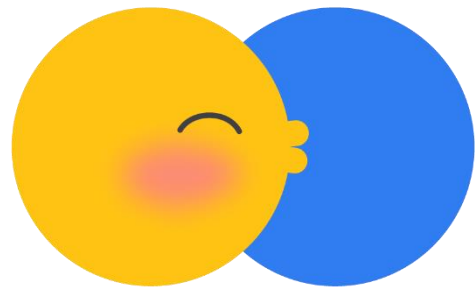
Traçabilité

Accompagnement



Choix du contenant
Production
Dressage
Organisation
Logistique
Traçabilité
Lavage

MERCI



UZAJE

Francois@uzaje.com
[06 24 32 06 55](tel:0624320655)

www.uzaje.com

contact@uzaje.com

