



**Réseau Vrac
& Réemploi**

Webinaire Thématique #1

**« Le réemploi en restauration collective :
quels enjeux et quelles solutions ? »**

Lundi 18 mars 2024

10h30 - 12h

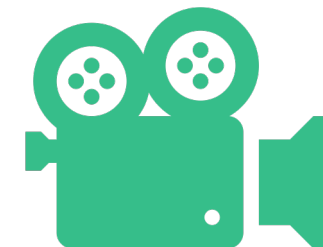


**Veillez à bien
couper vos micros**



Dans la conversation :

- **Présentez-vous** (Nom-Prénom-Structure)
- **Posez vos questions à l'écrit** pendant toute la durée du webinaire



**Le webinaire sera
enregistré**

Co-pilotes du réseau



Marie DALLONI

Chargée de développement et
promotion
Réseau Vrac et Réemploi



Benoît Thierry

Chargé de projets
Service Déchets et Economie Circulaire
Région Occitanie

SOMMAIRE

- Introduction par la **Région Occitanie** et rappels réglementaires par **Réseau Vrac & Réemploi**
- Partie 1: Témoignage d'un acteur public : le **département de l'Hérault**
- Partie 2: Intervention de **Noww**
- Partie 3: Et le lavage ? Intervention **d'Eternity Systems**
- Temps d'échanges et futurs rendez-vous

INTRODUCTION



Réseau Vrac
& Réemploi

2024 : Poursuite de l'engagement de la Région avec réseau vrac et réemploi pour animer la communauté des acteurs en Occitanie

Avec l'implication de
l'ADEME Occitanie



Et les acteurs de
l'Économie Circulaire



Les acteurs
de l'économie circulaire
en Occitanie

btp # textiles # plastique # vrac # consigne # ecoconception # efc # elt # sobriété # RRR # biodéchets # vidéos-agriculture

BIENVENUE SUR CYCL'OP
LA PLATEFORME DES ACTEURS DE
L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE EN
OCCITANIE

Rejoignez la plateforme
des acteurs de l'économie
circulaire en Occitanie

Devenez membre



Agenda



Initiatives



Communautés



Développer le vrac en Occitanie

Collaborer pour développer la consommation de vrac en Région Occitanie

👤 **Animateur :** benoît THIERRY

🔒 **Accès au groupe :** public

👥 **Nombre de membres :** 11

🌐 **Organisations membres**



✕ Quitter

Des ressources
Des replays
Des contacts
Des fiches retours d'expérience

Dernières activités Agenda Documents Forum Favoris A propos

Rechercher



Tout effacer



[Partagé] Réseau de la filière Vrac en Région Occitanie - l'animation se poursuit en 2024

vrac consigne emballage

25 jan
2024

Formation/montée en compétence



formation.realis@laregion.fr

RÉALIS cité de l'ESS

Parcourir les catégories

CATALOGUE DE FORMATIONS

Type de formation: Formation à distance

Formation certifiante: Indifférent

Eligible CPF: Indifférent

WEBINAIRE

23
AVRIL
2024
10h-12h

LES FINANCEMENTS PARTICIPATIFS

Formation à distance

WEBINAIRE

12
MARS
2024
09h-11h

LES LEVIERS DU WEB MARKETING

Formation à distance
Durée : 2 heures

<https://realis.catalogueformpro.com/>

LE RÉEMPLOI EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELLE RÈGLEMENTATION ?

Restauration collective : de quoi parle-t-on ?



Restauration scolaire
(crèches maternelles,
primaires, collèges, lycées,
universités)



Restauration médico-sociale
(hôpitaux, maisons de retraite)



Restauration d'entreprise
(restaurants administratifs &
entreprises)



Autres espaces de restauration
(centres de vacances, armées,
prisons)

Le cadre législatif national favorable au développement du réemploi des emballages

Lois AGEC, décret d'application 3R et Loi Climat et Résilience



- Objectif global de 20% de réduction des emballages en plastique à usage unique d'ici fin 2025 dont **au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi ou à la réutilisation** (*Article 7 de la loi AGEC, créant l'article L. 541-10-17 du Code de l'Environnement + Article 2 du décret*)
 - 2023 (5% d'emballages réemployés mis sur le marché ; 10% en 2027)
 - 2040 : fin des emballages en plastique à usage unique (article 7 loi AGEC)
- Objectif de **50% de réduction des bouteilles en plastique à usage unique** mises sur le marché d'ici à 2030 (*Article L541-10-11 code de l'environnement créé par article 66 de la loi AGEC.*)

Et pour les collectivités & les territoires ?



- Depuis **2021**, dans tous les commerces, le consommateur peut apporter un **contenant réemployable** (art. 44 AGEC)
- « Chaque consommateur peut, depuis le 1^{er} janvier 2021, **apporter un contenant réutilisable dans les commerces de vente au détail**. Ce contenant doit être propre et adapté au produit acheté. **Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant**. L'établissement peut, quant à lui, refuser de servir le consommateur si le contenant apporté est sale ou inadapté »
- Depuis 1er janvier **2022**, l'Etat n'achète plus de plastique à usage unique en vue d'une utilisation sur les **lieux de travail et dans les évènements** qu'il organise (article L541-15-10 code environnement issu de la loi AGEC)
- Depuis le 1er janvier **2022**, obligation d'utiliser des contenants réemployables pour le **portage de repas à domicile** (article L.541-15-10 code environnement issu de la loi AGEC)

Et pour les collectivités & les territoires ?

- À compter du 1^{er} janvier **2023** : **interdiction de la vaisselle jetable** pour les repas pris sur place dans les établissements de restauration (*article 77 loi AGEC*).
- Décret d'application de la loi AGEC du 21 février **2024** : relatif à l'obligation d'acquisition par la **commande publique** de biens issus du réemploi > certains produits concernés uniquement.
- A compter du 1^{er} janvier **2025**, il sera interdit d'utiliser des contenants en plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service de plats dans la **restauration collective**. (*loi EGALIM*).

TÉMOIGNAGE : LE DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT



ORDRE DU JOUR

1. Le contexte du territoire
2. Une politique publique de restauration volontariste
3. La recherche de partenariat et parangonnage
4. Calendrier du projet
5. En conclusion

1-Contexte du territoire

La restauration des collèges



- 1 188 973 habitants
- 81 collèges publics
- 56 874 collégiens 2023
- +7 000 élèves depuis 2000
- < 3,5 millions de repas produits par an



Une politique de restauration volontariste

Une politique d'achat qualitative
(Haute Qualité Alimentaire)

Produits bios, locaux ou
labellisés:
100 % des viandes
80 % des légumes et fruits
70 % des produits laitiers

Un 2^{ème} niveau pour le
label Ecocert

Lutte contre le
Gaspillage alimentaire



Une
problématique
qui subsistait



28 tonnes de
plastiques par an !!



Recherche de partenariat et parangonnage

Projet « Inox » dans les collèges de l'Hérault (avec le soutien de Ademe)
623 k€ de subvention sur un budget prévisionnel de 1,3K€)



AVIGNON
Ville d'exception



Calendrier du projet

Mars-sept. 22

- Cadrage du projet
- Demande de subvention ADEME
- Parangonnage
- Appel aux collèges volontaires
- 2 collèges 100%inox



Sept .à Août 23 __Phase 1

- COPIL et COTECH
- Etude de faisabilité " Lavage des Bacs INOX "-Cabinet Ingécor
- Evaluation Collèges volontaires Phase 1
- Travaux dans 10 Collèges
- Travaux UPC Puisserguier (augmentation de 50 m² la surface de production et intégration d'un tunnel de lavage spécifique Bacs INOX).



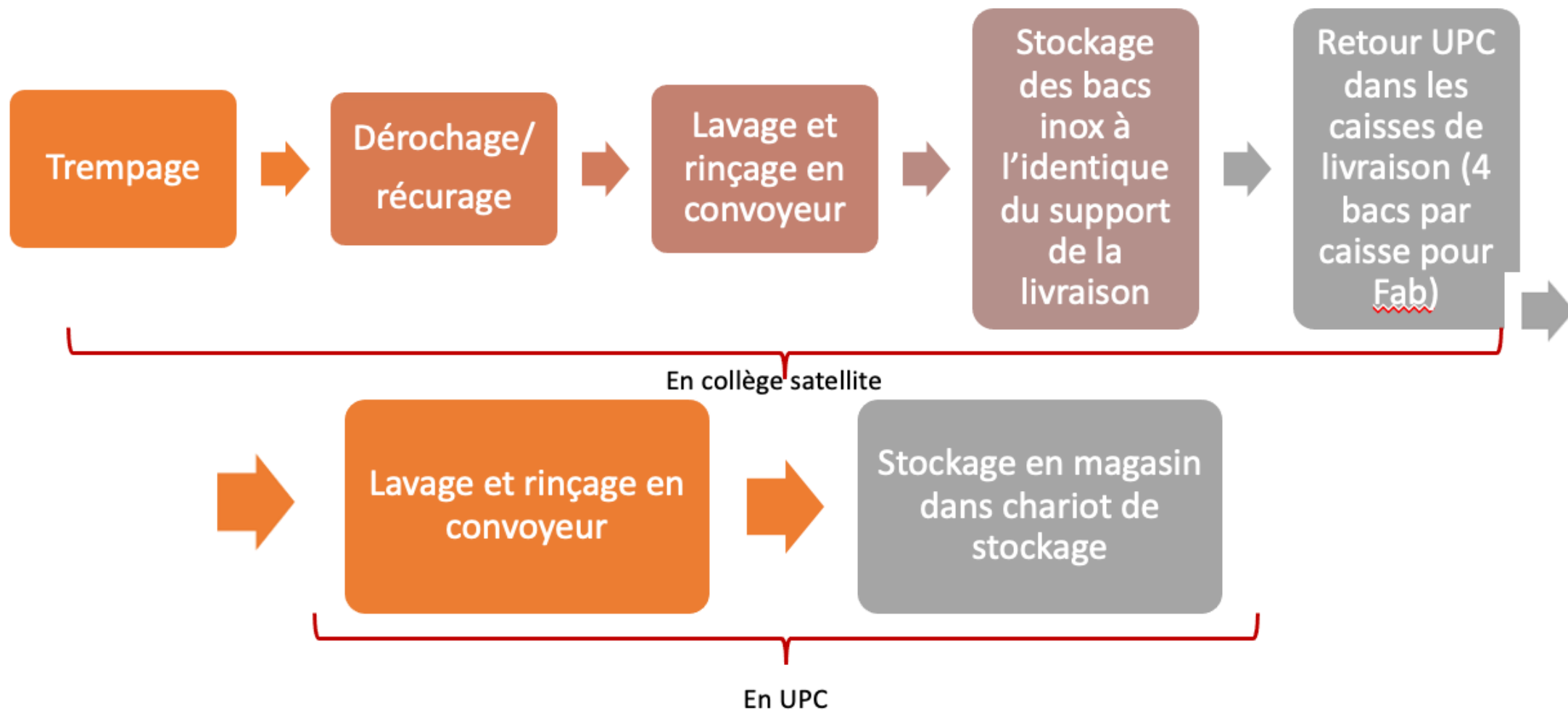
Sept 23 à Sept 24 __Phase 2

- COPIL et COTECH
- Modélisation des process de fabrication et traçabilité en UPC
- Guide des bonnes pratiques en cuisine des Collèges 100% INOX (stockage, réchauffage, distribution, nettoyage)
- Travaux UPC Fabrègues

Nos principales difficultés



Bilan du process de nettoyage (UPC Fabrègues)



Problématique : 1h30 supplémentaire pour 2 agents pour 27 % de production en bacs inox (projection 100 % : 6 h supplémentaire) ?

Arbitrage : 1 agent supplémentaire pour la plonge zone sale et la logistique.

En conclusion

- **Réponse réglementaire** Loi Egalim et AGECE
- **Accélérer** la transition énergétique et écologique du nouveau collège Port Marianne ouvert en septembre 2022
- **Améliorer la qualité des prestation** (qualité gustative, lutte contre le gaspillage alimentaire)

Le verre et l'inox sont les seuls matériaux qui garantissent des pratiques respectant à la fois :

- **les contraintes sanitaires** (matériaux les plus inertes possibles)
- **environnementales** (matériaux réutilisables).



Photo 1 : Barquettes en GN $\frac{1}{2}$
(dim 32,5 x 25,6 cm ; poids 60 g)

Photo 2 : Un Bac inox GN $\frac{1}{2}$
(dim 32,5 x 25,6 cm ; poids 1 122 g)



Photo 3 : 30 bacs INOX sur une échelle (Augmentation du poids des camions de livraison de 17 kg par échelle)

TEMPS D'ÉCHANGES

TÉMOIGNAGE : NOWW





NoWW accompagne la transition vers le réemploi des emballages alimentaires



Créé en 2019, NoWW est une **start-up à triple impact positif**

01

En **finir** avec les **emballages jetables** pour **économiser de l'énergie, du CO2, de l'eau et de l'argent**



02

Innover par la Tech au service de la consigne pour un parcours utilisateur **simple**



03

Généraliser le modèle de la consigne pour réemploi dans un engagement **made in France et pour l'insertion**



Catherine Rouanet & Laurence Payre
Co-fondatrices de NoWW

Avec NoWW, les emballages alimentaires

**DEVIENNENT
& RESTENT
RÉUTILISABLES
& CONSIGNÉS**

+50 comptes

et des dizaines de milliers d'utilisateurs accompagnés en France

Près de 1 Million de déchets évités

Parce qu'on ne négocie pas avec ses valeurs :



Origine France Garantie

Parce tous nos collecteurs intelligents sont de fabrication française



Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale

Car nous nous sommes engagés dans une mission sociétale et solidaire



Réseau Vrac et Réemploi

Membre de l'association des professionnels de la vente en vrac et du réemploi des emballages



Le Coq Vert Bpi France

Parce que nous innovons pour que notre solution de consigne puisse être déployée partout et par tous



Croix Rouge Insertion

Entreprise d'insertion, VIF ! est notre partenaire privilégié pour nos solutions logistiques



NoWW apporte une solution clé en main de transition vers le réemploi des emballages, en restauration et retail



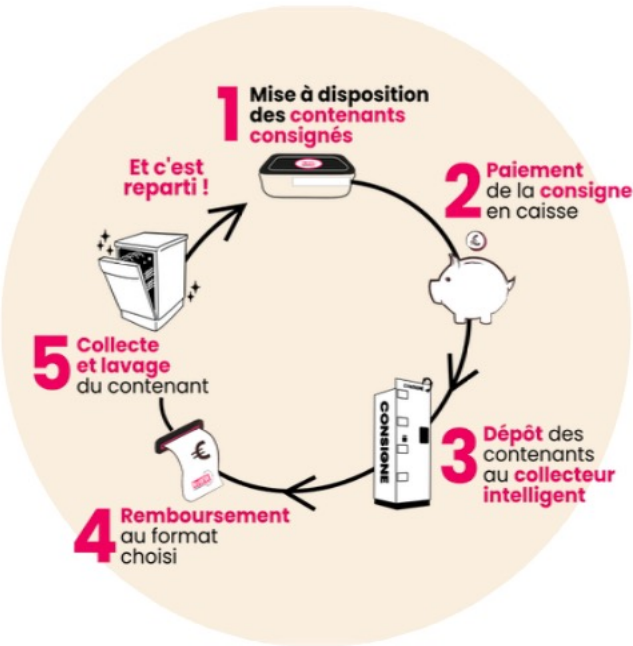
Le retour sur investissement (financier, environnemental, humain) de notre solution de consigne est réel et se sécurise avec l'écosystème

Tous droits réservés 4



La Solution NoWW :

Dispositif complet conçu, installé et configuré pour simplifier le passage au réemploi dans la vente alimentaire



Tout type de contenants

Verre
Plastique
Inox
#madeinFr
#madeinEU
Recyclable



100% traçable et sécurisé



Utilisateur 100% remboursé sur ses supports habituels



Nos meubles collecteurs sont performants, personnalisables et conçus en accord avec nos valeurs RSE

Les fonctions

 **Identifie des usagers** et les contenants

 **Récupère les contenants** en toute sécurité


 **Rend la consigne** sur le support choisi



Les + NoWW

 **Fabrication responsable** écologique (low tech) et locale (Origine France Garantie)

 **Accessibilité** avec des trappes pour PMR

 **Personnalisation** des zones du collecteur en fonction de votre projet

Trois dispositifs de mise en place de la consigne – déconsigne



La consigne Avancée

L'utilisateur avance une somme de consigne qui lui est remboursée lorsqu'il rapporte l'emballage consigné.



La consigne Différée

L'utilisateur emprunte le contenant et paye la somme de consigne s'il ne rapporte pas son emballage consigné.



La consigne Récompensée

L'utilisateur ne paye pas de somme de consigne supplémentaire mais il est récompensé lorsqu'il rapporte son emballage récupérable.



Après 18 mois d'utilisation **les objectifs sont atteints** en terme de diminution des déchets, satisfaction client et process opérationnel. Le plus, la solution permet de **renforcer l'attractivité de l'offre de restauration !**



Julien Fabbro
Responsable restauration



Un cas de Santé publique : CHRU Nancy

Objectifs

- **Supprimer les barquettes jetables** sur le self du personnel pour la vente à emporter, en forte hausse depuis le COVID
- **Volonté d'économiser** sur les dépenses d'emballages jetables

Notre solution

- **Installation d'un collecteur intelligent connecté** aux badges
- **Dotation d'une flotte de contenants en verre** : 2 tailles pour entrées/desserts & plats

Résultats en 18 mois

1,2 tonnes
de déchets évités

96%
de taux de retour
des contenants

Solution
rentabilisée en
13 mois

Un cas d'Ecole : INSA Lyon



Objectifs

- Volonté commune de l'école et des étudiants d'avancer vers le **zéro déchet d'emballages** et de **supprimer le jetable** au plus vite de la Vente à emporter
- Sécuriser les retours pour **garantir un maximum de réemploi** par contenant réutilisable

Solution

- Installation de **plusieurs collecteurs sécurisés** dans différents endroits de la cafétéria, paramétrage des prix de consigne par population

Résultats après 5 mois

7 200
contenants
distribués

Taux de retour :
82%

Déjà **+ de 2000€**
d'évités par rapport
au jetable

180 kg
de déchets évités

Un cas d'administration



Contexte

- FJM travaille avec plusieurs sites publics importants (DGSI, ministère, préfecture,..) **souhaitait se mettre en conformité rapidement avec la loi AGEC** par devoir d'exemplarité.
- **Volonté d'une solution sécurisée** pour maximiser l'utilisation de chaque contenant réemployable

Solution

- Mise en place d'un collecteur sécurisé avec des rapports anti-fraude réguliers

Résultats/ an

+ de 7000
contenants distribués

Taux de retour
des contenants :
97%

Moyenne de réutilisation
des contenants :
+15 en un an



NoWW :
solution validée et appréciée
par les utilisateurs

**89%**

des utilisateurs pensent qu'il est **plus agréable de manger dans de la vraie vaisselle** plutôt que dans du jetable

**91%**

des utilisateurs trouvent que **le rendu sur le collecteur est facile et rapide**

**56%**

des utilisateurs ont déclaré **qu'ils prenaient plus de repas à emporter** depuis la mise en place de la solution

Le zéro déchet d'emballages, on commence quand ?



Contact

LAURENCE PAYRE

Présidente de NoWW

Laurence.payre@noww.fr

06 61 18 70 57

TEMPS D'ÉCHANGES

TÉMOIGNAGE : ETERNITY SYSTEMS



Le réemploi en restauration collective avec ETERNITY Systems



RE-THINK | REDUCE | REUSE | REPAIR | RECYCLE



ETERNITY Systems c'est :



+ 7
milliards
d'emballages
traités



750 millions
d'emballages lavés
par an



1500
employés



200 000m²
de surface de lavage



2,3
millions de lavages
par jour



65
nationalités



75
lignes de lavage



17
sites de lavage



7
centres de tri



**CLIQUEZ ICI POUR VOIR LA
VIDEO EN LIGNE**

ETERNITY Systems à l'international





Collecte, Transport, Réparation, Lavage, Stockage & Automatisation



Caisses réemployables pour l'industrie agroalimentaire, aussi appelés EIC :

Fruits | Légumes | Viande | Poisson | Boulangerie



Emballages secondaires & tertiaires aussi appelés emballages logistiques à travers les **supply chain** :

Boxes | Caisses | Bacs | Seaux | Silos | Palettes



Contenants primaires pour la nourriture, cosmétique et détergence :

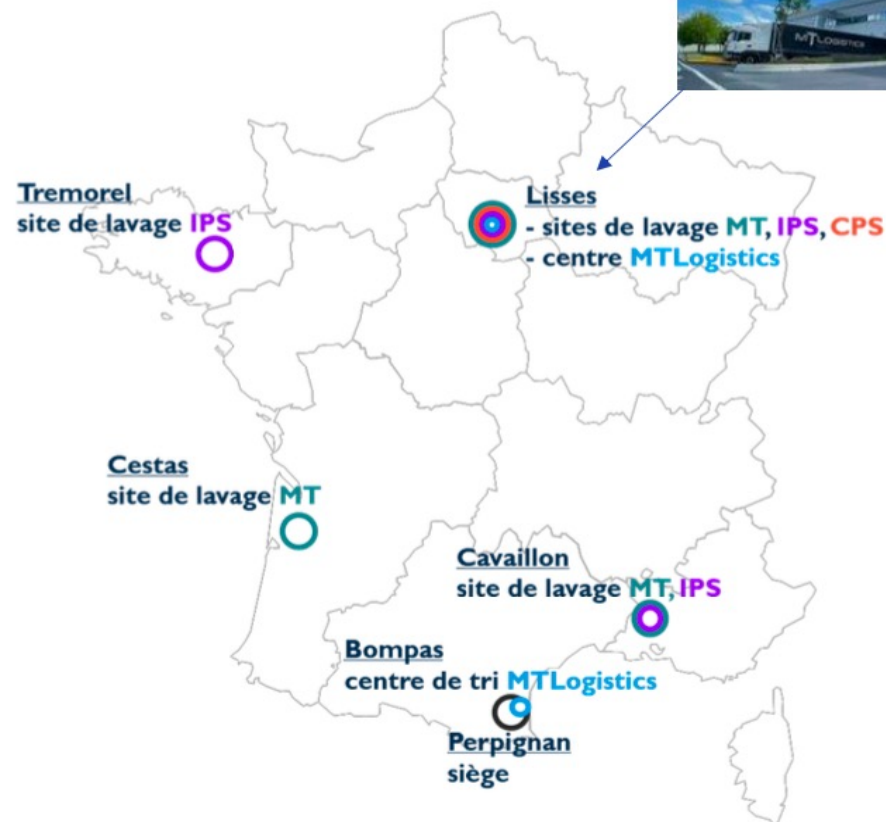
Gobelets | Pots | Bocaux | Bouteilles | Barquettes | Bacs gastronomes



Un site CPS (Lisses) en France à date du 18.03.24.

Ouvertures prévues prochainement dans d'autres villes françaises.

Faites-nous savoir vos besoins !



Internalisation OU externalisation du lavage ? *Les paramètres à prendre en compte*



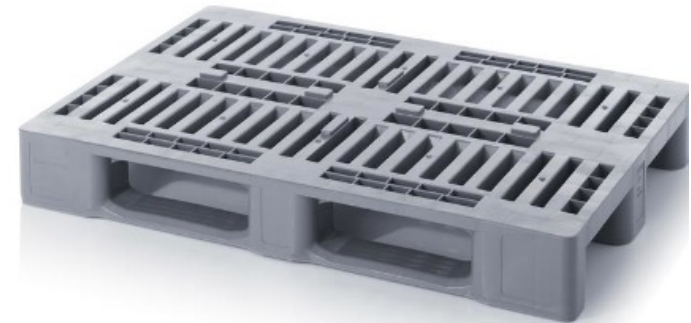
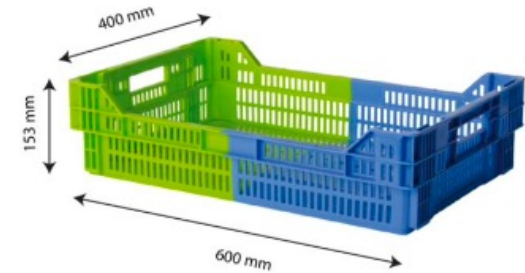
Notre site de Lisses

- **2 shifts/jour**, possibilité de passer à 3
- Lavage **en A pour B** possible
- Possibilité d'assurer le **transport et/ou stockage** des bacs à la demande du client (notamment pendant les vacances scolaires)



Nous pouvons laver tout type de contenants adaptés à la restauration collective, qu'ils soient **en verre, plastique ou inox** -, ainsi que les **emballages secondaires et tertiaires** :

1. **Bacs gastronomiques**
2. Barquettes individuelles, pour le **portage à domicile** notamment
3. Contenants individuels pour la **Vente à Emporter sur site**
4. **Caisses, chariots rouleurs, palettes plastique...**



Afin de garantir la **sécurité alimentaire**, des **examens microbiologiques** sont effectués

1. **Quotidiennement** dans nos propres laboratoires à chaque changement d'équipe
2. Nous faisons régulièrement confirmer nos résultats de test par des **instituts d'audit indépendants**

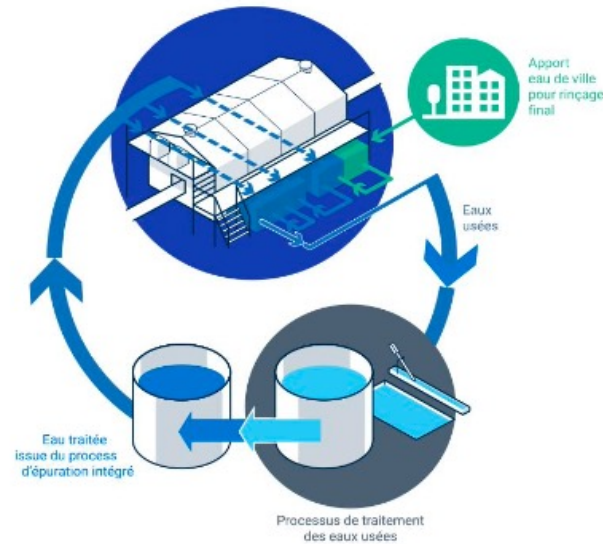
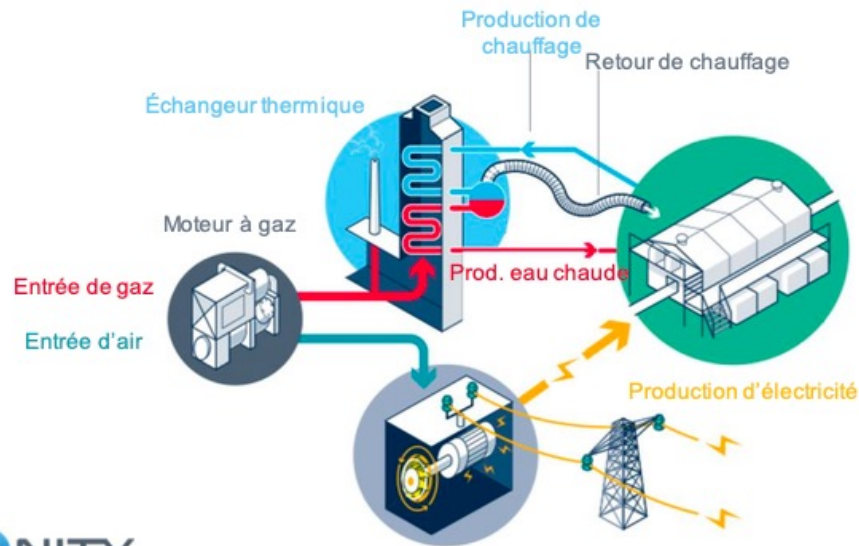


La sortie de tunnel et le conditionnement se fait en salle propre répondant aux critères d'acceptation de la classe ISO 8

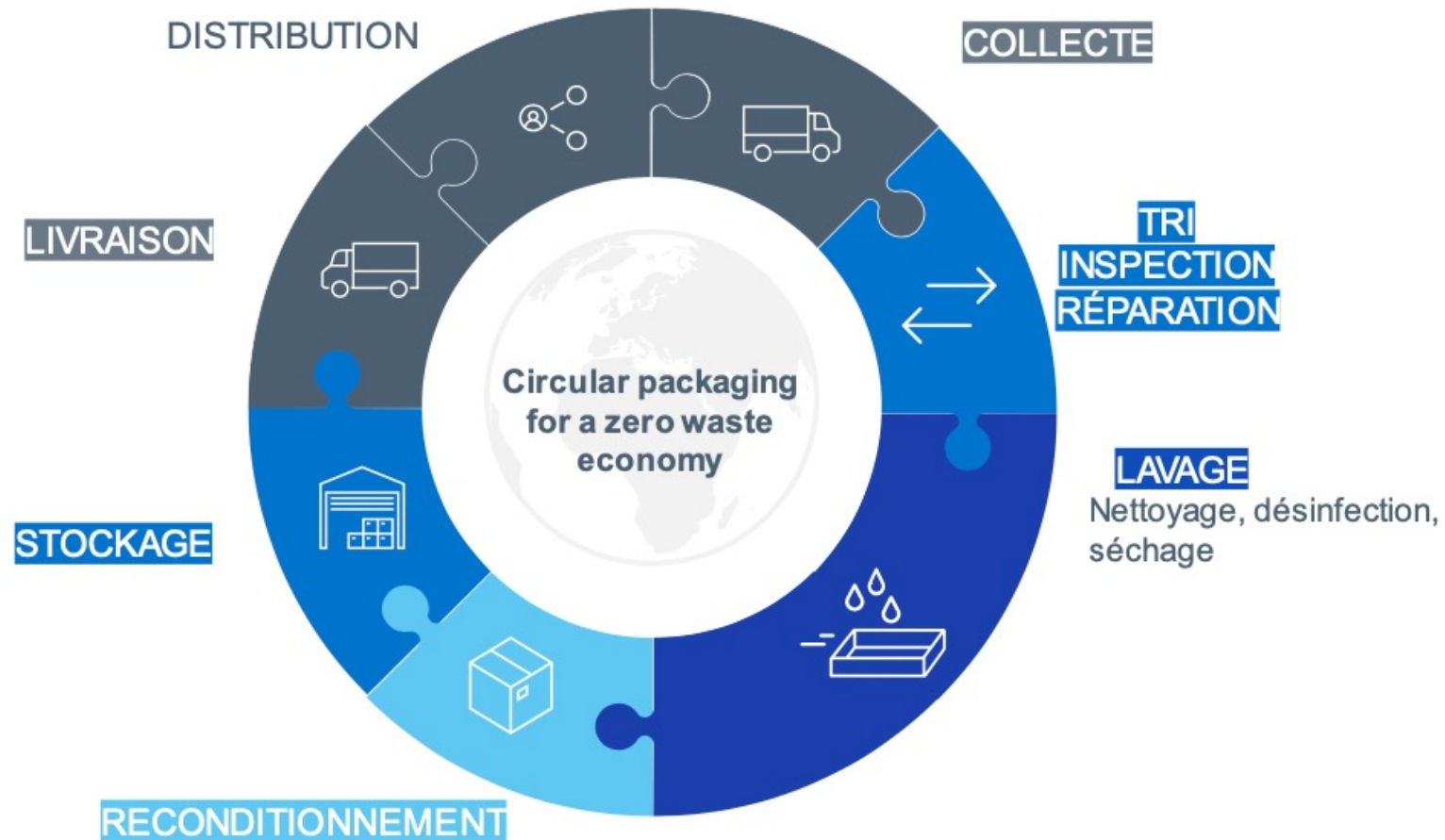
Spécificité ETERNITY SYSTEMS

Nous n'avons pas attendu les réglementions pour contrôler notre impact sur l'environnement

1. **Consommation en eau** : lavage en cascade
2. **Consommation en énergie** :
 - Recours à la centrifugation pour le séchage
 - Recours à des échangeurs de chaleur
3. **Recyclage de l'eau** : Nos sites les plus récents disposent d'une station d'épuration interne qui permet une réutilisation de l'eau de qualité industrielle



10



Afin d'évaluer votre demande, les premières informations dont nous avons besoin sont les suivantes :

1. **Contenants et supports de manutention** : fiches techniques
2. **Le conditionnement** souhaité
3. **Les volumes** (en forte activité/faible activité)
4. **Le besoin** en termes de **stockage** (si option stockage)
5. **Votre cahier des charges** en ce qui concerne le **lavage** : standards qualité, pré rinçage/dérochage, présence d'étiquettes ou non, séchage ou non
6. **L'adresse, les horaires et la fréquence de collecte** du sale/retour du propre (si option transport)

LET'S REUSE TOGETHER!



ETERNITY
SYSTEMS



strentesaux@eternity-systems.com

Responsable Commerciale

www.eternity-systems.com

TEMPS D'ÉCHANGES

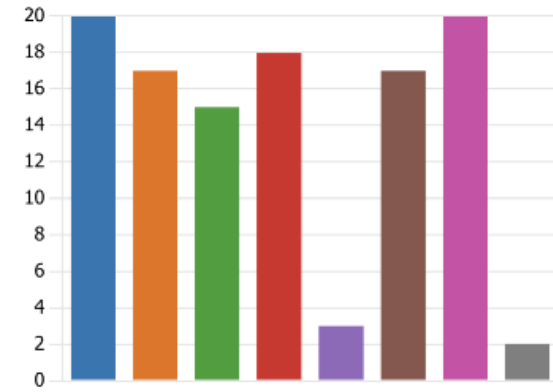
RETOURS QUESTIONNAIRE

Quels formats ?

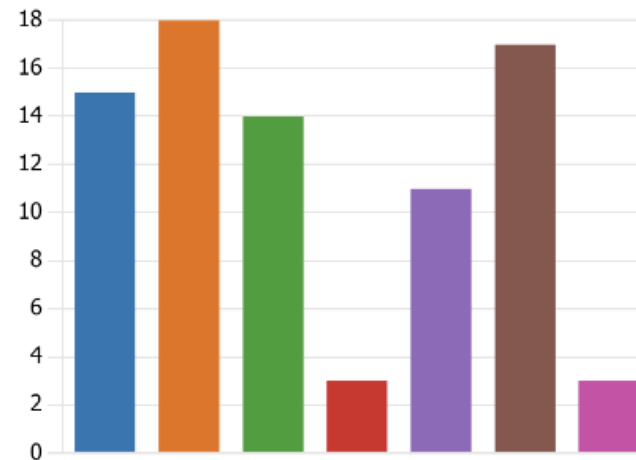


Notamment des visites terrain et des temps visio thématiques

Des visio-conférences thémati...	20
Des capsules vidéos (infos, tém...	17
Des groupes de travail	15
Des webinars (règlementation, ...	18
Des espaces de chat instantané...	3
Des rencontres physiques pour ...	17
Des visites terrain / LEX	20
Autre (précisez) :	2



Une station de lavage de conte...	15
Une épicerie spécialisée vrac / r...	18
Un producteur de produits en v...	14
Un vigneron	3
Un restaurateur qui propose u...	11
Une cuisine centrale (restaurati...	17
Autre (précisez) :	3

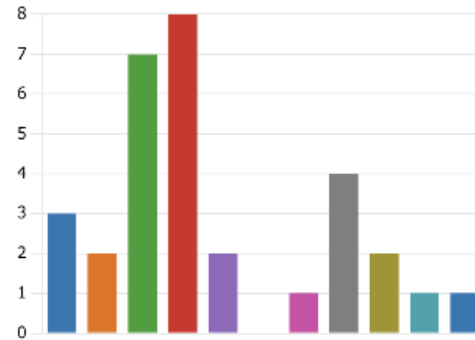


Idées de visite ?

- épicerie vrac
- cuisine centrale
- station de lavage de contenants

Retour du questionnaire

● Fournisseur	3
● Distributeur	2
● Producteur	7
● Commerçant / épicerie / réseau ...	8
● Laveur	2
● Opérateur / acteur du réemploi ...	0
● Association	1
● Collectivité	4
● Etablissement public	2
● Syndicat de gestion et traiteme...	1
● Autre (précisez) :	1



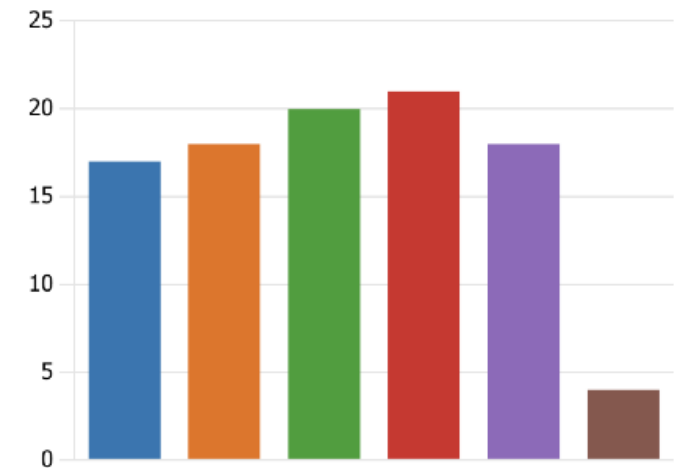
Typologie d'activité du répondant

Les attentes ?



Globalement
toutes!!!

● Organiser des temps d'échange...	17
● Monter en compétences sur ce...	18
● Être aiguiller sur les possibilités ...	20
● Aider à sensibiliser les citoyens ...	21
● Apprendre par le terrain : visiter ...	18
● Autre (précisez) :	4



Prochains RDV

Calendrier des actions en Région Occitanie





**Réseau Vrac
& Réemploi**



Merci pour votre attention

5 rue d'Alsace 75010 PARIS - www.reseauvracetreemploi.org
contact@reseauvrac.org

