



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Paris, le 15 janvier 2021

RSE

Elior mise sur le réutilisable pour passer progressivement au zéro déchet

Pour accompagner la suppression progressive des plastiques à usage unique et accélérer sa politique zéro déchet dans ses restaurants, Elior s'associe à Uzaje et met en place un projet pilote proposant aux convives d'un restaurant inter-entreprises un nouveau dispositif de contenants réutilisables, une alternative inédite et responsable à la vaisselle jetable.

Tous les objets en plastique oxodégradables (non recyclables) sont désormais interdits en France depuis le 1er janvier 2021. En tant que restaurateur responsable, Elior a travaillé pro-activement et bien en amont de la réglementation sur ces sujets en supprimant les plastiques non-recyclables il y a plus d'un an, par exemple les pailles sur ses restaurants et propose un catalogue de vaisselle jetable recyclée ou recyclable.

Mais au-delà de sa stratégie zéro plastique à usage unique, Elior vise le zéro déchet et poursuit ses avancées en ce sens pour ses activités en restauration d'entreprise.

C'est pourquoi depuis le 16 novembre, au sein d'un restaurant inter-entreprises situé à La Défense, Elior propose un nouveau dispositif de contenants réutilisables pour les convives qui dégustent des plats sur place ou à emporter.

L'utilisation de contenants durables est simple pour le convive : au passage en caisse, il présente son badge d'identification et le code d'identification situé sur le contenant durable. Il rapporte ensuite son contenant, à la fin de son repas ou quelques jours plus tard.

Pour mener à bien cette démarche, Elior s'est associé à Uzaje, une entreprise spécialisée dans les solutions liées au réemploi des contenants alimentaires qui s'occupe de la partie technique et gère notamment leur nettoyage et l'apposition des puces. Les contenants en verre léger sont eux choisis parmi la gamme de vaisselle Arcoroc fournie par la marque Arc France.

« Avec notre expertise de mise en place de solutions de réemploi, nous avons pu accompagner Elior pour sortir de l'usage unique. Nous avons conçu un dispositif simple pour les équipes comme pour le convive, avec un système de traçabilité permettant d'éviter une consigne tout en s'assurant des retours », détaille **Emmanuel Auberger, Fondateur Uzaje.**

« Accélérons ensemble la transition de nos habitudes de consommation et de modes de production vers un modèle plus respectueux de la planète. Soyons acteurs de ce changement et favorisons le réutilisable dès lors que cela est possible, tout en étant conscients que ces changements doivent s'accompagner », souligne **Virginie Jalaša, Responsable RSE Elior entreprises.**

Avec ce nouveau dispositif, Elior va plus loin dans sa stratégie du zéro-déchet en offrant une nouvelle expérience de restauration, pratique, engagée et responsable à ses clients et convives.

À propos 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. La start-up 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 des solutions simples et concrètes afin de réussir la « sortie du tout jetable et du tout plastique » et participer à la transition écologique. Entreprise à mission de l'Économie Sociale et Solidaire, Uzaje est labellisé Pending BCorp, Solar Impulse Efficient Solution et membre du réseau TechForGood France. Le centre de Neuilly-sur-Marne vise de laver 40 millions de contenants par an et de générer plus de 40 emplois d'ici 5 ans. Uzaje a pour objectif de mailler le territoire de 8 centres industriels de lavage d'ici fin 2022.

À propos d'Elior France

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 24 200 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : elior.fr / Elior sur Twitter : @Elior_France

Contacts presse

Thibault Joseph – thibault.joseph@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57 ou +33 (0)6 23 00 16 93

Amélie Zorga - amelie.zorga@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 56 ou +33 (0)7 63 75 81 98