

Appel à projets

EncoRE plus de Réemploi

2024 & 2025

Projets à portée nationale

RESTORIA : Achat de contenants réemployables en inox

Achat de 30 000 bacs GN1/2 + couvercles

RESTORIA : Modification des lignes de conditionnement pour passage au réemploi

Achat de 3 banderoleuses par cuisine + équipements

RESTORIA : Installation de nouvelles laveries pour le lavage des contenants réemployables

Achat de 2 cabines de lavage

PERNOD RICARD FRANCE : ACV comparative pour les deux modèles de distribution des RTDs Cockorico

Etude réalisée par Circul'R visant à mesurer les impacts environnementaux de deux systèmes de distribution des RTDs Cockorico (usage unique en plastique vs fûts réemployables en inox) sur l'ensemble de leur cycle de vie

Projets à portée régionale

• Ile-de-France

SYREC : Passage au système de contenants réemployables en inox pour la restauration scolaire publique

Installation de nouvelles lignes de conditionnement au sein de la cuisine centrale du Syrec afin de conditionner les repas produits dans des contenants réutilisable (bacs gastronormés en inox) avec des exigences de stricte hygiène.

SYREC : Passage au système de contenants réemployables en inox pour la restauration scolaire publique : acquisition du matériel de traçabilité des bacs inox

Financement d'équipements matériels liés au système de traçabilité des bacs inox réemployables sur toute la boucle du réemploi du Syrec

• Pays-de-la-Loire

ALREST ANGERS LOIRE RESTAURATION : Mise en place d'une solution de tracking numérique des contenants réemployables en cuisine centrale

Etude de faisabilité (interne) + achat de matériel informatique : caméras, supports d'installation pour tracking

• Bretagne

DURABL : Mangez moi sans déchets !

Reconditionnement de produits secs dans des boîtes en PP consignées avant livraison chez des restaurateurs :

- Étude de faisabilité pour l'ouverture d'un second entrepôt de reconditionnement.
- Passage à l'échelle : équipement des entrepôts (ensacheuse, douchettes, etc), prestation de lavage externalisé, et investissements dans de nouveaux bacs.
- Développement d'un outil de gestion des stocks et de traçabilité pour la gestion la consigne.

• Normandie

GIP RCCM : Acquisition de bacs inox GN1/3 et couvercles pour réduire l'usage unique

Pour une cuisine centrale :

- Achat de bacs GN 1/3 inox.
- Mise en place d'un système de traçabilité par jet d'encre.

• Occitanie

MAIRIE DE TOULOUSE : Passage au système de contenants réemployables pour la restauration scolaire : acquisition de lignes de conditionnement spécifique

Remplacement de la ligne de conditionnement pour operculer des barquettes plastiques par une ligne de conditionnement pour les bacs inox (avec achat de bacs GN 1/3).

MAIRIE DE TOULOUSE : Passage au système de contenants réemployables pour la restauration scolaire : acquisition d'un tunnel de lavage spécifique

Achat d'un bac de trempage et d'un tunnel de lavage

COMPASS GROUP France : Equipements pour une nouvelle zone de lavage et de conditionnement

Equipements pour une nouvelle zone de lavage et de conditionnement

• Provence-Alpes-Côte d'Azur

Lycée Perier Cuisine Centrale : expérimentation liaison froide en bac gastro cuisine centrale Perier

Expérimentation de conditionnement en bacs inox (achat de bacs et d'étiquettes, logiciel de suivi et prestation de lavage).

COMPASS GROUP France : Achat d'une dotation de Bacs GN Inox réemployables
Projet SET : Investissement dans des bacs gastronomes en inox (1 100 repas/ jour)

- **Pays-de-la-Loire**

COMPASS GROUP France : Achat d'une fardeleuse sur notre cuisine centrale
Projet à Fégréac: Achat d'une fardeleuse pour améliorer le conditionnement et le transport des bacs gastronomes en inox, . Cet équipement permet de regrouper et de sécuriser les bacs avec un film thermorétractable, facilitant ainsi leur manutention et limitant les risques lors de la livraison.

- **Ile-de-France**

COMPASS GROUP France : Plan de transition vers un conditionnement de repas en bacs GN Inox réemployables
Projet à Antony : dans le cadre d'un marché avec SEMGEST (4000 repas/jour), remplacement des barquettes jetables par des bacs gastronomes en inox pour la livraison des repas avec couvercles (expérimentation puis généralisation en 2026)