

Fin du plastique à usage unique :

Comment appréhender les nouvelles normes dans vos établissements ?

POURQUOI ?



Substituer les plastiques



Sortir du plastique jetable

2025

Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans la restauration collective.

2022

Gobelets, assiettes, et récipients utilisés dans le cadre d'un **service de portage quotidien de repas à domicile** sont réemployables et font l'objet d'une collecte.

LES SOLUTIONS VALAÉ

Barquette en cellulose

LES +

- ✓ Apte au contact alimentaire
- ✓ Contenant étanche et operculable
- ✓ Recyclable et biodégradable
- ✓ Résistant à la mise en température
- ✓ Conforme à la norme 13432

Contenant en inox micro-oncable

LES +

- ✓ Réutilisable
- ✓ Muni de clips
- ✓ Hermétique et incassable
- ✓ Technologie brevetée
- ✓ Gamme Cuitisan

Contenant en inox micro-oncable avec cerclage du couvercle

LES +

- ✓ Léger et empilable
- ✓ Cerclage du couvercle avec une machine spécifique
- ✓ Traçabilité : Suivi DLC et informations nutritionnelles sur le liseré cartonné de cerclage
- ✓ Plus d'impression d'étiquettes

Four mixte & Frigo chaud

LES +

- ✓ Evereo, le tout premier frigo chaud
- ✓ Permet la conservation à une température de service pendant 72h
- ✓ Four mixte intelligent incluant une mise sous vide rapide
- ✓ Gain de temps considérable



L'Etat veut réduire drastiquement l'utilisation du plastique jetable et ainsi favoriser l'utilisation d'emballages et de contenants réutilisables ou recyclables et recyclés.

Des mesures que l'on retrouve dans 2 lois :



LOI EGALIM



LOI AGECE

Notre fournisseur référencé

Nutripack
Better packaging



Nos fournisseurs référencés

comptoir de Bretagne



HENRI JULIEN 

Notre fournisseur référencé

Restobac®



Nos fournisseurs référencés

quiétalis



ODICE GROUPE

