

LE GROUPEMENT TREMPLIN S'AGRANDIT, UNE NOUVELLE ÉTAPE S'ENGAGE



En septembre, Tremplin a sélectionné les premiers partenaires industriels **Rieber**, **Matfer-Bourgeat** et **Arc** pour l'accompagner dans la transition vers le réemploi et la suppression du plastique.

Cet été, la ville de **Tours** et le **département de Seine- Saint- Denis** avaient fait le choix de rejoindre le groupement de commandes **Tremplin**. Deux adhésions significatives qui montrent que le réemploi est au cœur des préoccupations des collectivités.

TREMPIN POURQUOI?

La mise en œuvre de la loi EGalim et de la loi AGECE pour la substitution du plastique et le réemploi nécessite de **soutenir les actions de recherche et de développement des industriels du secteur des contenants réemployables, et de mutualiser les achats** afin de mieux maîtriser les coûts,

Afin de trouver des alternatives aux conditionnements à usage unique, six grandes cuisines centrales - le Siresco, le Sivu Bordeaux - Mérignac, le Syrec, les villes de Nantes, Rennes et Toulouse - ont créé le groupement de commandes Tremplin.

C'est dans une démarche proactive et pragmatique que les collectivités membres du groupement Tremplin se sont associées.

En effet, à compter du 1er janvier 2025, les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique ne pourront plus être utilisés dans le secteur de la restauration collective. Leur objectif partagé est donc de **devancer la loi et de s'inscrire durablement dans une démarche d'innovation sociétale en phase avec les enjeux environnementaux, en associant l'arrêt du plastique avec le réemploi.**

NOS PARTENAIRES

L'objectif de Tremplin est aussi d'accompagner les industriels dans leurs recherches de solutions adaptées aux contraintes de la restauration collective et à la réglementation à venir.

Dans cet esprit, les premiers appels d'offre auprès de plusieurs fabricants du secteur des contenants inox et verre ont permis de sélectionner les sociétés **Rieber**, **Matfer-Bourgeat** et **Arc**, qui vont accompagner Tremplin durant 4 ans.

LA PROCHAINE ÉTAPE

Dès aujourd'hui, et jusqu'en juin 2023, des **tests à grande échelle dans les cuisines et les restaurants scolaires des membres de Tremplin sont menés**. Ils ont pour objectif de mieux identifier les besoins et les contraintes, de valider les prototypes proposés par les sociétés partenaires et avancer avec eux sur des solutions garantissant la **sécurité sanitaire des repas** et permettant **l'automatisation et la mécanisation**. Les prochains marchés concerneront l'automatisation du conditionnement, la traçabilité et l'optimisation de la logistique pour la livraison et la récupération des contenants afin d'assurer une boucle complète de réemploi en limitant les impacts environnementaux.

LE GROUPEMENT DE COMMANDES TREMPLIN C'EST :



TREMPIN EN QUELQUES CHIFFRES

Le groupement de commandes Tremplin, représente un total de 3,6 **million d'habitants, soit la confection de 198 500 repas par jour, soit presque 30 millions de repas par an.**

L'adhésion de deux nouvelles collectivités, Tours qui confectionne 8 500 repas par jour et le département de Seine-Saint-Denis réalisant 40 000 repas par jour, **renforce l'action du groupement de commandes Tremplin.**

