

Uzaje ouvre le 1er centre européen du réemploi de contenants alimentaires par le lavage



En septembre 2024, Uzaje ouvrira le premier centre européen du réemploi de contenants alimentaires, qu'ils soient issus de la restauration (collective ou commerciale) ou de l'industrie agroalimentaire. Plusieurs dizaines de milliers de contenants pourront être lavés chaque jour sur ce site industriel. Un investissement de 3,5 millions d'euros a été engagé sur ce projet.

Uzaje va ouvrir à l'automne prochain, dans le quartier du Port du Rhin à Strasbourg, le 1er centre européen du réemploi de contenants alimentaires par le lavage. Plusieurs dizaines de milliers de contenants, issus de la restauration (collective ou commerciale) ou de l'industrie agroalimentaire, pourront être nettoyés chaque jour sur ce site.



L'Alsace, terre de réemploi grâce à la consigne, qui est particulièrement active sur ce territoire, offre un environnement propice au réemploi de contenants alimentaires. Emmanuel Auberger, Président-Fondateur d'Uzaje

Pour l'entreprise française, cette installation dans le Grand Est se veut stratégique puisqu'elle permettra de **répondre aux attentes des consommateurs français, mais aussi allemands, suisses et luxembourgeois en matière de réemploi**. Cette implantation est réalisée grâce à un réseau de partenaires et de soutiens forts : Ademe Grand Est, Région Grand Est, Adira, Aria, partenaires bancaires et investisseurs.

3,5 millions d'euros investis et 40 emplois créés

Le site, dont les travaux ont déjà commencé depuis plusieurs mois, représente un investissement de **3,5 millions d'euros**. À terme, l'édifice rénové d'une **superficie de 4 000 m²** abritera toutes les machines essentielles afin d'assurer un processus de lavage industriel optimal.

Parmi elles, on peut citer un tunnel de lavage par immersion, dédié aux bouteilles avec sa mireuse automatique, et un tunnel de lavage par aspersion, pour les bocaux et bacs. Par ailleurs en amont du lavage des bouteilles, **Uzaje déploiera la version 2 de sa machine DESTICK** qui retire les étiquettes utilisées dans l'usage unique. Cette dernière a d'ailleurs été conçue et brevetée par l'entreprise qui investit de manière continue dans la R&D.



Grâce à cet outil industriel, Uzaje sera en mesure d'accompagner efficacement les différents acteurs de la restauration collective (loi EGALIM) comme ceux de la restauration commerciale et industrie (loi AGECE).

L'ouverture de ce nouveau centre, le troisième pour Uzaje en France, permettra **l'embauche de 40 personnes**, contribuant ainsi positivement à l'emploi local.