

## Économie circulaire : une laverie unique pour nettoyer la vaisselle de la cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac

Lecture 3 mins

Accueil • Gironde • Bordeaux



Le site industriel est équipé pour l'instant de deux chaînes de lavage de 14 et 21 m de long. © Crédit photo : O. D.

**La société Re-uz For Eternity inaugure son premier site industriel à Blanquefort. Spécialisée dans la restauration collective, elle va laver, stocker et transporter les contenants réemployables de La Cuisine Bordeaux-Mérignac, qui livre quotidiennement 23 500 repas**

Des bacs et des couvercles en inox placés sur un convoyeur s'engouffrent dans un long tunnel pour entamer un parcours de nettoyage. Huit à dix minutes suffisent pour enchaîner les étapes : prélavage, lavage, rinçage et séchage. En bout de chaîne, les contenants sont réceptionnés dans une salle dite propre, où la température et l'hygrométrie (mesure du degré d'humidité) sont régulées.

Un opérateur en tenue blanche contrôle visuellement l'état de propreté, traquant le moindre résidu alimentaire. Une analyse bactériologique sur des échantillons de lots complète l'inspection. Avant d'être conditionnés, les bacs et couvercles dotés d'un QR Code sont scannés pour assurer leur traçabilité. Enveloppés dans un sachet hermétique, ils sont prêts à rejoindre un site de restauration collective.



Les contenants sont récupérés en salle propre, un espace sous atmosphère contrôlée.



## Surface de 2 500 m<sup>2</sup>

Cette démonstration test va devenir le quotidien des salariés de la société [Re-uz For Eternity](#), qui inaugurerait, mercredi 17 septembre, son nouveau centre de lavage de 2 500 m<sup>2</sup> dans la zone industrielle de Blanquefort. Coût de l'aménagement : 2 millions d'euros.



Des acteurs locaux engagés dans la transition vers le réemploi étaient invités à visiter le site industriel, lors de son inauguration.  
O. D.

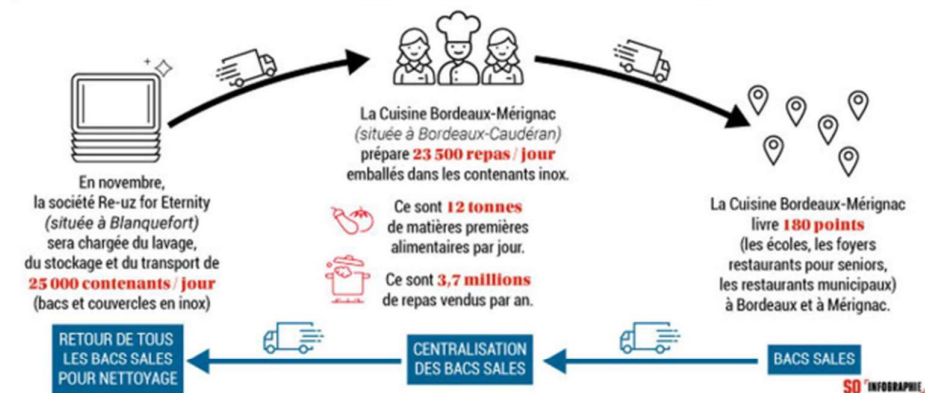
Sa création est étroitement liée à La Cuisine Bordeaux-Mérignac ( [ex-Sivu de Bordeaux-Mérignac](#) ) qui fournit les écoles des deux communes. La cuisine centrale est engagée dans une stratégie ambitieuse de suppression des barquettes à usage unique au profit du réemploi via des bacs gastronormes en inox. Pour ce faire, il lui fallait un partenaire industriel assurant le lavage, le stockage et le transport des contenants.



Le centre de lavage, d'une superficie de 2 500 m<sup>2</sup>, a été inauguré le 17 septembre.  
O. D.

À la faveur d'un appel d'offres, l'alliance formée par Impact Group et Eternity Systems a remporté le marché, prévu pour une durée de sept ans. C'est de là qu'est née l'entreprise Re-uz For Eternity. Cette « joint-venture » (coentreprise en anglais) est détenue à parts égales par les deux associés, convaincus que l'usage d'emballages réutilisables dans la restauration collective est un marché d'avenir. Leurs expertises se complètent.

### La Cuisine Bordeaux-Mérignac passe aux emballages réutilisables



Un circuit d'économie circulaire se met en place entre les différents acteurs du projet.  
Infographie SO

## Deux groupes français

Présent dans toute l'Europe, le français Impact Group intervient dans deux domaines. À travers Nutripack (700 salariés et 160 millions de chiffre d'affaires), il fabrique des contenants alimentaires à usage unique (en polypropylène, cellulose moulée ou encore carton), packagings destinés à la restauration collective et aux industriels de l'agroalimentaire. Puis il y a Re-uz, « plutôt positionné sur le réemploi, notamment des gobelets en plastique utilisés dans les stades, lors de festivals, de concerts, etc. Le volume d'activité (location, vente, collecte...) atteint 60 millions », souligne son PDG, Philippe Berthe.

« Plus qu'un simple outil technique, cette laverie est une avancée majeure dans notre manière de concevoir un service public responsable et durable »



Le premier centre de lavage de Re-uz For Eternity a été aménagé dans la zone industrielle de Blanquefort.  
O. D.



“

« Ce sont 600 tonnes de matière plastique par an qui vont éviter l'enfouissement ou l'incinération »

De son côté, la société Eternity Systems, dont le siège social est basé à Perpignan, nettoie, entrepose, répare et livre des contenants réutilisables (caisses, palettes, bacs) dans l'agroalimentaire (producteurs et expéditeurs de fruits et légumes, viande et poisson), la logistique ou encore la restauration collective. Elle revendique 750 millions d'emballages lavés chaque année, en Europe et sur le marché nord-américain.

## Recrutements en cours

Dédiée à la restauration collective, Re-uz For Eternity ne sort donc pas de nulle part. Le centre de Blanquefort doit monter en puissance dans les semaines à venir grâce à La Cuisine Bordeaux-Mérignac, son premier client. « À partir du 3 novembre, l'entreprise prévoit de laver 25 000 contenants (bacs, couvercles, caisses) par jour », indique Gildas Bouilly, PDG d'Eternity Systems. Le site opérera en 2x8. Les recrutements sont en cours. L'effectif (une grosse vingtaine de salariés) intégrera des personnes en insertion de l'Association départementale d'amis et parents de personnes handicapées mentales (Adapei 33).



La Cuisine Bordeaux-Mérignac, située à Bordeaux-Caudéran, a dû revoir toute sa chaîne de production pour remplacer les barquettes en plastique par des plats en inox.  
Stéphane Lartigue / SO

« Plus qu'un simple outil technique, cette laverie est une avancée majeure dans notre manière de concevoir un service public responsable et durable. L'inox garantit une sécurité sanitaire renforcée et une maîtrise optimale des températures », souligne Jean-François Damane, directeur général de La Cuisine Bordeaux-Mérignac. En 2024, l'établissement a préparé 3,7 millions de repas, servis dans 180 restaurants collectifs de Bordeaux et Mérignac (écoles maternelles et élémentaires, foyers restaurants pour seniors, restaurants municipaux).

Cette évolution majeure a nécessité de revoir intégralement la chaîne de production et de distribution. « Ce sont 600 tonnes de matière plastique par an qui vont éviter l'enfouissement ou l'incinération », évalue Emmanuel Bejanin, directeur délégué de l'Ademe Nouvelle-Aquitaine, partenaire du projet d'économie circulaire. Tout en creusant les besoins de la restauration collective, le nouveau centre de lavage entend sonder d'autres secteurs comme la restauration commerciale, les traiteurs ou la distribution alimentaire.