

FORMULAIRE DE PARTICIPATION A L'EXPERIMENTATION « BOITE A PIZZA REUTILISABLE »

CONTEXTE

Les Français sont les second plus grand consommateurs de pizzas au monde, juste derrière les Américains. Cette appétence pour les pizzas est associée à l'utilisation d'une grande quantité de cartons pizza qui, après seulement quelques minutes d'utilisation, finissent souvent jetés dans un bac à ordures ménagères. Ainsi, en **Provence Verte**, on estime que ces **cartons représentent à eux seuls 20 à 30 tonnes de déchets par an**.

Par ailleurs, sur le territoire, le carton est recyclable, y compris s'il est souillé. Malgré la diffusion de cette consigne de tri par le SIVED NG (Syndicat Intercommunal pour la Valorisation et l'Elimination des Déchets Nouvelle Génération), la confusion demeure pour les consommateurs et une majorité de cartons pizza n'est pas recyclée.

Fort de ces constats, le SIVED NG s'est tourné en 2018 vers son partenaire historique **Ecoscience** Provence afin d'identifier, concevoir et expérimenter des solutions visant à réduire le volume des déchets cartons pizza et à améliorer leur tri des cartons à pizza en vue de leur recyclage.

L'association varoise **Ecoscience Provence** œuvre depuis 15 ans sur le territoire en faveur de la réduction des déchets et de la transition écologique grâce à des programmes d'innovation, de sensibilisation et d'accompagnement des acteurs économiques autour de l'économie circulaire et de la consommation durable.

DISPOSITIF

Le SIVED NG et Ecoscience Provence souhaitent travailler en collaboration avec **10 pizzaïolos du territoire** à l'expérimentation de :

- L'amélioration du tri du carton pizza en signalant clairement les consignes de tri sur la boîte à pizza elle-même. L'objectif est d'initier un nouveau canal de sensibilisation au tri.
- ▶ La réduction de la quantité de déchets en proposant aux consommateurs une alternative innovante : la boîte réutilisable La Nomade. Ce nouvel ustensile, créé par des designers experts, a pour but d'impulser une nouvelle façon de consommer des pizzas, plus durable et écoresponsable.

Grâce à leurs retours d'expérience, les pizzaiolos pilotes participeront au développement de La Nomade (boîte elle-même, parcours pizzaiolo, parcours consommateur, modèle économique) avant son déploiement sur l'ensemble du territoire!



CONDITIONS D'ELIGIBILITE ET CANDIDATURE

Le présent document s'adresse aux professionnels de la restauration et aux artisans pizzaiolos en camion, exerçant leur activité sur le territoire de la Provence Verte, qui souhaitent candidater pour expérimenter pendant une durée donnée le dispositif décrit précédemment. Pour se faire, le candidat doit envoyer avant le 30 mai 2022 le présent document complété et signé à l'adresse suivante :

Par courrier à Ecoscience Provence, 724 quai des berges 83170 Brignoles ;

ou par mail à sollena.rinaldi@ecoscienceprovence.com

Ecoscience Provence procédera à la sélection de 10 établissements répartis sur l'ensemble du territoire de la Provence Verte et, de ce fait, se réserve le droit de ne pas donner suite à l'ensemble des candidatures reçues par retour du présent formulaire. Les établissements sélectionnés recevront confirmation de leur participation au dispositif par mail.

Ecoscience Provence s'engage à supprimer toutes les données collectées concernant les établissements candidats non retenus.

EQUIPEMENTS & COÛTS

La participation au dispositif est gratuite et n'engendrera aucun coût de fonctionnement supplémentaire. Des outils de communication, 10 boîtes La Nomade et une sacoche isotherme seront remis gracieusement à chaque établissement le temps de l'expérimentation. Les outils de communication et la sacoche isotherme devront être restitués à Ecoscience Provence à la fin de l'expérimentation.

DUREE DE L'EXPERIMENTATION

L'expérimentation du dispositif débutera lors de l'événement de lancement en juin 2022 (date précise à définir) et prendra fin le 30 septembre 2022.

ENGAGEMENTS D'ECOSCIENCE PROVENCE

Tout au long de la durée d'expérimentation, Ecoscience Provence s'engage envers l'établissement participant à :

- Assurer un accompagnement et un appui technique afin de soutenir la mise en place du dispositif;
- Fournir gratuitement tous les outils et équipements nécessaires à la mise en œuvre le dispositif;
- Communiquer sur le dispositif et les établissements participants, au travers des engagements suivants :
 - o Mise à disposition d'une brochure et d'une notice d'utilisation à destination de la clientèle;
 - Médiatisation et valorisation du projet et des établissements participants;
 - o Suivi du dispositif et communication sur les résultats de l'expérimentation à l'échelle nationale.

Les informations recueillies dans le présent document et tout au long de l'expérimentation seront enregistrées dans un fichier informatisé et feront l'objet d'un traitement par Ecoscience Provence pour les besoins de suivi et d'analyse du projet.

Les informations collectées ne seront aucunement transmises aux autres professionnels parties prenantes de l'expérimentation, ni au grand public.



DROIT A L'IMAGE

ENGAGEMENTS DE L'ETABLISSEMENT PARTICIPANT

Tout au long de la durée d'expérimentation, l'établissement participant à l'expérimentation s'engage à :

- Participer aux événements de présentation et de lancement du dispositif;
- Sensibiliser ses collaborateurs et sa clientèle aux enjeux de l'expérimentation ;
- **Exposer** sur son lieu de travail et à la vue de sa clientèle les **outils de communication** fournis par Ecoscience Provence ;
- Contribuer à améliorer le taux de recyclage des boîtes à pizza en apposant systématiquement le sticker fourni par Ecoscience Provence sur ses boîtes à pizza en carton durant la période identifiée par Ecoscience Provence;
- Présenter et promouvoir auprès de sa clientèle l'alternative durable et multifonctionnelle aux boîtes à pizza en carton que représente La Nomade;
- Remplir consciencieusement les questionnaires d'enquête permettant le suivi et l'analyse de l'expérimentation;
- Collecter auprès des consommateurs participants les informations permettant le suivi de l'utilisation des Nomades;

Je soussigné(e),	
gérant / représentant de l'établissement	

la prise de vue et la diffusion de mon image et de l'image de mon enseigne à des fins de communication positive sur la conduite du dispositif « Boîte à pizza réutilisable » et sur ma participation à celui-ci.

autorise / n'autorise pas

Les images recueillies pourront être utilisées sur le site internet d'Ecoscience Provence et ses réseaux sociaux annexes ainsi que sur les différents supports de communication papier déployés à des fins de communication sur le dispositif (plaquette de présentation, communiqué de presse, etc.).

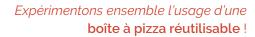
Par ailleurs, Ecoscience Provence autorise les établissements parties prenantes à l'expérimentation à utiliser, pendant la période d'engagement et sous réserve de validation par ses équipes, son logo ainsi que les éléments visuels relatifs à l'expérimentation « Boîtes à pizza réutilisables » (logo, charte graphique, visuels, etc.).



FORMULAIRE: INFORMATIONS SUR L'ETABLISSEMENT ET SON FONCTIONNEMENT

Pour les établissements retenus, le présent formulaire constitue **le premier questionnaire d'enquête**. Au total, deux à trois questionnaires d'enquête seront soumis par Ecoscience Provence au établissements pilotes afin de suivre et analyser le déroulé de l'expérimentation.

Coordonnées :				
NOM, Prénom du représentant :				
Etablissement :				
Adresse:				
Commune:				
Mail :				
Téléphone :Porta	ble :			
Etablissement ouvert depuis (mois/année):				
Nombre de salariés :				
Type d'établissement :	Horaires d'ouverture	Midi	Soir	
Restaurant	Lundi			
☐ Local de vente à emporter	Mardi			
☐ Camion	Mercredi			
Autres cuisines proposées :	Jeudi			
Cuisine italienne	Vendredi			
Restauration rapide (sandwichs, burgers, etc.)	Samedi			
Autre:	Dimanche			
Corvinos proposós (anchor una ou plusiours accor	-1.			
Services proposés (cocher une ou plusieurs cases				
La consommation sur place La vente à emporter				
☐ La livraison ☐ La livraison	par un prestaire (<i>ex : Eat-L</i>	ISL)		
Combien de pizza en moyenne vendez-vous par s	service?			
Service du midi :				
Service du soir :				
	ata utawiliawa 2			
Quelle part de votre clientèle représente les clier	_			
□ 0-25% □ 25% - 50% □ 50% □ 50 - 7	/5%			
Quelle part de votre activité représente la vente à	emporter?			
□ 0-25% □ 25% - 50% □ 50% □ 50 - 7	75% 🗌 75 - 100%			





Quelle part de votre activité représente la livraison ?
□ 0-25% □ 25% - 50% □ 50% □ 50 - 75% □ 75 - 100%
A quelle fréquence réalisez-vous vos commandes de boîtes à pizza en carton ?
Fréquence :
Pour quel budget annuel (approximatif) en euros :
Estimez-vous que votre clientèle sensible aux questions environnementales et à la réduction des déchets ?
☐ Très sensible ☐ Assez sensible ☐ Peu sensible ☐ Pas sensible
Connaissiez-vous les consignes de tri des boîtes en carton jetables, y compris lorsqu'elles sont souillées?
Oui Non Je ne suis pas sûr
Incitez-vous votre clientèle à trier les boites à pizza en carton ?
Régulièrement Occasionnellement Jamais
Seriez-vous enclin à mettre en place, pendant la durée de l'expérimentation, un système incitatif à l'usage de la boîte à pizza réutilisable ? Exemple: Les clients qui viennent avec leur boîte réutilisable se voient offrir un point sur une carte de fidélité dédiée, une réduction sur le prix unitaire, une pizza pour X pizzas achetées et emportées dans une boîte réutilisable, etc. Oui Non Je ne sais pas
Quelles sont vos motivations pour prendre part à cette expérimentation ?
Proposer une nouveauté à ma clientèle ;
Attirer par ce biais de nouveaux clients ;
M'impliquer dans un projet novateur pour mon territoire ;
Profiter de la visibilité donnée par l'opération ;
Agir en faveur de la réduction des déchets ;
Réduire mes dépenses ou mes frais de fonctionnement en achetant moins de cartons pizza ;
Autre:
S'il devait y en avoir, exprimez vos éventuelles incertitudes ou vos éventuelles craintes vis-à-vis de votre participation au dispositif :



UTILISATION DES DONNEES

L'établissement signataire autorise l'équipe d'Ecoscience Provence à utiliser gratuitement les coordonnées et les données recueillies et ce, exclusivement dans le cadre et pendant la durée du projet « Boîtes à pizza réutilisables ».

Conformément à la loi « Informatique et Liberté » du 06 janvier 1978, modifiée en 2004, vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données. Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter Mikaël Schneider en sa qualité de Directeur de l'association Ecoscience Provence – 724 avenue des berges – 83170 Brignoles. Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la <u>CNIL</u>.

Je soussigné(e)	,			
représentant(e) de l'établissement				
certifie exactes les informations mentionnées précédemment, demande à prendre part au dispositif				
d'expérimentation « Boîte à pizza réutilisable » et m'engage à honorer ma participation jusqu'à la fin				
de l'expérimentation.				
Fait à, le :				
Cachet et signature du représentant légal	Cachet et signature d'Ecoscience Provence			

Ce projet est conduit par Ecoscience Provence avec le concours de l'Agence EcoDesign, l'appui du SIVED NG et avec le soutien financier de l'ADEME et de la Région Sud dans le cadre de l'Appel à projets Filidéchet.











