DOSSIER DE PRESSE

LA NOMADE

L'essentiel est dans la boîte.

15 ans! ecoscience provence

écodesign agence

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

RÉGION SUD
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

SIVED
Nouvelle Génération

SOMMAIRE

Ecoscience Provence et ses partenaires 1

Contexte du projet 1

Un projet bâti en concertation 2

La Nomade : éco-conçue et pratique 3

Les bénéfices du réemploi 4

Le parcours utilisateurs de La Nomade 5

Réutilisation, hygiène et réglementation 5

La phase d'expérimentation 6

Les pizzaïolos pilotes 7

Contacts & réseaux 8

Ecoscience Provence et ses partenaires

Ecoscience Provence est une **association varoise à caractère scientifique** pour la protection de l'environnement. Elle œuvre depuis quinze ans en centre Var 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**.

Dans ses actions, **Ecoscience Provence bénéficie du soutien remarquable du SIVED NG** (Syndicat Intercommunal pour la Valorisation et l'Élimination des Déchets dans le centre Var Nouvelle Génération).

Le syndicat cumule notamment les **compétences de collecte et de traitement sur les 28 communes qui composent la Communauté d'Agglomération Provence Verte**.

La plupart des programmes d'actions menés par Ecoscience Provence en Provence Verte font partie intégrante du **Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés** (PLPDMA) du SIVED NG*.

L'Agence EcoDesign, localisée à Lyon, **pionnière dans le secteur de l'éco-design** est créatrice des solutions innovantes, éco-efficientes et respectueuses de l'environnement.

Le projet « boîte à pizza réutilisable » d'Ecoscience Provence bénéficie du **soutien financier de l'ADEME et de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur** par le biais de l'Appel à projets Filidechet, édition 2020 « *Prévention et développement de filière de valorisation innovantes des déchets d'activités économiques* ». Ce financement vise à soutenir les phases d'éco-conception, de production et d'expérimentation d'un prototype de boîte à pizza réutilisable.

Contexte du projet

Les cartons pizza se caractérisent par une **durée d'utilisation brève** et font l'objet **d'erreurs de tri récurrentes** en se retrouvant dans la poubelle d'ordures ménagères. En Provence Verte, **le carton pizza est recyclable**, **y compris s'il est souillé**. Malgré la diffusion de cette consigne de tri par le SIVED NG, **la confusion demeure** pour les consommateurs et une partie de ces cartons ne sont pas recyclés.

Ceci est particulièrement dommageable car les cartons pizza représentent des déchets **volumineux et encombrants**, produits en grandes quantités chaque année. En Provence Verte, on estime que ces cartons représentent à eux seuls **20 à 30 tonnes de déchets par an**.

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**.

Un projet bâti en concertation

Le projet repose sur une **étroite concertation** avec les pizzaïolos, les consommateurs et les partenaires.

Les professionnels ont été associés à chaque étape de réflexion.

Aux prémices du projet, en début d'année 2019, une **enquête** a été conduite auprès de **182 consommateurs et 9 pizzaïolos du territoire** afin d'**évaluer les pratiques d'achat et d'usage** des boîtes à pizza cartonnées, les contraintes des professionnels et des consommateurs, ainsi que le potentiel de changement des comportements.

En avril 2019, les pizzaïolos du territoire ont été convié à une **réunion de présentation des résultats de l'enquête et à un temps de travail collectif** visant à définir les pré-requis d'une boîte réutilisable prenant en compte les contraintes techniques et financières des professionnels.

Après l'obtention d'un financement par le biais de l'Appel à projets Filidéchet de l'ADEME et de la Région Sud courant 2020, la mise en œuvre de la **phase d'éco-conception** de la boîte à pizza réutilisable s'initie au premier trimestre 2021 avec diverses **réunions d'intelligence collectives avec le SIVED NG**.

Au printemps 2021, Ecoscience Provence rédige **le cahier des charges** détaillé de la boîte à pizza réutilisable et consulte les propositions de 4 designers.

L'Agence EcoDesign, basée à Lyon et spécialisée en éco-conception est sélectionnée pour éco-concevoir et conceptualiser la boîte à pizza réutilisable. Durant l'été 2021, la première phase du **processus créatif** consiste à **s'imprégner des spécificités du territoire** et de **l'organisation des pizzaïolos dans leur espace de travail.**

Les designers de l'Agence EcoDesign en discussion avec les gérants du restaurant-pizzeria La Gaudina à Saint-Maximin, pizzaïolo pilote dans le cadre du projet « boîte à pizza réutilisable ».

En septembre 2021, **trois pistes créatives** de boîte réutilisable sont **soumises aux pizzaïolos du territoire** et **16 évaluations sont collectées** (préférences, points forts, points de vigilance, etc.).

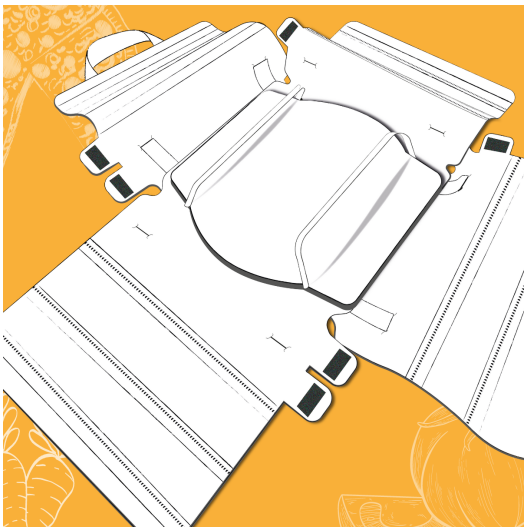
Le **concept unifié** est développé début 2022 et la phase de conception laisse place à la **phase de production de la boîte réutilisable La Nomade**.

La Nomade : éco-conçue et pratique

La Nomade a été développée pour permettre de **limiter les déchets** générés par l'utilisation de la boite à pizza en carton traditionnelle et **d'étudier le changement de comportement** en faveur du réemploi pour ce type de contenant.

Le design de la boîte à pizza réutilisable repose sur **l'association de matériaux adéquats à l'atteinte des fonctionnalités visées**.

La boîte à pizza **La Nomade** se compose de deux éléments : une housse en tissu et deux plateaux en bois.



La housse **est en tissu feutre**, aiguilleté synthétique en polyester, fabriqué en Europe et apte au contact alimentaire. Les lanières sont en coton bio. Les housses sont découpées, assemblées et cousues à **Saint-Laurent des Arbres dans le Gars (30)** par l'entreprise **SONEFI**.

Les plateaux sont composés de **bois d'épicéa 3 plis**, issus de forêts européennes, labellisés PEFC et de anses en acier inoxydable. Les plateaux sont découpés et travaillés à **Carpentras dans le Vaucluse (84)** par l'entreprise **Pic Bois Azur Signalétique**.

La boîte à pizza réutilisable La Nomade se veut **plus esthétique et qualitative** que son homologue à usage unique sur l'ensemble de leurs aptitudes communes, à savoir : aptitude au contact alimentaire, préservation des qualités des denrées transportées (chaleur et propriétés organoleptiques) et praticité d'usage et de transport.

Par ailleurs, la boîte à pizza réutilisable La Nomade présente une **valeur ajoutée** vis-à-vis de la boîte à pizza en carton par le biais de **nouveaux services**. En premier lieu, La Nomade permet de transporter **jusqu'à deux pizzas** (ou « *aliments plats* ») **simultanément.** Selon l'enquête menée par Ecoscience Provence en 2019 auprès de 182 consommateurs du territoire, plus de 80% d'entre eux achètent 2 pizzas lors d'une commande. Aussi, une réflexion particulière a été menée afin de concevoir un système facilitant et sécurisant le transport de ces deux pizzas à la fois.

La Nomade est aussi **multifonctionnelle** car elle peut être utilisée pour transporter, déguster ou présenter d'autres préparations : tartes, gâteaux, quiches, plateau fromage, etc.

Chaque élément qui compose La Nomade est **lavable et facilement stockable** (se référer à la notice d'utilisation).

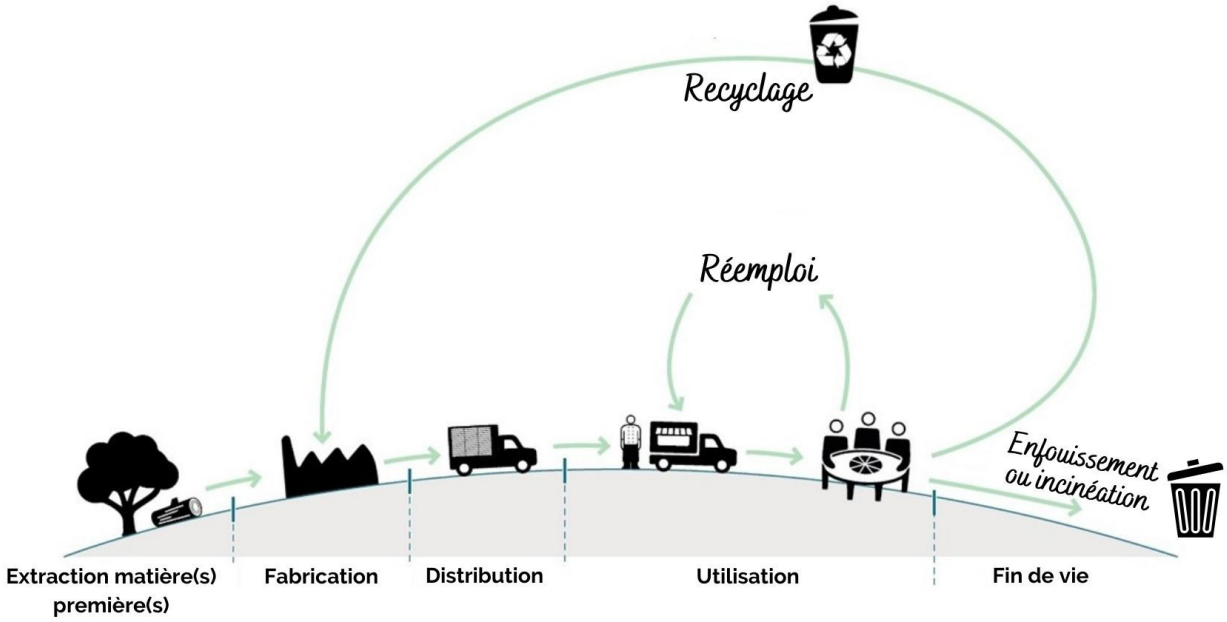
La Nomade a fait l'objet d'un **dépôt de brevet** par Ecoscience Provence.

Les bénéfices du réemploi

Si les emballages jetables peuvent paraître la « solution idéale » pour nos modes de consommation actuels comprenant une large part de restauration à emporter, il présentent un **bilan environnemental lourd**.

La fabrication des millions d'emballages utilisés chaque année entraîne la consommation d'une **énorme quantité de matières premières et d'énergie**, **pour une durée d'utilisation souvent très brève**. Une fois séparés du produit qu'ils protègent, les emballages jetables, qu'ils soient recyclables ou non, deviennent des déchets que la collectivité doit prendre en charge.

La solution salutaire et viable à long terme consiste à **allonger la durée de vie des produits**, **à passer du jetable au réutilisable**. Aussi, **le réemploi et la réutilisation** sont considérés comme **des priorités dans le cadre de la réduction des déchets à la source**, tant au niveau européen qu'au niveau national.



Pour encourager le consommateur à réutiliser des contenants, différents procédés peuvent être mis en œuvre.

Dans le cadre de la boîte à pizza réutilisable La Nomade, **le contenant est remis gratuitement** (dans le cadre de l'expérimentation) au consommateur qui en devient le propriétaire. La réussite du **changement de comportement** du consommateur repose sur la qualité globale de la boîte à pizza réutilisable La Nomade. Le consommateur se retrouvera autrement encouragé au changement de comportement par **les outils de communication** développés dans le cadre de l'expérimentation, par **le discours porté par son pizzaïolo**, ainsi que par une certaine **démarche incitative** (à la guise du professionnel) qui l'encouragera à se présenter systématiquement avec La Nomade lors de ses achats de pizza à emporter.

Dans le cadre d'un système de consigne, l'emballage reste la propriété du commerçant et le consommateur peut à tout moment ramener l'emballage consigné en échange d'un emballage plein, dont il ne paye que le contenu, ou de son dépôt de garantie (en espèces ou en bons d'achat). Aussi, dans le système de la consigne, c'est le commerçant qui est responsable du stockage et du lavage des contenants réutilisés (voir « réutilisation, hygiène et réglementation »). Aussi, le système de consigne a été réfléchi et s'est avéré trop contraignant pour les pizzaïolos dans le cadre de l'expérimentation de boîtes réutilisables.

Le parcours utilisateurs de La Nomade

Le scénario d'usage de La Nomade repose sur les **consommateurs réguliers, habitués à se rendre chez leur pizzaïolo pour retirer leur commande à emporter.**

Réutilisation, hygiène et réglementation

L'article L120-2 du Code de la consommation stipule depuis le 12 février 2020 et la loi anti-gaspillage que « tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins, dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté ». La loi indique également que « le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant ». Bien évidemment, les commerçants peuvent refuser de servir le client « si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté. »

Dans le cadre d'un système de consigne, c'est le commerçant qui est responsable de l'état de propreté des bouteilles, bocaux ou boîtes réutilisés. Même s'il demande à ses clients de les lui rapporter propres, il doit procéder à un lavage suivant une procédure rigoureuse et préférablement écrite.

La phase d'expérimentation

Ecoscience Provence conduit **la phase d'expérimentation** des boîtes à pizza réutilisables La Nomade **de septembre à novembre 2022**, en coopération avec 10 pizzaïolos volontaires répartis sur le territoire de la Provence Verte.

Le matériel nécessaire ainsi que les outils de communication et de sensibilisation sont remis aux pizzaïolos l'occasion de **l'évènement de lancement** le **lundi 5 septembre** à La Courtoise Ressourcerie de Brignoles.

Pendant l'expérimentation, le rôle des pizzaïolos consistera à apposer les consignes de tri par le biais d'un sticker sur les boîtes à pizza en carton et à présenter l'alternative durable et multifonctionnelle que représente La Nomade à leur clientèle.

Au total, **100 boîtes La Nomade** seront soumises à expérimentation entre les mains des consommateurs entre juin et septembre 2022 sur le territoire de la Provence Verte.

Des **questionnaires d'enquête** permettront à Ecoscience Provence d'assurer **le suivi et l'évaluation de l'expérimentation à la fois du côté du consommateur et du côté des professionnels**.

Grâce à leur participation et à leurs retours d'expérience, les pizzaiolos volontaires et les consommateurs aideront Ecoscience Provence à identifier toutes les conditions nécessaires à **la mise en œuvre et au déploiement de ce nouveau comportement de consommation**.

Les pizzaïolos pilotes

BRIGNOLES

Risso Pizza — Du lundi au samedi de 17h30 à 21h45. — 07 82 33 40 79 — Parking de la coopérative Les vignerons de la Provence Verte, Route d'Aix.

CORRENS

Chez pépé — Du lundi au dimanche à partir de 18h00. — 07 49 37 00 08 — 4 entre les Estres.

COTIGNAC

La pizzaïola de — Du mardi au dimanche de 18h00 à 23h00. — 04 94 72 70 71 — Zone Loup à Loup, Route de Montfort,

FORCALQUEIRET

Pizza des fontaites — Du lundi au dimanche de 17h à 21h/22h ven. et sam. — 07 66 80 55 94 — Zac des Fontaites.

GARÉOULT — LA ROQUEBRUSSANE

Le Celestia — Mercredi et dimanche soir (jeudi et vendredi soir à Signes). — 06 63 27 49 44 — Mer. soir : Parking Salle René Autran, La Roquebrussanne. Dim. soir : parking place de La Mairie, Rocbaron.

MÉOUNES			
La Bella Clara	Du jeudi au lundi midi et soir.	04 94 01 02 32	49 Route de Brignoles.
POURRIÈRES			
Pizza & Co	Du lundi au dimanche (sauf dim. midi) de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h	04 98 05 00 44	168 Avenue des Bastides.
ROUGIERS			
Pizza du stade	Du mardi au dimanche de 18h à 22h	06 34 08 07 38	10 Chemin Clos.
SAINT-MAXIMIN			
La Gaudina	Du lundi au vendredi le midi + le soir le ven.	09 52 54 99 95	ZA de la Laouve, 18 Rue du Coudoulet.
TOURVES			
Pizza des Gaulois	Du mercredi au vendredi soir au Cabanon des Gaulois et samedi, dimanche et lundi soir à la Ferme des Gaulois.	06 04 58 03 04	Cabanon des Gaulois : Rue du millaset. Ferme éco-solidaire des Gaulois : 2243 Chemin du Moulin.

Contacts & Réseau

Sollèna RINALDI
sollena.rinaldi@ecoscienceprovence.com
06 20 17 01 28

Mélissa MARTIN
melissa.martin@ecoscienceprovence.com
04 94 69 44 93

www.ecoscienceprovence.com

www.facebook.com/LaNomadeParEcoscienceProvence

www.linkedin.com/company/lanomadeparecoscienceprovence

LA NOMADE

L'essentiel est dans la boîte.

Un projet conduit par **Ecoscience Provence**, avec le soutien du **SIVED NG**, le concours de l'**Agence EcoDesign** et le soutien financier de l'**ADEME** et de la **Région Sud**.

15 ans! ecoscience provence

SIVED Nouvelle Génération

écodesign agence

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

RÉGION SUD
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

WWW.ECOSCIENCEPROVENCE.COM