Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Uzaje lance sa plateforme de « réemploi » à Avignon



Le Vaucluse va pouvoir tester la portée du « réemploi », ou comment le lavage industriel de dernière génération de nos contenants alimentaires en plastique, en verre ou en inox peut prolonger durablement leur utilisation avant recyclage ou destruction. En séduisant consommateurs et industriels.

Uzaje – on peut lire usage ou usagé – est une jeune entreprise misant sur l'explosion de l'économie circulaire : ne plus produire de façon linéaire mais cyclique. Les rejets des uns sont la matière première des autres. Pour chaque demande, il y a une offre. Il n'y a donc plus de déchets, comme dans la nature. Le concept plaît aux consommateurs, prêts à faire feu de tout bois pour « sauver la planète ». En effet,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

les pouvoirs publics et les industriels ont beaucoup investi ces dernières années dans le recyclage des déchets. Ils continuent à le faire. Mais sans vraiment rassurer, comme l'illustre l'exemple du polystyrène. Celui que l'on utilise pour fabriquer les cintres vestimentaires – ou pour tout autre usage non-alimentaire – est recyclé ; mais pas le moindre gramme des 100 000 tonnes de pots de yaourt et barquettes fabriqués chaque année avec ce même matériau. Une grosse filière industrielle verra le jour en 2025 pour remédier au problème. Année où tous les emballages et bouteilles devront, selon les objectifs fixés par la France, déjà être à 100% en matière recyclée : c'est une grande illusion.

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas

Comment dès lors préserver le « geste de tri » ? Uzaje, comme d'autres entreprises qui se concentrent actuellement sur le « réemploi », sont sur la brèche pour « apporter des solutions faciles, accessibles au consommateurs, aux industriels et aux collectivités afin de réussir la sortie du tout jetable et participer activement à la transition écologique ».

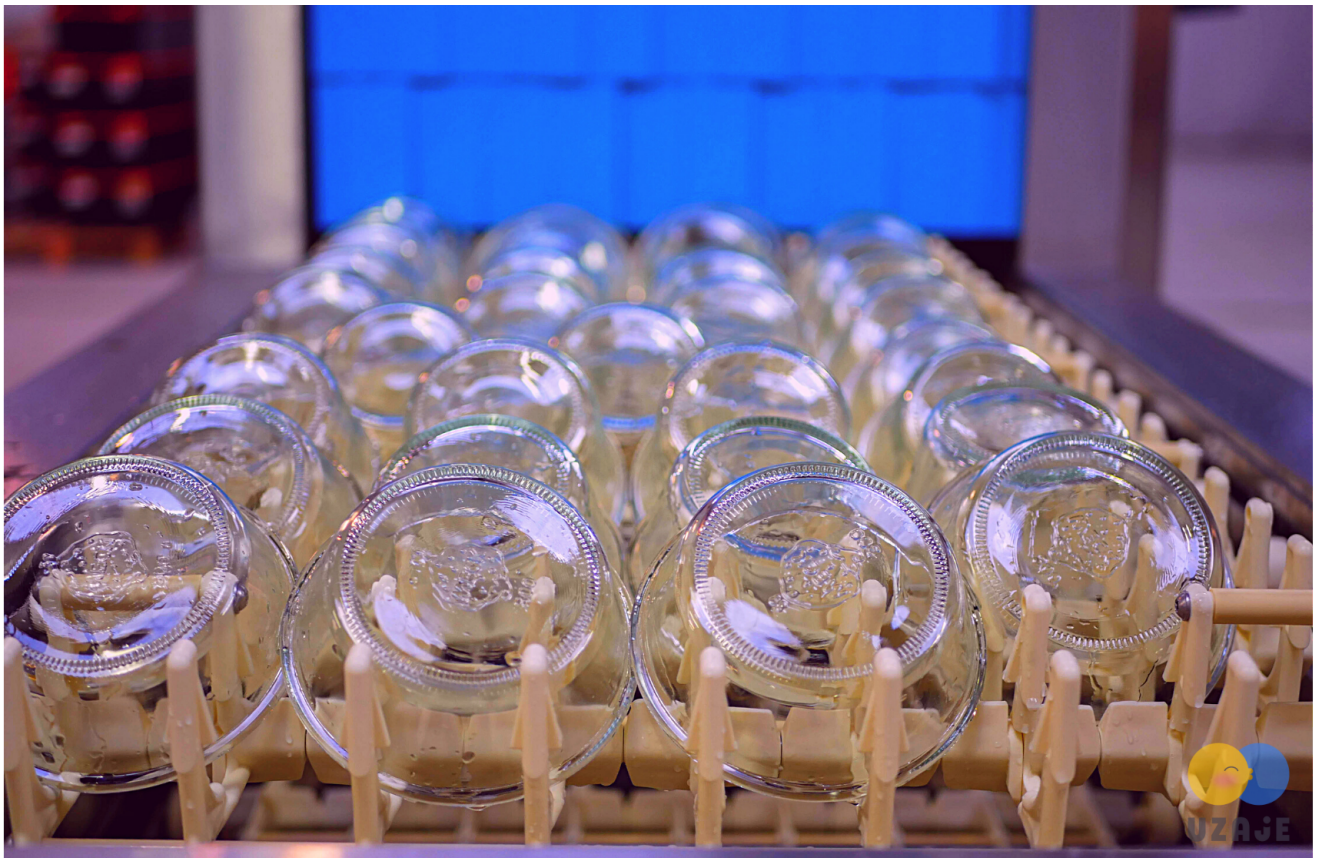
La promesse faite par l'entreprise d'Emmanuel Auberger est de récupérer des emballages, de les laver, puis de les remettre dans le circuit. « Vous réutilisez un pot de confiture lorsque vous y mettez des crayons. Vous le réemployez lorsque l'industriel qui fabrique la confiture peut, à nouveau, remplir ce même pot ». Simple et efficace. Les progrès techniques accomplis depuis l'antique « consigne », procurant quelques petites pièces à tous ceux qui ramenaient des bouteilles vides dans leur supermarché, permettent d'allonger la durée de vie des contenants sans altérer leur aspect « sur des cycles de 40 à 80 tours, selon les matériaux », estime Emmanuel Auberger pour qui l'avenir d'Uzage ne fait pas de doute.

Le réemploi est économe en moyens et ne connaît pas la difficulté de produire une matière pure – puisqu'elle l'est déjà – comme c'est le cas dans le recyclage. De 70 tonnes de contenants réemployés en 2021, Uzage prévoit de passer à 28 000 tonnes en 2027.

Le projet est pour l'instant soutenu par une levée de fonds de 4 M€ en janvier 2022 et l'inauguration de son premier centre de lavage régional – hors Ile-de-France – à Avignon, en février.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Contenants Uzaje restauration commerciale. Crédit : Uzaje

Le déploiement vauclusien

Le choix de notre département est lié aux opportunités de développement d'Uzaje qui a investi un million pour s'implanter sur la zone du « Min » (marché d'intérêt national) dans un local de 750 m 2 abritant ses trois premiers salariés.

Actuellement, le centre de lavage de contenants alimentaires à haute cadence et de dernière génération démarre avec deux acteurs de la restauration collective, « Terre de cuisine » et la municipalité d'Avignon, pour un contrat qui prévoit un volume de 250 000 bacs inox par an. « Nous voulons proposer au secteur viticole et aux industriels de la boisson des solutions de lavage des bouteilles à cols longs avec un tunnel de lavage en immersion que nous installeront, dans un second temps, sur le site. Des pourparlers sont en cours avec plusieurs acteurs, dont l'AOC Ventoux qui souhaite revoir la commercialisation de la bouteille de vin, notamment au plan local. Le début des opérations se fera dès que nous aurons plusieurs centaines de milliers de cols à traiter chaque année ». Bien optimiser le flux logistique sera le premier défi d'Uzaje qui a quelques touches avec des petits producteurs comme la conserverie artisanale « bio » de Local en bocal.

Le potentiel de création d'emplois annoncé est de 40, avec un bilan de réduction de déchet de 2500 tonnes par an : bols, bacs, couverts, caisses, bocaux, bouteilles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Emmanuel Auberger, fondateur. Crédit : Uzaje

Uzage en pratique

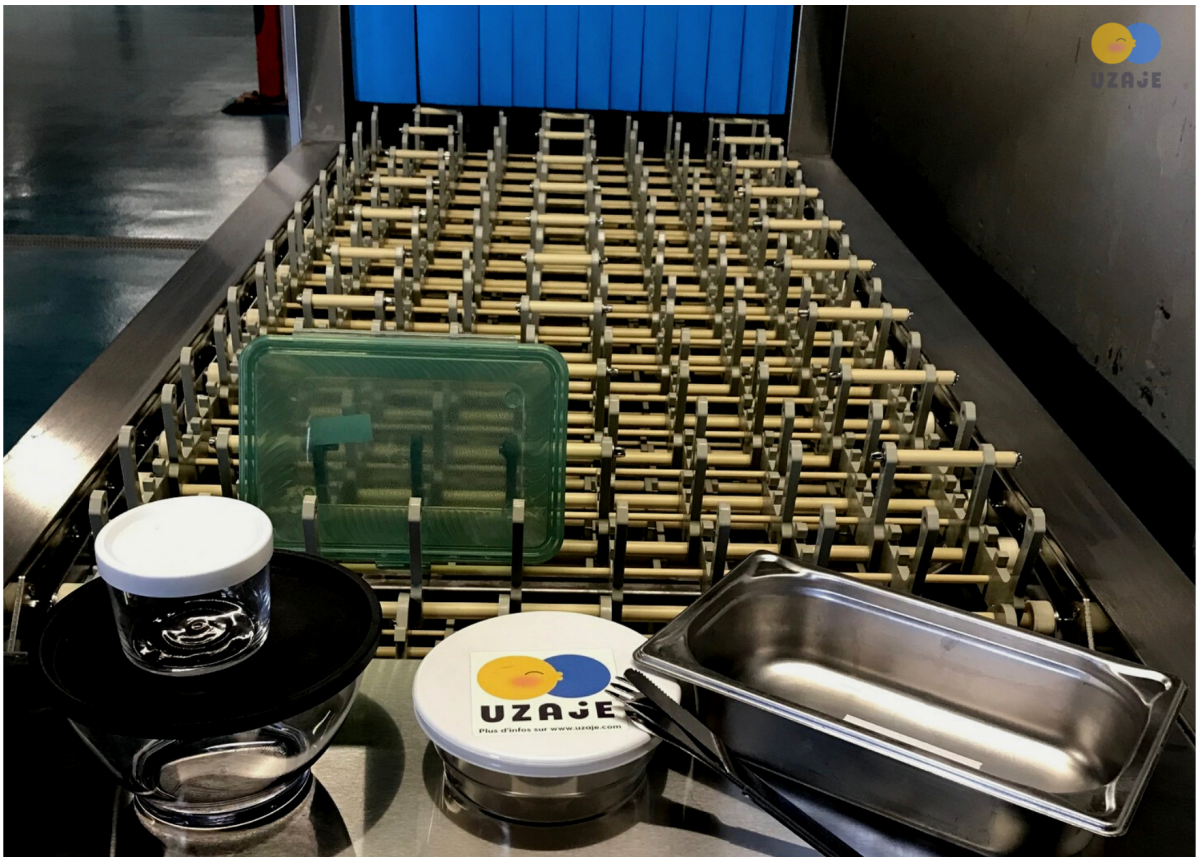
Créée en 2018 à Neuilly-sur-Marne (93), Uzaje est une entreprise de l'économie sociale et solidaire dont la moitié des effectifs est issu de contrats d'insertion professionnelle.

Son chiffre d'affaire, réalisé avec des clients de la restauration collective ou commerciale, des industriels de l'agroalimentaire ou de la distribution alimentaire a atteint les 500 000 euros en 2021.

Uzaje travaille avec des partenaires de transport pour optimiser les flux logistiques en mutualisant les tournées (200 kilomètres autour du point de lavage) et fait appel à des fabricants et dessinateurs pour la réalisation de meubles permettant les retours dans les lieux de collecte.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Lavage par aspersion, différents contenants. Crédit : Uzaje