



Présentation de l'entreprise et de son accompagnement pour le remplacement des barquettes à usage unique par des **contenants réemployables** à destination de la restauration collective



Les lois AGECE et EGalim visent les barquettes plastiques utilisées en cuisine collective

EGalim



- **Interdit l'utilisation des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique** « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables » dans la restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans depuis le 1er janv. 2025.

AGEC



- **Oblige l'utilisation des contenants réutilisables** dans le cadre du portage à domicile à partir de 4 livraisons par semaine au 1er janv 2022
- Vise une **sortie totale du plastique jetable d'ici à 2040**

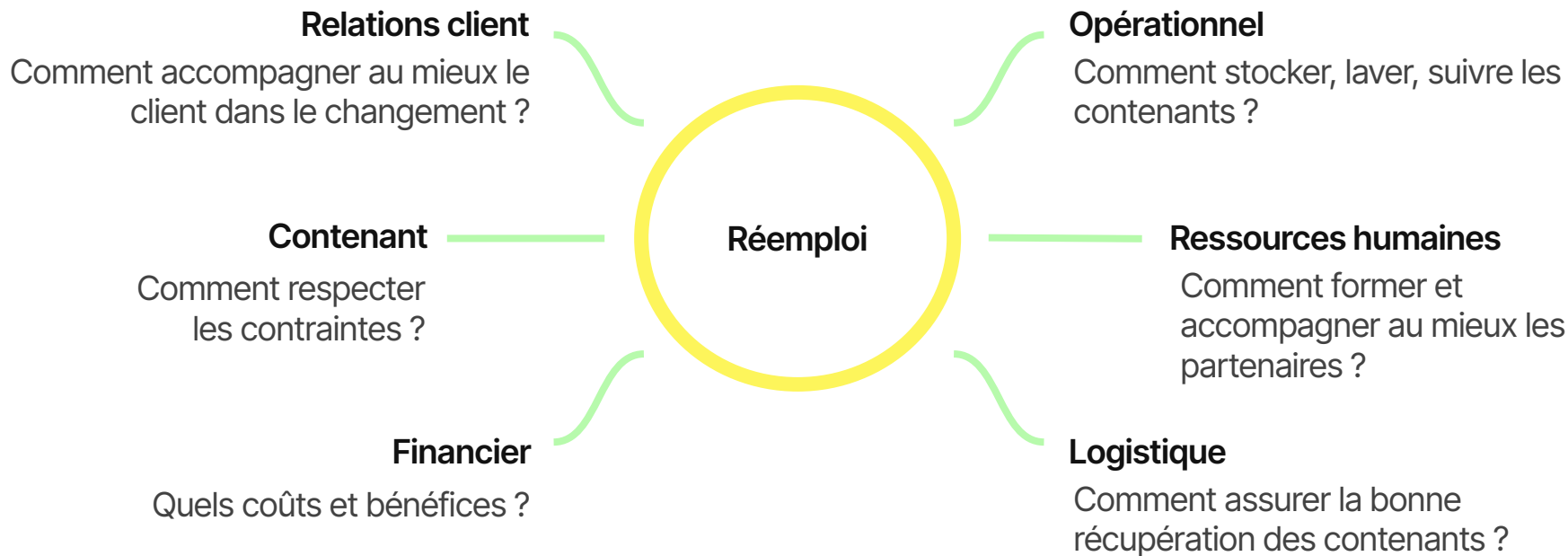
Code de l'environnement



- En cas de non-respect de ces dispositions, **l'article R. 541-343** prévoit une **amende pénale de 1 500 €** pour une première infraction, pouvant aller jusqu'à 3 000 € en cas de récidive pour une personne physique et 15 000 € pour une personne morale. Par ailleurs, **une amende administrative maximale de 45 000 € et une astreinte journalière de 4 500 € peuvent être imposées** en cas de non-conformité persistante après une mise en demeure.



Le passage au réemploi pose de nombreuses questions et défis



Pandobac vous aide à relever le défi du réemploi



Pandobac propose un accompagnement pour mener au mieux le projet de transition vers le réemploi

Enjeu

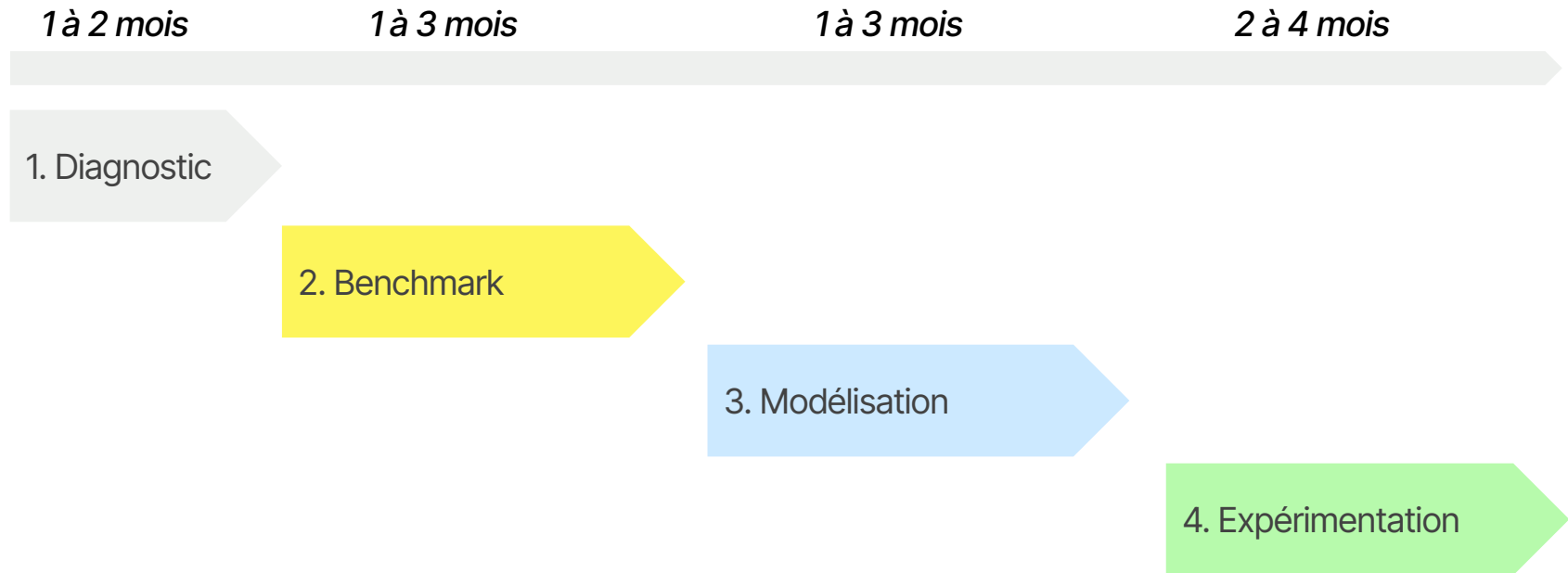
Comment **adapter l'activité** de la cuisine centrale aux exigences des réglementations AGEC et EGalim grâce aux contenants réemployables, en prenant en considération les **enjeux sanitaires, opérationnels, économiques et environnementaux** ?

Objectifs majeurs :

- **Identifier toutes les solutions existantes et en cours de développement** pour le remplacement des barquettes plastique à usage unique par des emballages réemployables
- **Comparer qualitativement et quantitativement les solutions complètes** d'un point de vue logistique, opérationnel, matériel, financier, technique, sanitaire, écologique et ergonomique
- **Faire un choix** restreint de solutions **et les tester sur le terrain**
- Émettre des **recommandations** et établir **un plan d'action et de financement pour le déploiement**



L'accompagnement de Pandobac est **entièrement modulaire** et est composé de plusieurs phases



L'accompagnement de Pandobac est **entièrement modulaire** et est composé de plusieurs phases

Diagnostic

- Visite de la cuisine centrale et entretiens avec les agents
- Tournées de livraison des bénéficiaires et des offices avec des livreurs
- Entretiens avec les bénéficiaires et le personnel des offices

Benchmark

- Recherche des contenants adaptés existants et en cours de développement
- Étude de solutions de conditionnement, étiquetage, lavage, séchage, stockage, maintenance, transport, suivi, consignation...
- Analyse comparative des solutions

Modélisation

- Définition de plusieurs scénarios de cycle complet
- Création d'un outil de modélisation pour calculer les impacts
- Analyse des implications financières, logistiques, opérationnelles et humaines

Expérimentation

- Aide à un choix restreint de solutions
- Mise en place de tests terrain et suivi des tests
- Recommandations pour le déploiement et plan d'actions

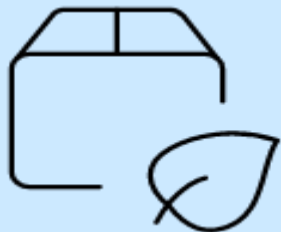


La valeur ajoutée d'un accompagnement Pandobac



Pandobac vous aide à obtenir des **subventions** pour financer votre projet, depuis l'étude au déploiement

Plus d'informations à la page 9

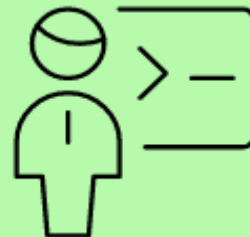


Un accompagnement par des **experts du réemploi et de la restauration collective** pour amorcer votre transition vers le réemploi

Plus d'informations à la page 11

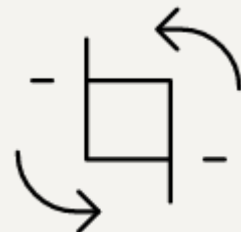


Des choix de solutions basés sur une **étude qualitative et quantitative**, optimisant les **flux logistiques et financiers**



Plus de 50 cuisines de toutes tailles ont été accompagnées et sont satisfaites de Pandobac, comme Elixir ou le SIPLARC

Plus d'informations à partir de la page 18



Des choix de contenants qui tiennent compte **des contraintes et des usages de tous les acteurs de la chaîne**



Pandobac peut aider à obtenir des **financements** pour l'étude, l'expérimentation et les investissements

Aide de [CITEO pro](#) (scolaire)

- Sur les études et expérimentations : **subvention à 50%** du montant global de l'accompagnement Pandobac
- Sur les dépenses d'investissement liés à des équipements de traçabilité : **subvention jusqu'à 70%** du montant global des investissements.

Aide des éco-organismes (portage)

- **5% du budget des éco-organismes** sont dédiés aux projets de réemploi d'emballages : subvention jusqu'à 70 % du montant global de l'accompagnement Pandobac sur le portage en fonction de la taille et la nature des structures
- 2 éco-organismes sont agréés pour les emballages ménagers : [CITÉO](#) et [Leko](#)

Accompagnement Pandobac

Pandobac peut vous aider dans la rédaction des dossiers de subvention et les échanges **avec les financeurs**. Pandobac dispose de **relations privilégiées** avec les financeurs.



Pandobac est l'expert du réemploi d'emballages en France



Pandobac, expert du réemploi d'emballages

Qui sommes-nous ?

- Pandobac est une **entreprise spécialisée en réemploi d'emballages**, créée en 2018.
- Notre objectif : **accompagner au mieux la transition de l'usage unique vers le réemploi d'emballages**, afin de déployer et pérenniser des systèmes optimisés en termes d'impacts financiers et environnementaux

Notre expertise et notre expérience

- **Pandobac accompagne les acteurs publics et privés** depuis l'**étude amont** (faisabilité, coûts...) jusqu'à la **mise en place opérationnelle** et le déploiement.
- Pandobac a une **expertise opérationnelle du réemploi d'emballages** avec le développement de plusieurs services dédiés à l'emballage logistique de transport de marchandises : gestion d'un **parc de caisses plastiques**, service de **lavage industriel**, création d'une **application de suivi** et de traçabilité



Pandobac a les **savoir-faire nécessaires** pour passer au réemployable

L'équipe Pandobac est constituée de 15 collaborateurs rassemblant des **compétences diverses et complémentaires** : des commerciaux, des consultants et des ingénieurs.

Actifs depuis **7 ans dans le domaine du réemploi et du zéro déchet**, tous les collaborateurs ont développé une forte expertise du réemploi d'emballages et de contenants.

- 1 Analyse de contraintes
- 2 Choix de contenants
- 3 Modélisation et optimisation de processus opérationnels
- 4 Mesure d'impacts
- 5 Coordination des parties prenantes



Pandobac travaille efficacement avec des sociétés de restauration et des acteurs publics

COMMUNES AUTOGÉRÉES



SYNDICATS DE RESTAURATION



SOCIÉTÉS DE RESTAURATION



Pandobac est un acteur du réemploi d'emballages reconnu en France et sollicité pour son expertise



- Participation aux **différentes études ADEME** sur le réemploi d'emballages et les nouvelles REP
 - Etat des lieux des emballages liés à la restauration (loi AGECE)
 - Comptabilisation du réemploi des emballages en France (loi AGECE)
 - Marges de progression du réemploi (loi AGECE)
 - Etude de préfiguration de la future REP EIC (loi AGECE)
 - Evaluation environnementale des dispositifs de consigne pour le réemploi des emballages en verre
 - Evaluation des coûts supportés par les entreprises pour la gestion de leurs déchets d'EIC
 - Etude offre d'emballages papiers-cartons en France face aux enjeux de fin des plastiques à usage unique, réduction et réemploi
 - Identifier et caractériser les solutions réemployables opérationnelles des emballages industriels et commerciaux en France
- Participation aux **concertations sur les décrets** liés au réemploi d'emballages
 - Projet de décret relatif à la part d'emballages réemployés (loi AGECE)
 - REP Emballages de la Restauration (loi AGECE)
 - REP Emballages Industriels et Commerciaux (AGECE)
- Membre de plusieurs **comités stratégiques** dans le domaine de l'emballage
 - Membre du comité de mission CITEO
 - Présidente et administratrice du Réseau Vrac et Réemploi



Nos valeurs et raison d'être se retrouvent au coeur de nos actions

Notre raison d'être : Préserver le vivant en réduisant nos déchets

Sens des autres

- Implication de chaque partie prenante
- Recherche de la valeur ajoutée pour chacun

Étincelle

- Démarche de co-construction
- Adaptation aux processus existants

Fiabilité

- Accompagnement et suivi à toutes les étapes
- Engagement écologique



Pandobac a placé son engagement environnemental et social au coeur de son activité

Labels et agréments



**Label Greentech
Innovation**



Agrément ESUS



Label B Corp



Label Solar Impulse

Engagements majeurs

- **Fonctionnement interne "zéro déchet"**
 - Gourdes, contenants, et sacs réemployables pour les repas à emporter
- Choix des prestataires et des fournisseurs **avec des critères de développement durable**
 - Énergie renouvelable
 - Matières recyclées
- Recrutement de personnes issues de **parcours de réinsertion professionnelle**
 - Pour le lavage de bacs réutilisables
- **Gouvernance partagée** au sein de Pandobac
 - Avec l'ensemble des salariés



Les cas d'usages de Pandobac



Accompagnement à la transition vers le réemploi pour la restauration livrée (portage)

CONTEXTE

La loi AGECE a introduit une interdiction de l'utilisation des contenants à usage unique pour les repas livrés à domicile dans le cadre du portage à domicile. De nombreuses communes et sociétés de restauration sont concernées par cette interdiction et sollicitent Pandobac pour les aider à trouver les bonnes solutions, à les expérimenter et à les implémenter.

ENJEUX

- **Proposer des solutions adaptées** aux contraintes et besoins spécifiques des cuisines et des bénéficiaires
- **Modéliser plusieurs scénarios** et calculer leurs impacts
- **Embarquer toutes les parties prenantes** autour des solutions retenues, en les sensibilisant et les formant
- **Piloter des expérimentations et aider à l'implémentation** et au déploiement des solutions

MÉTHODOLOGIE

Nous avons réalisé pour chacun de nos accompagnés :

- **Diagnostic** du fonctionnement actuel
- Etude des **solutions adaptées** et tests techniques des solutions
- **Modélisation** dans un outil modulaire des impacts
- Cadrage, **pilotage de l'expérimentation** et recommandations de déploiement

IMPACTS

- **Une trentaine de cuisines accompagnées** dans la transition vers le réemploi
- **Représentant plus de 3 000 repas par jour, soit 15 000 contenants/jour**



Accompagnement à la transition vers le réemploi pour la restauration scolaire, hospitalière et petite enfance

CONTEXTE

La loi EGalim interdit l'utilisation de contenants de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration d'accueil d'enfant. La mise en vigueur au janvier 2025 amène les cuisines des collectivités, sociétés de restauration et satellites à repenser l'ensemble de leur organisation.

ENJEUX

- **Proposer des solutions adaptées** aux contraintes et besoins spécifiques des cuisines et des satellites
- **Modéliser plusieurs scénarios** et calculer leurs impacts
- **Embarquer toutes les parties prenantes** autour des solutions retenues, en les sensibilisant et les formant
- **Piloter des expérimentations, aider à l'implémentation** et au déploiement des solutions

MÉTHODOLOGIE

- **Diagnostic de l'existant et analyses fonctionnelles, d'usage et ergonomiques**
- **Etude des solutions adaptées** et tests techniques des solutions
- **Modélisation dans un outil** modulaire des impacts
- **Cadrage, pilotage de l'expérimentation** et recommandations de déploiement

IMPACTS

- **Une vingtaine de cuisines accompagnées** dans la transition vers le réemploi
- **Représentant plus de 200 000 repas par jour, soit 120 000 contenants par jour**



De l'étude à l'expérimentation : Communauté de Communes de Cayres-Pradelles

Après avoir effectué une **étude comparative qualitative et quantitative** des solutions à chaque étape de la boucle de réemploi pour l'activité de portage à domicile de la Communauté de Communes, de la sélection des contenants à la solution de lavage, **Pandobac a été choisi pour piloter un projet d'expérimentation du système de réemploi.**

Ce projet comprend la formation, la communication, la budgétisation, la planification et le suivi des indicateurs clés de performance (KPIs).



S'adapter aux **spécificités** de chaque client : Ansamble



Afin de garantir la qualité de son service, Ansamble a décidé d'imposer à ses fournisseurs de contenants un **cahier des charges plus strict que les réglementations européennes et françaises en vigueur**, notamment en matière de sécurité sanitaire.

Pandobac a su adapter ses recommandations en fonction des exigences d'Ansamble et ajuster les protocoles de test des contenants en y intégrant des tests sanitaires spécifiques.



Pandobac accompagne la ville de Villejuif dans le passage au bac gastronorme



La ville de Villejuif lance une expérimentation sur 2 offices sur un conditionnement en bac gastro inox à couvercle à joint. La SEMGEST, prestataire logistique, met en place une boucle de réemploi entre Scolarest et les offices.

Vitamin, prestataire de la ville, a mandaté **Pandobac pour encadrer opérationnellement le pilote** : rétro planning, identification des indicateurs de performances, identification des points d'attention, formation des équipes en office, déplacement régulier en office pour relever les indicateurs ainsi que l'élaboration de recommandations de déploiement suite à l'analyse des résultats.



Pandobac accompagne Scolarest (Compass Group) dans la suppression de la barquette plastique à usage unique



Pandobac a étudié les solutions d'emballages réemployables les plus prometteuses et a testé leur faisabilité en collaboration avec les équipes de Scolarest et évalue l'efficacité des différents scénarios logistiques.

Les arbitrages interviendront à l'issue de la **consultation de tous les acteurs**, y compris les clients de Scolarest qui sont partie prenante.

À la lumière des enseignements de la phase d'expérimentation, Pandobac retiendra et modélisera la solution la plus pertinente.



Présentation de l'équipe



Une équipe **motivée et compétente** vous accompagnera sur le projet

Cheffe de projet



Shu Zhang

CEO de Pandobac - Ingénieure

Spécialités : Génie Industriel, gestion d'un restaurant

Consultante



Louise Lebet

Ingénieure Matériau

Spécialités : Matériau, Modélisation, Transition écologique

Consultant



Hugues Mignot

Ingénieur agroalimentaire

Spécialités : Recherche et analyse des solutions techniques





Shu Zhang



Cofondatrice chez Pandobac

CONTACT

shu.zhang@pandobac.com

+33 (0)6 87 42 00 69

COMPÉTENCES

- ✓ Stratégie réemploi
- ✓ Ecosystème du réemploi
- ✓ Conseil
- ✓ Management

CENTRES D'INTÉRÊTS

- ✓ Cinéma
- ✓ Gastronomie et cuisine
- ✓ Voyages

PRÉSENTATION

Shu est une **entrepreneure** obstinée et exigeante, qui cherche à apporter un impact positif à travers ses actions et ses combats. **Passionnée depuis toujours par la gastronomie**, elle décide de se consacrer au secteur de l'alimentaire. D'abord en créant son propre restaurant gastronomique, invitant les convives à se laisser aller de surprises en surprises, puis en créant **Pandobac**, pour **diminuer l'impact environnemental** généré par les déchets d'emballages dans l'approvisionnement alimentaire. Shu est régulièrement invitée pour partager son expérience en tant qu'entrepreneure dans des milieux masculins, et pour son **expertise acquise depuis 2018** sur le sujet spécifique du réemploi d'emballages.

Shu est vice-présidente du Réseau Vrac et Réemploi, et membre du comité de mission de Citeo.

EXPERTISE

En tant que co-fondatrice chez Pandobac, Shu a pour mission de :

- **Représenter publiquement** Pandobac au travers de conférences et d'intervention auprès des entreprises, des territoires, des startups, universités, institutions publiques et lors d'événements ayant les emballages ou la logistique pour thématiques
- **Représenter commercialement** Pandobac auprès des clients et partenaires
- **Définir et piloter la stratégie** de développement de Pandobac
- **Accompagner les équipes** dans la réalisation de leurs objectifs et de leurs ambitions professionnelles
- Diriger et manager **le pôle Conseil**

FORMATION

Shu est une **ingénieure diplômée de l'Ecole Centrale Paris**, où elle a suivi la filière entrepreneuriale. Dans le but d'ouvrir son propre restaurant, elle poursuit ses études avec un **CAP cuisine en apprentissage**, qui lui donne l'occasion de travailler un an dans les cuisines de **la Closerie des Lilas** et ainsi de se former à l'organisation et au management d'une grande cuisine gastronomique.





Louise Lebret

Consultante senior chez
Pandobac

CONTACT

louise.lebret@pandobac.com

+33 (0)6 20 89 34 92

COMPÉTENCES

- ✓ Conseil en réemploi
- ✓ Modélisation des impacts logistiques
- ✓ Gestion de projets

CENTRES D'INTÉRÊTS

- ✓ Sport : plongée sous-marine, voile dériveur, hockey subaquatique

PRÉSENTATION

Louise est convaincue par la nécessité de repenser les habitudes de consommation en empêchant la création de déchets par le réemploi aussi bien à l'échelle des industriels que des particuliers. Sa volonté d'être **acteur de la transition** l'a décidée à quitter la **recherche scientifique** en université suédoise pour le monde des start-up en **économie circulaire**. **Elle développe depuis 4 ans son expertise** dans le secteur du développement durable, chez Phénix anti-gaspi puis Pandobac.

EXPERTISE

En tant que consultante senior chez Pandobac, Louise a pour mission de :

- **Mener à bien les missions** du pôle conseil incluant les études de faisabilité en amont de notre service opérationnel ainsi que les accompagnements de la restauration collective et de la vente à emporter
- **Identifier les freins et leviers** à la mise en place d'un conditionnement réutilisable
- **Étudier** les solutions existantes et anticiper les futures solutions relatives aux contenants, au lavage, à la logistique et à la traçabilité
- **Modéliser** les impacts financiers, opérationnels et environnementaux de scénarios logistiques à travers un outil interactif d'aide à la décision
- **Mettre en place, optimiser et déployer** des boucles logistiques de réemploi
- **Participer à la stratégie** de développement du pôle conseil Pandobac
- Manager **les stagiaires du pôle Conseil**

FORMATION

Louise est une **ingénieure diplômée de Grenoble-INP et de KTH Stockholm** spécialisée dans **les matériaux**. Des débuts d'expérience dans le domaine universitaire au sein de l'université de KTH en Suède, elle entre dans le monde de l'entreprise et celui de **l'économie circulaire** dans le secteur **de l'anti-gaspi** pour se spécialiser dans celui du **réemploi d'emballages**.





Hugues Mignot

Consultant chez Pandobac

CONTACT

hugues.mignot@pandobac.com

+33 (0)6 45 52 22 56

COMPÉTENCES

- ✓ Gestion de projet
- ✓ Cartographie des processus
- ✓ Modélisation de flux logistiques

CENTRES D'INTÉRÊT

- ✓ Cuisine et gastronomie
- ✓ Cinématographie

PRÉSENTATION

Hugues a été **sensibilisé aux sujets environnementaux** à travers sa formation et lors d'un stage dans l'ONG irlandaise FoodCloud qui lutte contre le gâchis alimentaire. Après une première expérience dans un cabinet de conseil, Hugues a rejoint Pandobac, un acteur clé du réemploi d'emballages en France, pour participer à la transition environnementale des entreprises agroalimentaires.

EXPERTISE

En tant que consultant junior chez Pandobac, Hugues a pour mission de :

- Réaliser des **diagnostics de la logistique** du produit concerné afin d'établir une **étude de faisabilité** et d'identifier les possibles **freins et leviers** du projet
- Procéder à des **benchmarks des solutions disponibles** afin d'évaluer et sélectionner la solution la plus adaptée aux besoins et aux conditions du produit.
- Construire et alimenter des **modèles des impacts financiers, opérationnels et environnementaux**
- **Mettre en place des projets pilotes**, les superviser et les faire évoluer

FORMATION

Ingénieur généraliste chimiste et agroalimentaire, Hugues a suivi un double diplôme à Chimie ParisTech puis AgroParisTech avec une spécialisation Economie et Gestion de l'Entreprise en dernière année axée sur la **stratégie et la transformation des organisations de l'agroalimentaire au service de la RSE**.



Discutons-en !



[Site internet](#)



[LinkedIn](#)



[Instagram](#)



Shu Zhang

Co-fondatrice et CEO

+33 (0)6 87 42 00 69

shu.zhang@pandobac.com

