



Communiqué de presse

## Cojean, précurseur de son secteur pour la gestion des déchets, fait confiance à Tri.O Greenwishes pour une prise en charge à 360°

Paris, le 1 mars 2021 – Cojean, pionnier du healthy food en France mène une politique de gestion des déchets qui se veut à la fois innovante et globale. Si en 2019, Brune Poirson – alors secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique et solidaire Nicolas Hulot – avait rappelé l'importance de la mise en conformité pour les acteurs du marché avec l'instauration du décret 5 flux : papier/carton, métal, plastique, verre et bois, Cojean était précurseur en la matière en allant même au-delà. En effet, depuis septembre 2018, Cojean est exemplaire avec une stratégie concrète élaborée avec son partenaire Tri.O Greenwishes, un acteur clé du secteur de la gestion des déchets en France. Grâce à cette collaboration, les déchets de 100% des restaurants sont gérés : collectés, triés et valorisés. Depuis 2 ans, les déchets alimentaires sont également valorisés. Comment ? Tri.O Greenwishes, a mis en place une collaboration avec Les Alchimistes, une entreprise spécialisée dans le compostage des déchets alimentaires. Avec ce partenaire, Cojean adopte un tri complet de tous ses déchets dans la totalité de ses restaurants. Et les résultats sont probants : 90% des déchets en salle sont valorisés. Ensemble, ces trois sociétés françaises collaborent pour un avenir plus vert ! Zoom sur ce partenariat 100% écolo.

### Cojean, pionnier du secteur dans la gestion globale des déchets

Depuis ses débuts, **Cojean** est pionnier sur de nombreux enjeux environnementaux et sociaux. Très attentif à la traçabilité, une grande partie des produits utilisés sont issus d'une agriculture responsable :

- café, céréales, fruits et légumes des jus/soupes sont 100% bio,
- 100% produits de la mer sont certifiés « pêche durable »,
- 100% œufs de poules élevées en plein air.

Cojean propose une gamme ouverte à tous, en effet 50% de l'offre est végétarienne, à chaque menu des options « sans gluten » et « sans lactose » sont proposées en valorisant toujours une cuisine saine et sans friture.



Les emballages font aussi partie intégrante d'une production durable, 96% des emballages sont déjà éco conçus :

- 100% du plastique utilisé labellisé cojean est recyclé et recyclable,
- 100% des papiers et cartons sont issus de forêts gérées durablement,
- la sacherie (pâtisserie/sandwich) est fabriqué à base de fibres de cellulose issues de forêts gérées durablement.

De plus, la marque propose désormais des solutions réutilisables (mugs, couverts, tote bag, etc.) et supprimera au printemps, les couverts jetables.

Cojean est également attaché à des valeurs sociales. Parmi elle, tous les soirs, la marque finance la redistribution de 100% des invendus à des associations de quartiers via une entreprise sociale « linkee » à vélo soit plus de 1 350 000 produits depuis 2010, contrairement à d'autres qui les revendent à bas prix.

« Nous avons toujours eu à cœur de travailler dans des conditions respectueuses de l'environnement et de collaborer de préférence avec des acteurs qui partagent ces valeurs. Concernant le tri et la valorisation de nos déchets, nous avons tout de suite partagé notre vision avec Tri.O Greenwishes. Contrairement aux acteurs industriels du secteur, Tri.O Greenwishes est une PME qui propose un accompagnement complet et qui permet une gestion à 360° (collecte, tri et valorisation) de tous types de déchets et qui propose de les transformer en France. » **déclare Stéphane Jitiaux, Président de Cojean.**

## Tri.O Greenwishes : trier et valoriser tous les déchets sans exception

**Tri.O Greenwishes** accompagne depuis plusieurs années de nombreuses entreprises françaises avec une approche sur-mesure. Pour Cojean, elle a mis en place une gestion à 360° des déchets, tant en termes de conseil sur la stratégie d'optimisation des déchets que sur la gestion opérationnelle (tri, collecte et valorisation) de 100% des déchets générés par l'entreprise, à savoir : les bio-déchets (31% des déchets), les cartons (31% des déchets), le PET (7% des déchets), le verre (2% des déchets).

Les déchets de Cojean sont triés et isolés par typologie par le groupe TGW pour ensuite être valorisés dans des filières de recyclages françaises.

Les pots en verre redeviennent alors des pots en verre, les emballages cartons redeviennent des sacs en papier, les pots à salades/gobelets redeviennent des bouteilles en plastique et les déchets alimentaires sont confiés aux Alchimistes pour devenir du compost permettant de revégétaliser le centre urbain.

Pour aller jusqu'au bout de la démarche, Tri.O Greenwishes effectue chaque collecte en camion gaz, ce qui permet de réduire drastiquement l'impact carbone.



*« Tout l'enjeu des déchets est de savoir les trier et les collecter pour les valoriser. Que ce soit le plastique, le carton, la canette, etc. nous sommes capables de proposer une solution pour redonner une seconde vie à TOUS les déchets, grâce à nos différents partenaires made in France. Cojean est l'exemple même de notre accompagnement sur mesure. Acteur très engagé, Cojean nous a demandé de le soutenir de A à Z pour l'ensemble de ses déchets tant sur l'opérationnel (le tri, la collecte en camion gaz) que sur la stratégie globale à mener (le choix des emballages, etc.). Cojean est un exemple pour le secteur de la restauration. Pour la valorisation des déchets alimentaires, nous travaillons avec Les Alchimistes depuis leur lancement, et nous sommes ravis de pouvoir profiter de leur expertise pour le 1<sup>er</sup> déchet généré par Cojean, qui est valorisé à 100% en compost naturel »*  
**déclare Matthieu de Chanailleilles - Président de Tri.O Greenwishes.**

## Les déchets alimentaires : de la terre à la terre



**Les Alchimistes** ont une mission : lutter contre l'incinération ou l'enfouissement des déchets alimentaires et permettre le retour de la matière organique dans les sols.

Concrètement ? Les déchets alimentaires sont isolés par les clients en salle dans un bac dédié, collectés par Tri.O Greenwishes puis traités par Les Alchimistes. Ils sont ensuite valorisés comme compost pour les espaces verts afin de participer à la re-végétalisation de la ville de Paris.

*« Recréer des sols fertiles, localement, c'est l'une des manières les plus efficaces de lutter contre le changement climatique. Et c'est exactement ce que nous faisons chez Les Alchimistes. Cojean porte des valeurs environnementales et sociétales qui sont au cœur même de la protection du monde de demain, et nous sommes ravis d'avoir eu la confiance de Trio Greenwishes pour accompagner ce projet d'envergure. Nous permettons de « reboucler la boucle » avec une approche de la terre à la terre »*  
**Alexandre Guilluy – Co-fondateur et Président des Alchimistes.**

### A propos de Cojean :

COJEAN, pionnier du healthy food en France, est une marque française de restauration rapide de qualité, fondée en 2001 à Paris, qui propose une cuisine saine, gourmande et équilibrée, renouvelée au rythme des saisons.

Salades créatives, sandwichs toastés ou briochés, plats chauds cuisinés, soupes aux légumes bio, ou encore jus bio minute, composent l'offre sur place ou à emporter pour le déjeuner. Pour le dîner, une autre carte est à découvrir exclusivement en livraison dès 19h.

### A propos de TGW

Le groupe TGW - Tri-o & Greenwishes - accompagne les entreprises dans la gestion, la revalorisation et le recyclage de leurs déchets. Unique « conciergerie du recyclage » en France, l'entreprise propose une approche innovante sur-mesure, offrant une traçabilité et une valorisation plus pertinente. Aujourd'hui, TGW accompagne plus de 700 clients (Vinci, SNCF, LVMH, Coca-Cola, Groupe Lafayette, etc...), et ne compte pas moins de 1 400 collectes/mois. Le Groupe TGW travaille avec des partenaires français pour le recyclage des matières. Tri-o & Greenwishes est une société de services, souple, agile, réactive et innovante proposant une offre différenciante sur le marché de la gestion des déchets. L'entreprise française se donne une mission : faire évoluer l'éco-système du recyclage en apportant, au-delà de

ses process d'exploitation, de collecte et de tri, de l'analyse très précise de la data, enjeu clé pour les clients afin de toujours mieux sensibiliser les collaborateurs aux gestes de tri. Cette démarche prend toute sa mesure dans l'accompagnement global des clients dans leur démarche vertueuse d'optimisation de taux de valorisation.  
Plus d'information sur : <http://www.groupergw-recyclage.com/>

**A propos des Alchimistes :**

Les Alchimistes est une Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS) dont le métier est la collecte et le compostage des déchets alimentaires urbains en circuit court et localement. Nous valorisons les déchets alimentaires en compost afin de créer des sols fertiles. Avec le compostage des déchets alimentaires nous créons un cycle vertueux pour des écosystèmes plus durables et rendons à la terre de précieux nutriments. Retrouvez plus d'informations sur notre activité et le compostage [juste ici](#).

**Contacts presse :**

**Cojean** : Marion Flipo - [marion.flipo@cojean.fr](mailto:marion.flipo@cojean.fr) -

**Trio Greenwishes** : Aelya Noiret - Agence Etycom - [a.noiret@etycom.fr](mailto:a.noiret@etycom.fr) – 06 52 03 13 47

**Les Alchimistes** : Flore Desal - [flore.desal@alchimistes.co](mailto:flore.desal@alchimistes.co) - 06 59 02 77 92