



UliUly

Campus Creation
UNIVERSITÉ DE LYON



Entreprise de collecte des déchets alimentaires des restaurants & collectivités de la Ville de Lyon

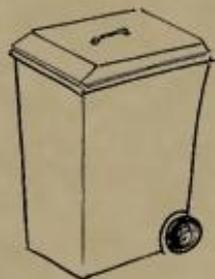
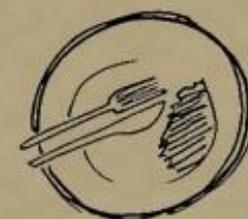


1 restaurant / 294 habitants

Lyon se classe 2^{ème} ville de France
avec le plus de restaurants par habitants.

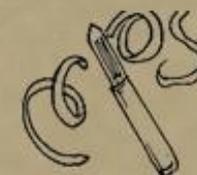
Les aliments

sont pourtant gaspillés dans nos assiettes et
laissés-pour-compte dans nos cuisines.



Les restes alimentaires

des restaurants sont jetés à la poubelle
sans être recyclés...



Et comme les déchets des ménages
les déchets alimentaires des restaurants sont gaspillés dans une incinération
peu efficace et polluante.

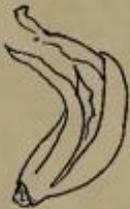


Pourtant les gros restaurateurs français
produisent à eux seuls
plus d '1 million de tonnes de déchets alimentaires par an.

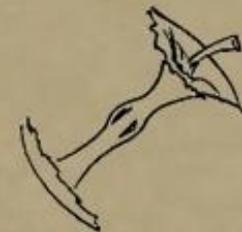
Les emballages et verres
sont les seuls à être recyclés.



Les millions de tonnes d'aliments
sont pourtant recyclables.

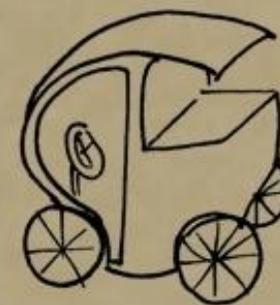


Nos aliments
Peuvent être ramassés et valorisés :
- en compost pour nourrir nos terres
- en énergie pour alimenter nos maisons.

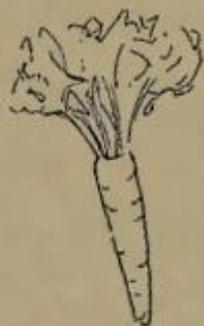


Ce qu'on vous propose :

Une collecte en vélo
des déchets alimentaires
des restaurants et des collectivités de Lyon.



Un transport des déchets jusqu'à nos partenaires
qui valorisent les déchets par compostage
afin de nourrir leur terre
pour produire des fruits et légumes d'ici.



Ce qu'on y gagne ?

Une gestion durable
de nos aliments, nos sols et notre air.



Plusieurs millions de tonnes de polluants en moins dans notre atmosphère
mais plus de nutriments dans nos terres.

Une alimentation locale et responsable.



Soutenez notre projet

PARTAGEZ - LE

Rejoignez-nous sur Facebook : Projet UliUly

4 étudiants : Amandine ~ Céline ~ Rémi ~ Timothée

2016-2017

Université Jean Monnet & Université Catholique de Lyon