

Stratégie 3R
(Réduction, Réemploi, Recyclage)
Pour les emballages plastiques à usage unique

Synthèse de la feuille de route sectorielle Groupement National de la Restauration

Restauration Collective et Restauration Rapide

mazars

CIRCULARITY
HUBENCY 

HUBENCY

Recycler · Valoriser · Préserver 

www.hubency.com



SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective

snarr
SYNDICAT NATIONAL DE L'ALIMENTATION
ET DE LA RESTAURATION RAPIDE

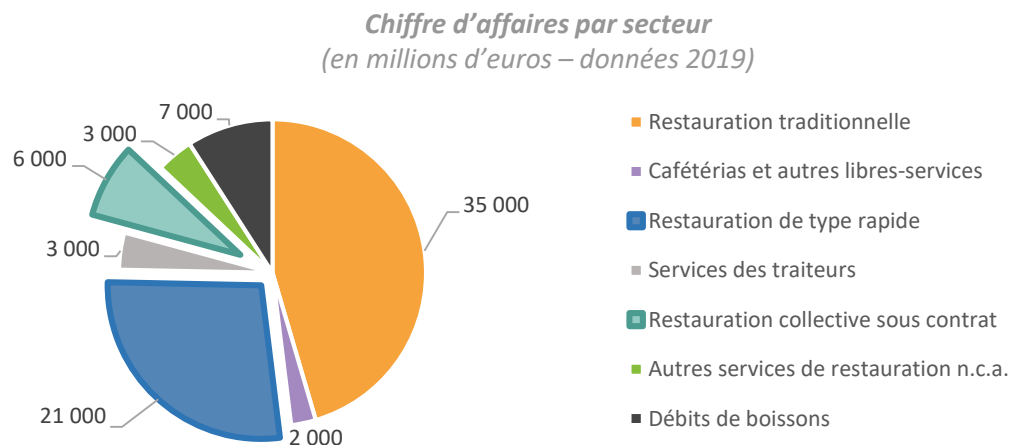


Données sectorielles de la restauration

Le secteur de la restauration en France, avec un chiffre d'affaires de plus de 74 milliards d'euros, **est un secteur économique clé**.

La crise COVID a profondément affecté les entreprises de la restauration, aussi bien par une **accélération de la digitalisation** de l'offre du secteur, que par une demande croissante de **produits de qualité** de la part des consommateurs.

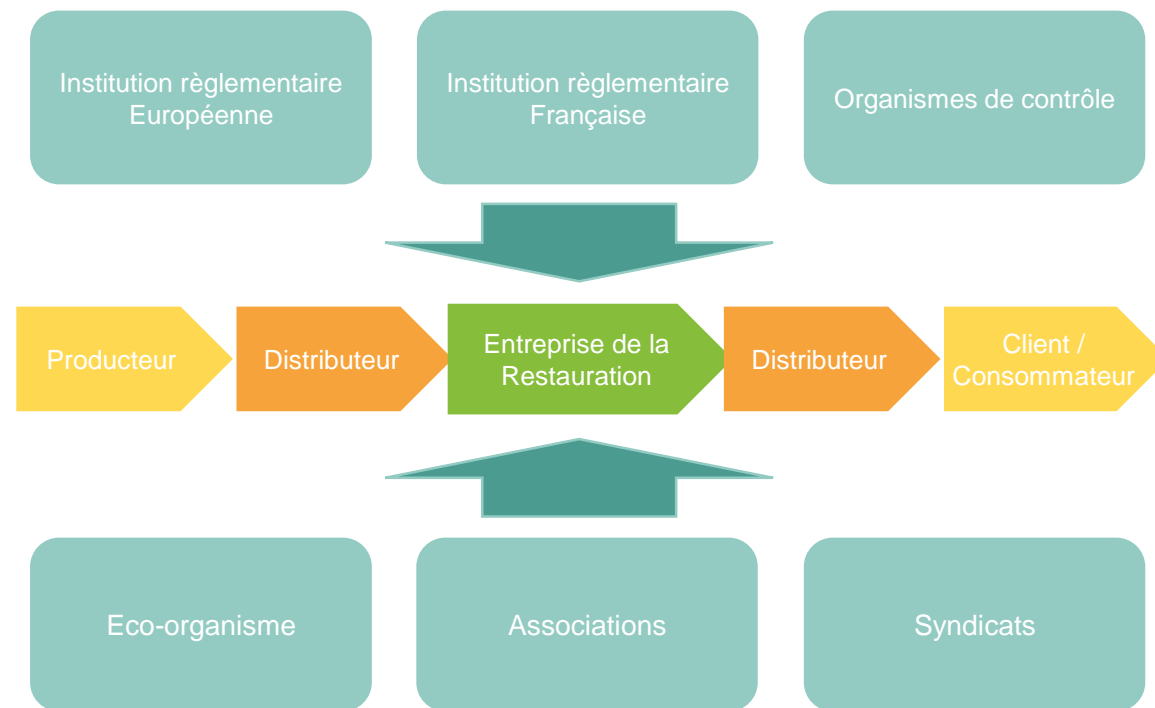
On distingue plusieurs types de restauration, parmi lesquels on retrouve notamment la **Restauration Rapide** et la **Restauration Collective**, qui représentent ensemble un peu plus d'un tiers du chiffre d'affaire global du secteur (*données 2019*).



Source : Chiffres d'affaires par branches d'entreprises en 2019 - INSEE

Les entreprises de la restauration, se situent à **l'intersection de plusieurs secteurs d'activités et de plusieurs typologies de parties prenantes clés**, tels que les fournisseurs, les distributeurs et les clients (intermédiaires et finaux), qui **ont une emprise et une influence significative sur leurs stratégies, leurs marges de manœuvre et leurs décisions**.

Chaîne de valeur schématique du secteur de la Restauration :



Contexte réglementaire relatif au plastique à usage unique

Loi AGECE

Date : 2020

Principes clés : Vise l'interdiction du plastique à usage unique à horizon 2040. Différents jalons ont été posés au regard de l'atteinte de cet objectif. Cela passe notamment par le suivi de la stratégie 3R qui pose des objectifs ambitieux de réduction, de réemploi et de recyclage.

- Réduire de 20% les emballages en plastique à usage unique
- Réduire de 100 % les emballages à usage unique dit « inutiles » comme les emballages plastiques autour de produits ne le nécessitant pas (piles ...).
- Tendre vers un recyclage systématique des emballages en plastique à unique

Loi EGalim

Date : 2018

Principes clés : La loi a pour principes fondateurs de viser une alimentation plus saine et plus durable. De ce fait, elle impacte directement le secteur de la restauration et en particulier le secteur de la restauration collective. Notamment sur :

- La chaîne d'approvisionnement
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'usage du plastique

Loi Climat Résilience

Date : 2021

Principes clés : La loi climat et résilience prévoit des dispositions dans la continuité de la loi AGECE, par exemple :

- Les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter devront proposer au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables.
- Soutien au développement des emballages réemployables

Les filières REP

Principe réglementaire qui place la responsabilité de la gestion des déchets d'un produit sur les producteurs et les met en charge des coûts et des actions liées à la collecte, au traitement et au recyclage de ces déchets, appelé principe pollueur-payeur.

Les déchets émis par le secteur de la restauration entrent dans le cadre de différentes REP, dont :

- Les emballages ménagers
- Les papiers
- Les emballages professionnels (2025), y compris pour les emballages utilisés par les professionnels de la restauration

Le « paquet hygiène » européen

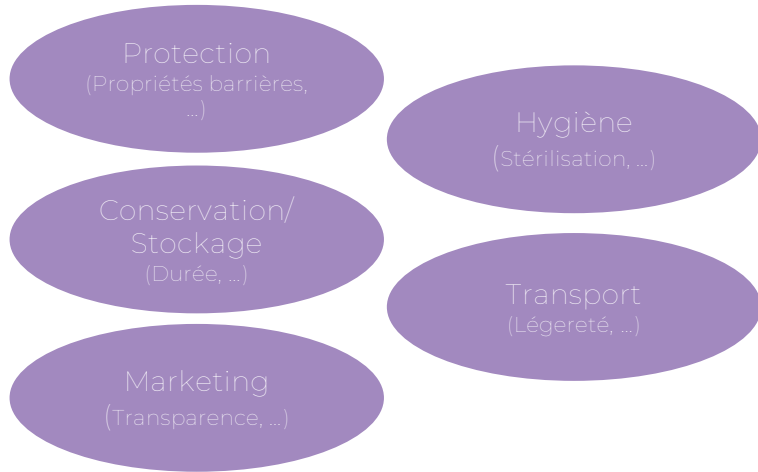
Obligations inhérentes aux réglementations européennes sur le secteur de la restauration (non exhaustif) :

- Obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle ...
- Mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP (système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)

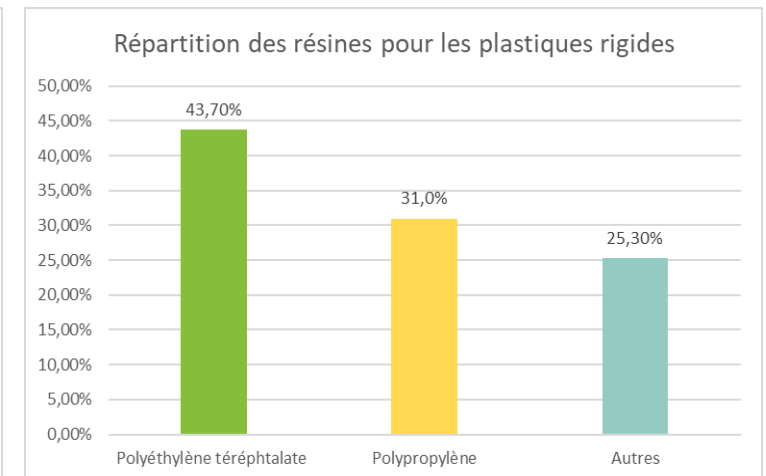
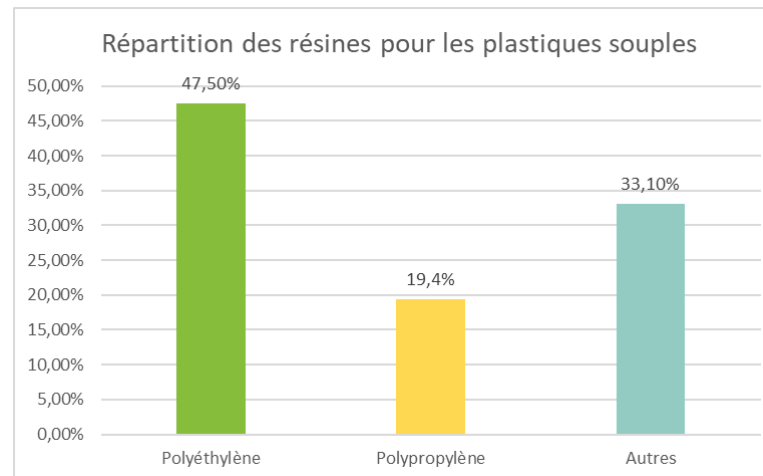
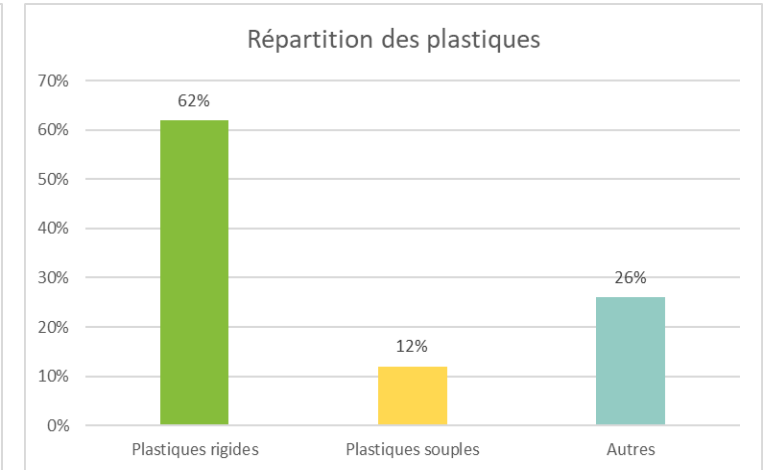
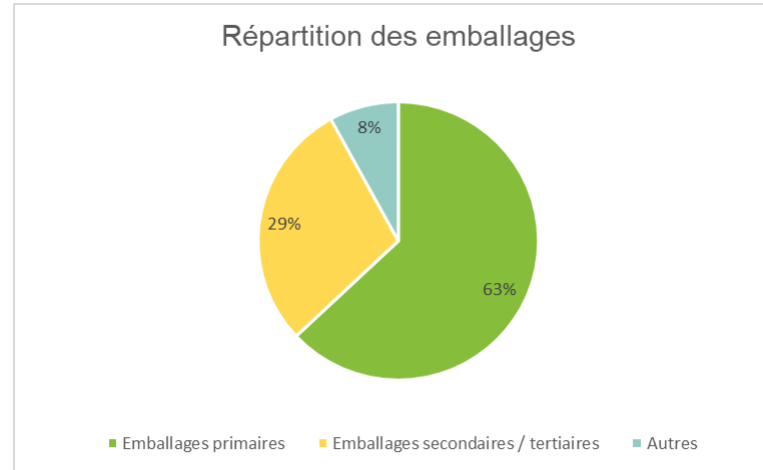
Données sur l'utilisation de plastique dans la restauration

Les emballages en plastique se différencient des autres types d'emballage par leur caractéristiques **fonctionnelles** très **particulières et intéressantes** notamment **pour le contact alimentaire**, ce qui explique leur utilisation répandue dans le secteur de la restauration.

Les principales familles de fonctionnalités caractérisant l'emballage plastique sont :



A ces **caractéristiques techniques et visuelles**, on peut ajouter un **coût aujourd'hui peu élevé**, ce qui en fait un matériau de choix dans de **nombreux usages** en restauration.



Source : CITEO et ADEME – Données issues du rapport « Gisement des emballages de la consommation hors-domicile - Présentation des données 2018 »

Caractérisation couples produits / emballages

Emballages en cuisine

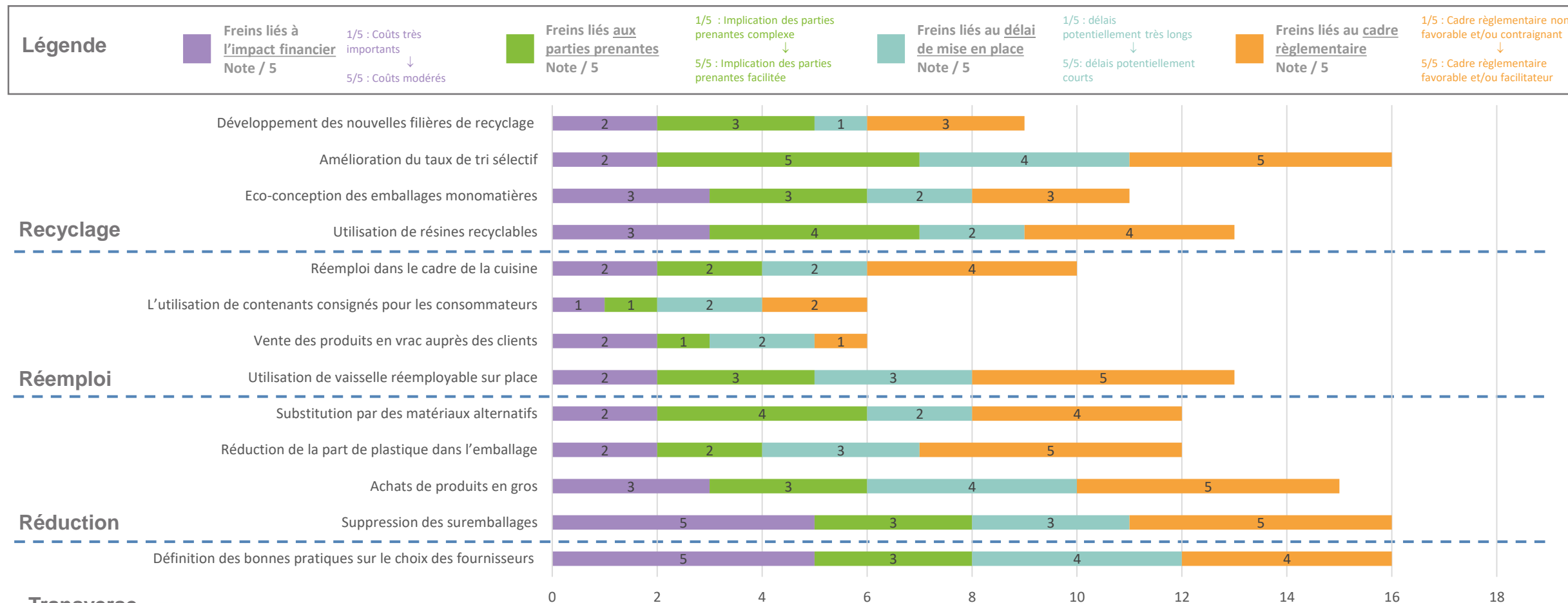
Produit	Type d'emballage	Fonctionnalité
Matières premières alimentaires liquides ou semi-liquides : huiles, sauces, lait ...	<ul style="list-style-type: none"> Bidons plastiques (préemballés) transparents Bidons plastiques opaques et/ou de couleurs Seaux en plastique 	<ul style="list-style-type: none"> Protéger l'aliment ou la recette contre les chocs, la lumière, les agressions physico-chimiques Garantir l'imperméabilité et le maintien de denrées liquides Faciliter le transport et d'utilisation Maintenir un coût peu élevé
Matières premières alimentaires sèches (pâtes, riz, pain, condiments, fruits secs, gâteaux...)	<ul style="list-style-type: none"> Sachets plastiques ou krafts avec fenêtres plastiques Blisters – films plastiques Palettes plastiques 	<ul style="list-style-type: none"> Faciliter le transport et d'utilisation Protéger contre les agents d'agression externe Eviter le déversement des produits
Produits frais animaux (Laitages, fromages, viandes, poissons)	<ul style="list-style-type: none"> Sachets plastiques et Blisters souples Barquettes plastiques Cagettes plastiques 	<ul style="list-style-type: none"> Protection des caractéristiques organoleptiques et microbiologiques des produits Conservent le produit Faciliter le transport
Légumes, fruits en vrac, préparations chaudes et/ou froides	<ul style="list-style-type: none"> Films étirables transparents ou en couleurs Cageots ou bacs plastiques et séparateurs internes en plastiques Dessous de barquettes Filets plastique 	<ul style="list-style-type: none"> Protéger l'aliment ou la recette contre l'humidité et les agents d'agression extérieurs Protéger l'aliment ou la recette contre les chocs Permettre le conditionnement par quantité
Produits surgelés (fruits, légumes, plats préparés, viandes, poissons)	<ul style="list-style-type: none"> Des sachets de congélation transparents en plastique avec ou sans zip 	<ul style="list-style-type: none"> Longue durée de conservation Protection contre les fuites Le zip facilite l'ouverture et la fermeture
	<ul style="list-style-type: none"> Barquettes en plastique rigide 	<ul style="list-style-type: none"> Protection contre le choc Facilité d'empilement (gain d'espace)
	<ul style="list-style-type: none"> Les poches sous-vides 	<ul style="list-style-type: none"> Hermétisation Meilleure conservation (longue durée) due à l'absence d'oxygène Maintien de la fraîcheur
Produits sanitaires et hygiène	<ul style="list-style-type: none"> Flacons et bidons Sachets plastiques 	<ul style="list-style-type: none"> Faciliter d'utilisation Garantir l'étanchéité

Emballages en salle

Produit	Type d'emballage	Fonctionnalité
Plats préparés (salade, soupes, plats)	<ul style="list-style-type: none"> Barquettes ou bol ou boîte en plastique ou en carton avec film plastique. 	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits. possibilité de réchauffer au micro-onde Légèreté et facilité de transport et de manutention
	<ul style="list-style-type: none"> Couvercle ou opercule de contenant ou du plat 	<ul style="list-style-type: none"> Evite les déversements Etanchéité du contenant
	<ul style="list-style-type: none"> Sachets souples, sacs kraft 	<ul style="list-style-type: none"> Légèreté facilitant le transport
	<ul style="list-style-type: none"> Cornet/étui Sac kraft 	<ul style="list-style-type: none"> Résistant à la cassure Facilité de transport et séparation des aliments
Boissons froides (Eaux, Jus de fruits, Boissons gazeuses)	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille (PET transparent ou coloré) 	<ul style="list-style-type: none"> Hermétisation Etanchéité du contenant pour protéger les liquides
	<ul style="list-style-type: none"> Gobelet en plastique + couvercle 	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle/bouchon évite les déversements
Epicerie sucrée (biscuits, confiserie, viennoiserie, petit-déj)	<ul style="list-style-type: none"> Sachets souples 	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits.
	<ul style="list-style-type: none"> Pots et barquettes 	<ul style="list-style-type: none"> Conservent les propriétés du produit (croustillant, frais)
Sauces	<ul style="list-style-type: none"> Pot ou dosettes (sachets) 	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits. Facile à transporter (léger) Dosage facilité
	<ul style="list-style-type: none"> Gobelet en carton avec film plastique Couvercle de gobelet 	<ul style="list-style-type: none"> Etanchéité du contenant Protéger les liquides et faciliter le transport
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Pot, assiette + couvercle, barquette avec film plastique 	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits. Garder le produit frais Visuel du produit
	<ul style="list-style-type: none"> Hermétisation, 	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits.
Produits laitiers (yaourt, fromage, crème)	<ul style="list-style-type: none"> Pot ou bouteille 	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits.
Sandwichs (tout type confondu)	<ul style="list-style-type: none"> Papier wrap avec film plastique, papier kraft paraffiné 	<ul style="list-style-type: none"> Optimiser l'usage du produit, Prévenir les risques sanitaires et la dégradation de la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits.

Alternatives et solutions existantes : Analyse de la faisabilité

Au cœur de la feuille de route, des alternatives et des solutions 3R ont été identifiées. Une analyse de faisabilité orientée sur l'étude des freins a été menée pour chacune d'entre elles. Le graphe ci-dessous reprend l'analyse pour chaque solution identifiée et lui attribue **une note globale sur 20**, en s'appuyant sur quatre catégories de freins : Impact financier, Implication des parties prenantes, Délai de mise en place et Cadre réglementaire. **Plus la note est élevée, moins les freins pour la mise en place sont importants.** (Une bonne note : moins de freins. Une mauvaise note : beaucoup de freins)



Transverse



Alternatives et solutions existantes : Priorisation des actions pour le secteur de la Restauration

Cette notation basée sur l'analyse de faisabilité a été croisée avec une étude du niveau d'impact de chaque solution sur les objectifs 3R. En effet, ce paramètre est décisif, car il permet de définir si l'effort de mise en place par les entreprises de la restauration permettra d'avoir un impact significatif sur le taux de réduction, de réemploi ou de recyclage des emballages plastique.

En associant ces deux paramètres décisifs, cette lecture multifactorielle a permis de retenir **6 priorités** pour la stratégie 3R du secteur :

- **Substitution du plastique par des alternatives matériaux** (Objectif 3R : réduction)
- **Suppression des emballages inutiles et suremballages** (Objectif 3R : réduction)
- **Poursuite du déploiement des dispositifs de réemploi en restauration sur place** (Objectif 3R : Réemploi) – *prend en compte une obligation réglementaire en vigueur*
- **Mise en place de dispositifs pilotes de réemploi, notamment autour d'expérimentations du réemploi dans le cadre de la cuisine** (Emballages industriels) (Objectifs 3R : Réemploi)
- **Amélioration du taux de tri sélectif et de collecte des emballages plastiques** (Objectif 3R : Recyclage)
- **Amélioration de la recyclabilité des emballages plastiques de la restauration** (Objectif 3R : Recyclage) – *prend en compte l'utilisation de résines recyclables & l'éco-conception des emballages monomatières.*

Catégorie	Alternatives et Solutions	Total	Impact sur le 3R
Transverse aux 3R	Définition des bonnes pratiques liées à l'emballage des matières premières sur le choix des fournisseurs	16	Non mesuré
	Suppression des suremballages	16	Faible
Réduction	Achats de produits à longue période de conservation en gros	15	Faible
	Réduction de la part de plastique dans l'emballage (coating, ...)	12	Faible
	Substitution des matières plastiques par des matériaux alternatifs	12	Fort
	Utilisation de vaisselle réemployable sur place	13	Non mesuré
Réemploi	Vente des produits en vrac auprès des clients	6	Faible
	L'utilisation de contenants consignés pour les consommateurs	6	Moyen
	Réemploi dans le cadre de la cuisine (emballages professionnels)	10	Fort
Recyclage	Utilisation de résines recyclables	13	Fort
	Eco-conception des emballages monomatières	11	Fort
	Amélioration du taux de tri sélectif des emballages plastiques à usage unique	16	Fort
	Développement des nouvelles filières de recyclage	9	Non mesuré

Plans d'action « Réduction »

Six plans d'actions ont été proposés dans le cadre de la déclinaison de la stratégie 3R en feuille de route pour le secteur de la restauration. **Ces plans d'actions sont des pistes que doit s'approprier chaque entreprise**, avec la possibilité de s'appuyer sur les outils et méthodes qui sont à disposition dans la feuille de route.

Plan d'action	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 5	Etape 6
Substitution du plastique par des alternatives matériaux	Etat des lieux des "Couples produits - Emballages" (Commun à tous les plans d'action)	Analyse des fonctionnalités et les usages des emballages (Communs à tous les plans d'action)	Identifier une alternative de substitution en accord avec l'étude de la fonctionnalité	Identifier et impliquer les parties prenantes internes et externes	Expérimentation pilote pour tester l'efficacité de l'alternative	Déploiement de la solution et suivi des impacts
Plan d'action	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 5	Etape 6
Supprimer les emballages inutiles	Etat des lieux des "Couples produits - Emballages" (Commun à tous les plans d'action)	Analyse des fonctionnalités et les usages des emballages	Définir les emballages à "supprimer et identifier leur chaîne de valeur	Impliquer les parties prenantes dans l'identification des freins / levier pour la suppression de cet emballage	Si nécessaire, lancer un projet pilote sur un échantillon	Déploiement de la solution et suivi des impacts

Plans d'action « Réemploi »

Six plans d'actions ont été proposés dans le cadre de la déclinaison de la stratégie 3R en feuille de route pour le secteur de la restauration. **Ces plans d'actions sont des pistes que doit s'approprier chaque entreprise**, avec la possibilité de s'appuyer sur les outils et méthodes qui sont à disposition dans la feuille de route.

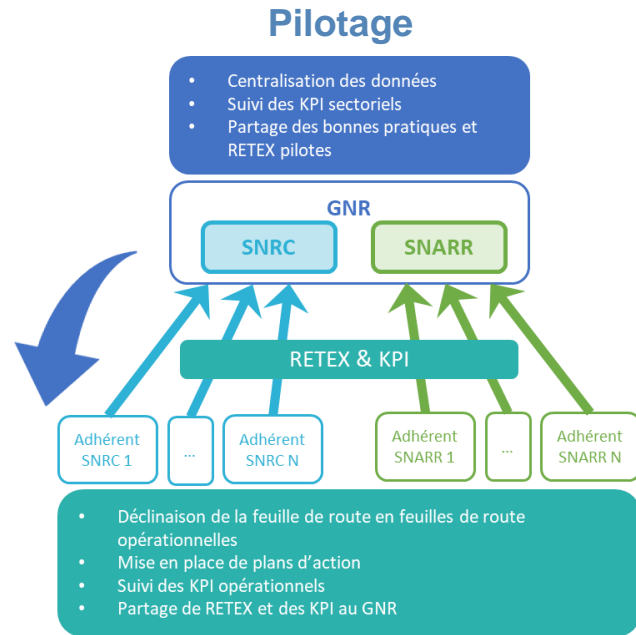
Plan d'action	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 5	Etape 6	Etape 7	Etape 8	
Poursuite du déploiement de dispositifs de réemploi en restauration sur place (dans le cadre de la loi AGECE)	Évaluation de la situation actuelle	Analyse des fonctionnalités et les usages des emballages jetables encore utilisés en salle	Identifier une alternative de vaisselle en REUSE en accord avec l'étude de la fonctionnalité, intégrant la gestion opérationnelle	Etablissement d'un plan de transition	Test de la mise en place d'un système de gestion opérationnelle	Formation du personnel	Communication et sensibilisation des clients	Evaluation continue et suivi des impacts	
Plan d'action	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 5	Etape 6	Etape 7	Etape 8	Etape 9
Mettre en place de dispositifs pilotes de réemploi pour les emballages en cuisine	Analyse et diagnostic	Etude des fonctionnalités des emballages	Recherche de solutions de réemploi	Évaluation des partenaires potentiels	Mettre en place un plan de déploiement	Test et mise en place effective de la solution	Formation et adaptation des processus	Formation et adaptation des processus	Suivi et évaluation

Plans d'action « Recyclage »

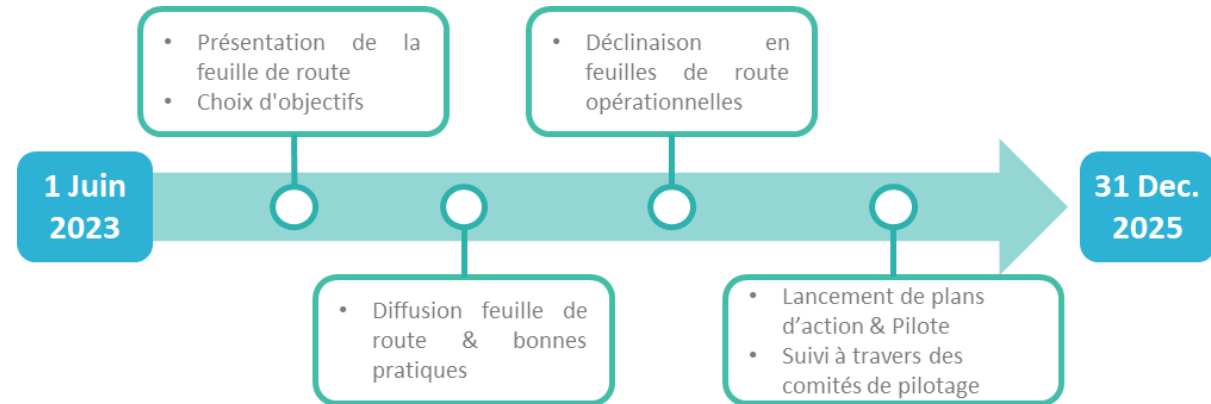
Six plans d'actions ont été proposés dans le cadre de la déclinaison de la stratégie 3R en feuille de route pour le secteur de la restauration. **Ces plans d'actions sont des pistes que doit s'approprier chaque entreprise**, avec la possibilité de s'appuyer sur les outils et méthodes qui sont à disposition dans la feuille de route.

Plan d'action	Etape 1	Etape 2	Etape 3a	Etape 3b	Etape 4	Etape 5	
Améliorer le taux de tri sélectif et de collecte des emballages plastiques	Etat des lieux des déchets produits en salle et en cuisine	Identifier les règles de tri sélectif à mettre en place sur site	Mettre en place un dispositif de tri à la source adapté aux déchets d'emballages produits par le restaurant	Identifier les partenaires locaux pour collecter et traiter les emballages plastiques à usage unique triés.	Impliquer les parties prenantes	Suivre et évaluer les résultats	
Plan d'action	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4	Etape 5a	Etape 5b	Etape 6
Améliorer la recyclabilité des emballages plastiques de la restauration	Etat des lieux des "Couples produits - Emballages"	Evaluation de la recyclabilité des emballages actuellement utilisés	Amorcer une démarche d'écoconception et de recyclabilité dans les cahiers des charges pour le choix des emballages et des produits	Travailler avec les fournisseurs de matières premières pour faire évoluer les emballages non recyclables vers des options avec une meilleure recyclabilité.	Mise en place d'un système de collecte sélective adapté	Sensibilisation des équipes pour le tri sélectif	Suivi et analyse d'impact

Suivi de la mise en place de la feuille de route



Suivi de mise en route



Pilotage et suivi

Il est primordial que les objectifs proposés soient atteignables en prenant en compte **les enjeux économiques, logistiques, sanitaires, de transversalité et de résistance au changement de la part des consommateurs.**

Les **délais de mise en œuvre** des différents leviers d'actions et le **besoin de transversalité** des actions rendent difficile l'atteinte des objectifs ADEME pour fin 2025, notamment sur la partie « Réemploi ». Il est donc essentiel de **considérer l'implication de toutes les parties prenantes afin de favoriser l'adoption de pratiques plus durables.**

La collaboration avec les acteurs impliqués dans la chaîne de valeur, tels que les fournisseurs, les autorités publiques et les consommateurs, est nécessaire pour atteindre les objectifs fixés par l'ADEME et contribuer à la transition vers une économie circulaire dans le secteur de la restauration.

En synthèse

- Le secteur de la restauration se trouve à **l'intersection** de nombreux acteurs et fait face à des **bouleversements importants**, tant au niveau réglementaire qu'au niveau économique et social.
- L'utilisation du **plastique à usage unique est prépondérante** du fait de ses caractéristiques fonctionnelles essentielles pour le transport, la protection et la manipulation de produits alimentaires. Son interdiction représente un enjeu majeur pour le secteur de la restauration.
- Des **pistes d'actions et les leviers associés ont été identifiés**. Des **actions ont déjà été mises en place** par les acteurs de la restauration.
- Les **objectifs fixés par l'ADEME** dans la préfeuille de route du secteur de la restauration sont **ambitieux** et nécessiteront des **efforts importants** de la part des entreprises de la restauration.
- La mise en place de plans d'action nécessite des **efforts financiers, organisationnels et structurels considérables** de la part des restaurateurs. L'accès à des **aides ou des prêts préférentiels** permettrait d'accompagner le secteur dans sa transformation sans mettre en danger son activité.