

Zero Waste France  
3, rue Charles Nodier - Paris 18



A Paris, le 28 mai 2019,

*Lettre ouverte aux enseignes de la restauration rapide*

Adressée à Messieurs Nawfal Trabelsi (**McDonald's France**), Olivier Bertrand (**Groupe Bertrand**), Cédric Losdat (**groupe Yum!**), Cédric Giacinti (**Subway**), Federico Tejado Barcena (**Starbucks**)

**Objet : réduction des déchets et mise en place du tri dans vos établissements**

Du 18 au 26 mai, Zero Waste France et ses groupes locaux se sont mobilisés partout en France pour sensibiliser les commerçants, notamment de bouche, à la réduction des déchets. Nos 250 bénévoles ont été reçus avec intérêt par plus de 600 commerçants : des traiteurs, des artisans, des restaurants, dont certains s'engagent déjà dans des démarches permettant de réduire les déchets, et le cas échéant de les trier.

Cette opération a également été l'occasion, pour nos groupes locaux, de voir où en est la gestion des déchets dans les chaînes de la restauration rapide que vous dirigez.

Il a été constaté que, globalement, vos enseignes ont toujours massivement recours au tout jetable tant pour les repas à emporter qu'à consommer sur place. Certains ustensiles pourraient pourtant être remplacés par des contenants et de la vaisselle réutilisables, comme les gobelets ou les barquettes. D'autres pourraient être évités, comme les monodoses de sauce, les papiers disposés à des fins publicitaires en plateau, les pailles, etc. Selon l'éco-organisme Citéo, le secteur de la restauration rapide a ainsi utilisé 13 milliards d'unités d'emballages en 2017.

Sur le volet du tri au sein même des établissements, l'absence de dispositif de tri demeure la norme. Les clients sont encore et toujours amenés à jeter leurs déchets dans la même poubelle, mélangeant ainsi liquides, restes alimentaires, cartons, plastiques, métaux... qui sont rendus impropre au recyclage, et envoyés en décharge ou en incinération.

Aujourd'hui exemple de la catastrophe que représente le tout jetable, le secteur de la restauration rapide est largement identifié par les consommateurs, et ses millions de clients quotidiens. A ce titre, il pourrait montrer l'exemple, changer ses pratiques en profondeur et assumer sa responsabilité que lui confère sa puissance économique, et l'étendue de son marché. Une pétition "*zéro déchet au McDo !*" lancée il y a quelques mois par une cliente, et

désormais signée par plus de 136 000 personnes, témoigne de cette attente de la société civile, y compris de vos clients, vis-à-vis de ce secteur.

C'est pourquoi nous vous adressons la présente lettre ouverte, afin d'attirer votre attention à nouveau sur l'urgence à changer de modèle.

Nous vous demandons :

- de réduire le recours au tout jetable au sein de vos établissements en adoptant le principe de contenants et ustensiles lavables et réutilisables pour les repas pris sur place ;
- de déployer le tri en salle le plus rapidement possible, et ce de façon significative dès avant la fin de l'année 2019, afin de détourner de la mise en décharge et de l'incinération les matériaux recyclables et les déchets compostables.

Nous vous remercions par avance de votre diligence, et nous vous prions de croire en l'expression de nos salutations respectueuses.

Laura Châtel  
Responsable du plaidoyer