

OBLIGATION DE VAISSELLE RÉUTILISABLE POUR LES REPAS SERVIS SUR PLACE

Note synthétique - 5 décembre 2019 - Zero Waste France

zerowastefrance.org



contact@zerowastefrance.org

UN GAIN ENVIRONNEMENTAL IMMÉDIAT : des milliers de tonnes de déchets évités chaque année

La production de déchets du secteur de la restauration rapide en quelques chiffres :

13 milliards d'unités
d'emballages jetables
par an en France, soit plus de
180 000 tonnes
d'emballages [1]

55% de ces déchets
sont produits pour de
la restauration sur place [2]

55 tonnes de déchets
d'emballages par jour
juste pour les repas pris
sur place dans les
restaurants McDonald's [3]



Passer au réutilisable permet un gain environnemental majeur :

le gain environnemental associé au réutilisable est largement prouvé par de nombreuses études (voir [par exemple](#))

- **Réduction de consommation de matière première** pour fabriquer des emballages et des impacts environnementaux associés : McDonald's France a reconnu en 2013 que les emballages étaient **le second poste d'émissions de gaz à effet de serre de ses restaurants (22 % de l'impact GES global)**
- **Réduction des déchets** et des impacts environnementaux associés à leur traitement (transport, mise en décharge/incinération).
- **Un levier pour faire évoluer les habitudes et les comportements** : de l'omniprésence du "jetable" à des solutions réutilisables.

[1] Ces données datent de 2013 et eu égard à la croissance du secteur ces dernières années, il est fort probable que les quantités de déchets produits par la restauration rapide soient encore bien plus élevées aujourd'hui.

[2] Dans son enquête annuelle sur le secteur de la restauration rapide en France, Euromonitor constatait qu'en 2015, la vente sur place représentait plus de 55% du chiffre d'affaires de la restauration rapide, Euromonitor, Fast Food in France, mai 2016, page 34

[3] McDonald's produit plus de 115 tonnes de déchets d'emballages par jour en France avec ses 1479 restaurants, soit 1 kg de déchets par seconde selon [l'étude publiée par Zero Waste France en mai 2017](#).

UNE MESURE QUI PERMETTRA DES ÉCONOMIES ET DES CRÉATIONS D'ACTIVITÉS

→ La gestion des déchets produits par les emballages jetés sur place a un coût (109 €/tonne en incinération et 86 €/tonne en décharge en moyenne). Une part importante des restaurants utilisent le service public de gestion des déchets.

Le coût du traitement de ces déchets pèse donc en partie sur les collectivités locales.

La gestion de ces déchets coûtera encore plus cher demain si le tri est mis en place dans ces restaurants [1], un coût auquel les fast-food se sont largement soustraits pour l'instant (voir diapo 7).

→ **Des créations d'emplois :**

la mise en place de vaisselle réutilisable nécessitera, pour les plus grands établissements, du personnel supplémentaire (conditionnement des repas à la commande, lavage des contenants). Une charge supplémentaire absorbable pour un secteur qui enregistre 18,7 milliards d'euros de chiffre d'affaire en France [2].

→ **Une nouvelle offre de service va pouvoir se développer** (voir par exemple l'entreprise [Solzero](#) qui offre des solutions logistiques et industrielles pour le réemploi des emballages. Créée l'année dernière, l'entreprise compte 7 salariés et collabore notamment avec Franprix pour une offre de repas zéro déchet)



[1] Le SNARR évoque un "coût supplémentaire significatif" suite à l'annonce de certaines enseignes de respecter leurs obligations en matière de tri des déchets d'ici quelques années sur une partie de leurs restaurants.

[2] Pour McDonald's, la société mère, McDonald's Corporation, est largement bénéficiaire avec un bénéfice net moyen de 5 milliards de dollars par an

UNE MESURE ATTENDUE DU GRAND PUBLIC



- 142 000 signatures en quelques mois pour la [pétition "zéro déchet au McDo !"](#) lancée par une cliente de l'enseigne.

- Il s'agit d'**un changement palpable, visible et concret** pour les citoyens qui met fin à un gaspillage absurde de ressources. Le "tout-jetable" pour la restauration sur place n'apporte aucun confort ou facilité pour le consommateur.

- L'adoption dans la loi EGalim des interdictions de boîtes en plastique, saladiers et coupes à glace prévue en janvier 2020 a été saluée par le grand public. La loi anti-gaspillage supprime ces interdictions. Une interdiction de ces items a minima pour la consommation sur place est une manière de répondre à l'attente citoyenne qui souhaite des mesures concrètes contre le "tout-jetable".

TROIS ANS POUR S'ADAPTER : UN DÉLAI LARGEMENT SUFFISANT

- Une telle mesure a déjà été adoptée dans d'autres régions du monde où les mêmes groupes de restauration rapide sont présents : dans la [ville de Berkeley](#) aux Etats Unis ou dans [les Iles Baleares](#) espagnoles, ces entreprises devront servir dans du réutilisable à partir de 2020 ou 2021.
- Ces enseignes **utilisent parfois déjà du réutilisable pour une partie de leur gamme** : c'est le cas du "McCafé" chez McDonald's qui est servi dans des tasses réutilisables ou encore de Starbucks pour certaines boissons. Les procédés de lavage, stockage et manipulation de vaisselle réutilisable sont donc déjà intégrés en partie par ces restaurants.
- Suite à l'interdiction des pailles en plastique adoptées en décembre 2018 par l'Union européenne, McDonald's a su s'adapter en 1 an [et développer des gobelets sans paille](#). Cela démontre que des réglementations parviennent à faire évoluer les pratiques de ces entreprises, et qu'une fois ces réglementations adoptées, les enseignes savent s'adapter et même faire de ces changements un argument marketing !



UNE MESURE QUI N'EST EN RIEN UNE "SURPRISE"

Contrairement à ce qu'affirment certaines enseignes, cette proposition n'est pas nouvelle en France :

2017

→ Le [rapport sur les déchets de McDonald's](#) publié en mai 2017 mentionne cette mesure comme toute première recommandation pour réduire les déchets. A la suite de ce rapport, deux rendez-vous ont eu lieu avec les équipes de McDonald's où ce sujet a été abordé.

2018

→ En 2018, une [pétition](#) lancée par une cliente réunit 142 000 signatures. L'auteure de la pétition n'a pas été reçue par l'enseigne malgré plusieurs demandes de rendez-vous.



2019

→ En mai 2019, Zero Waste France a adressé [un courrier aux principales enseignes de restauration rapide](#), prenant acte de leur non-respect des règles de tri et leur demandant de passer à de la vaisselle réutilisable. Seul McDonald's France a répondu à ce courrier en insistant sur les efforts mis en oeuvre sur le tri, sans répondre sur l'utilisation de vaisselle réutilisable.

1991

→ Dès 1991, McDonald's Europe s'inquiétait du risque lié à une prise de conscience du public en faveur du réutilisable pour son modèle d'entreprise[1].

[1] La retranscription d'une réunion interne de McDonald's Europe sur les déchets et le jetable en date du 21 janvier 1991 mentionne : "If reusable packaging becomes an issue in any community, it would have a major impact on the way we do business" [« Si les emballages réutilisables deviennent un sujet de société, cela aurait d'importantes conséquences sur la manière dont nous faisons du business »] : voir le Supplementary Statement du 23 avril 1996 publié dans le cadre du procès en diffamation «McLibel», §11, http://www.mcspotlight.org/people/witnesses/recycling/link_ann.html

UN CADRE JURIDIQUE SANS ÉQUIVOQUE

- Cette mesure s'inscrit pleinement dans le cadre de la Directive européenne relative aux plastique à l'usage unique promulguée en juin 2019, qui indique dès son préambule : **“La présente directive promeut des approches circulaires *qui accordent la priorité aux produits réutilisables durables et non toxiques et aux systèmes de réemploi plutôt qu'aux produits à usage unique, dans le but premier de réduire la quantité de déchets générés : passer du jetable au réutilisable*”.**
- Elle permet d'appliquer cette même Directive qui fixe aux Etats membres l'objectif d'une “réduction ambitieuse et soutenue” des gobelets et récipients alimentaires d'ici 2026 (par rapport à 2022). La Directive prévoit pour y arriver la possibilité “*d'imposer que des alternatives réutilisables en substitution de produits plastique jetables soient mis à la disposition du consommateur final au point de vente*”.
- Elle devrait permettre aux enseignes de restauration rapide **d'enfin respecter leurs obligations en matière de tri** : malgré des rappels à l'ordre du ministère, le tri des déchets recyclables et des biodéchets n'est toujours pas mis en place dans la plupart des restaurants[1]. L'obligation date pourtant de 2017 ! **Passer au réutilisable pour les repas sur place diminuera la quantité de déchets à trier et simplifiera la mise en place du tri et compostage des restes alimentaires.**

[1] Le groupe “ Paul”, a d'ores et déjà annoncé que son objectif annoncé de déployer le tri dans 70% de ses établissements français avant la fin de l'année ne sera pas atteint.