



Réduction des emballages plastiques à usage unique commande publique

Prestations traiteurs pour les services
de la Métropole de Lyon

Juin 2026



Table des matières

En résumé	3
Rapport détaillé	4
Pourquoi se concentrer sur les services de restauration ?	4
Le marché local : prêt, mais fragile	4
Que prévoit exactement cette clause ?	6
Pourquoi « limiter » plutôt qu' « interdire » ?	6
Comment la performance environnementale est-elle notée (critères d'attribution - 10 %) ?	7
La stratégie de lotissement, un levier de développement	7
Mise en œuvre de la clause : du contrat à la pratique	8
Comment cela fonctionne-t-il concrètement ?	8
Dans les cas où une certaine souplesse a été appliquée	9
Qu'est-ce qui manquait, et qu'est-ce que le prochain contrat va corriger ?	9
Comment les pratiques ont-elles évolué jusqu'à présent ?	10
Un effet d'entraînement au-delà du contrat	11
Conséquences sur les pratiques générales de passation de marchés de la collectivité	11
Enseignements à retenir pour les autres collectivités locales	12
Contacts	13

En résumé

La Métropole de Lyon, une collectivité française regroupant 58 communes et comptant 1,4 million d'habitants, a intégré la suppression du plastique à usage unique directement dans son contrat-cadre de restauration (2023-2026), qui couvre tous les types de prestations, des réceptions protocolaires aux paniers-repas.

L'approche est simple : **toute vaisselle, tous les récipients et tous les objets décoratifs en plastique à usage unique sont interdits** ; la vaisselle réutilisable rigide est obligatoire ; et les emballages individuels doivent être évités. La seule exception concerne les repas emballés ou de pique-nique, pour lesquels l'utilisation de carton recyclable ou biodégradable est autorisée.

Plutôt que de se contenter d'engagements abstraits, la Métropole a intégré cette exigence dans un cahier des charges contraignant et a pondéré la performance environnementale à hauteur de 10 % des critères d'attribution, faisant ainsi de l'absence totale de plastique à usage unique une condition sine qua non pour remporter le marché, et non un simple atout.

Quatre ans plus tard, les résultats parlent d'eux-mêmes : les pratiques « zéro déchet » sont désormais ancrées dans les activités des prestataires, le marché a contribué à consolider les entreprises locales de restauration écoresponsables, et le modèle est en cours d'extension à l'ensemble du cadre d'achats de la collectivité. Un nouveau marché, plus exigeant, est déjà prévu pour 2026.

La leçon essentielle ? Commencez par la restauration. Des solutions existent déjà, l'impact est réel, et la visibilité des événements en fait l'un des lieux les plus efficaces pour montrer, et pas seulement affirmer, que l'absence totale de plastique à usage unique est en train de devenir la norme.

Collectivité	Métropole de Lyon
Type de collectivité	Métropole (collectivité unique en France, qui regroupe les compétences du département et celles d'une communauté urbaine)
Périmètre	58 communes, 1,4 millions d'habitants
Type de contrat	Contrat-cadre avec bons de commande
Période de mise en œuvre	2 ans, renouvelable une fois pour une durée supplémentaire de 2 ans (2023-2026)
Niveau de maturité	Généralisation
Marché concerné	Prestations de traiteurs pour les services de la métropole de Lyon

Quatre lots:

- **Lot 1** : prestations de traiteur à vocations protocolaire
- **Lot 2** : petites collations (marché réservé)
- **Lot 3** : cocktails, buffets, déjeuners et dîners
- **Lot 4** : petits déjeuners, goûters, repas nomades et plateaux repas

Rapport détaillé

Pourquoi se concentrer sur les services de restauration ?

La restauration et la gestion d'événements constituent des secteurs très visibles pour les collectivités locales, ce qui en fait des vecteurs puissants pour démontrer leurs engagements en faveur du « zéro déchet » et sensibiliser un large éventail de parties prenantes : personnel, élus, partenaires et citoyens.

Au-delà de la visibilité, quatre facteurs concrets ont fait de la restauration collective un marché prioritaire :

- **Des volumes importants** : des dépenses récurrentes dans tous les services de la collectivité ;
- **Un contrat récurrent** : son renouvellement régulier offre un effet de levier et la possibilité de relever la barre au fil du temps ;
- **L'offre existante des prestataires** : une étude de marché en amont réalisée en 2022 a confirmé l'existence de prestataires de restauration collective éco responsables au niveau local, qui étaient pour la plupart prêts à intervenir ;
- **La facilité d'action** : des solutions étaient disponibles ; la tâche principale consistait à rédiger un cahier des charges adapté.

Ce marché s'inscrit également dans un contexte politique plus large. Le respect des lois françaises EGALIM (promouvant une alimentation de qualité dans la restauration collective) et AGECC (économie circulaire et réduction des déchets) est explicitement exigé. Le marché a été rédigé en amont du Plan national « Zéro plastique » (2024) et du Plan « Micropolluants » (2025) de la France, positionnant ainsi la Métropole comme un pionnier et non comme un simple suiveur.

Le marché local : prêt, mais fragile

L'étude de marché réalisée en 2022 a révélé un nombre croissant de traiteurs engagés sur le plan de l'éco-responsabilité, dont plusieurs regroupés au sein de la coopérative TRESS, un réseau local d'économie sociale regroupant des entreprises de restauration zéro déchet. Cependant, certains prestataires étaient encore fragilisés par la crise du Covid, et l'un d'entre eux n'avait pas encore mis en place de contenants réutilisables pour la livraison des plateaux-repas. Une certaine souplesse a donc été intégrée au contrat pour tenir compte de cette situation, et la conformité totale a été atteinte dès la première année.

La Métropole de Lyon a mis en œuvre **trois leviers complémentaires pour ancrer l'objectif « zéro plastique à usage unique »** dans le contrat :

- **Cahier des charges techniques (CCTP)** : exigences de performance contraignantes en matière d'emballage ;
- **Critères environnementaux** – pondérés à hauteur de 10 % de la notation ;
- **Dialogue en amont avec les fournisseurs** : étude de marché menée en 2022 afin d'évaluer s'il existait réellement une offre de restauration « zéro plastique » au niveau local avant de rédiger le cahier des charges ;

Que prévoit exactement cette clause ?

Interdictions absolues :

- Toute vaisselle en plastique à usage unique (assiettes, gobelets, couverts, etc.) ;
- Tout produit contenant du plastique à usage unique, quelle que soit son utilisation ;
- Tout article décoratif à usage unique.

Obligations :

- Utiliser de la vaisselle en matériau solide et réutilisable pour tous les événements avec service ;
- Éviter les emballages individuels dans la mesure du possible ;
- Le prestataire s'engage à collecter et à récupérer tous les récipients, emballages (et déchets, dans le cas d'événements avec service traiteur et personnel de service) à la fin du service ;
- Pour les services fournis sans personnel sur place, le prestataire reviendra récupérer la vaisselle réutilisable et les récipients durables (des frais fixes peuvent s'appliquer pour la récupération du matériel).

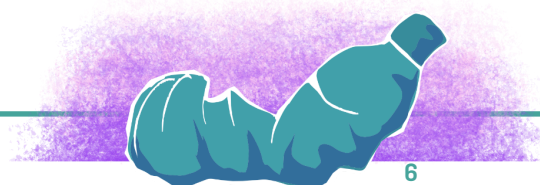
Seule exception : les repas emballés/de pique-nique :

- Les emballages en carton recyclables ou biodégradables sont autorisés, afin de garantir un stockage et une livraison en toute sécurité dans des conditions variables (par exemple, la chaleur) ;
- Tous les emballages contenus dans le sac doivent être entièrement recyclables ou biodégradables ;
- Justification : la nécessité pratique est reconnue, mais la barre reste placée haut : pas de plastique, pas de matériaux non recyclables.

Pourquoi « limiter » plutôt qu'interdire » ?

Le cahier des charges préconise d'éviter et de limiter les emballages jetables plutôt que de les interdire purement et simplement dans toutes les situations ; par exemple, « éviter les emballages individuels » plutôt que « les emballages individuels sont interdits ». Il s'agit d'un choix délibéré, opéré en 2022 avant l'existence d'une législation nationale « zéro plastique », visant à trouver un équilibre entre ambition et faisabilité opérationnelle et économique.

Aucun plan de progression n'a été défini pour le volet « emballages », celui-ci ayant été jugé trop contraignant à mettre en œuvre. Le seul plan de progression prévu dans le contrat concerne la part des produits biologiques, qui doit passer de 35 % à 95 % au cours de la durée du contrat.



Comment la performance environnementale est-elle notée (critères d'attribution - 10 %) ?

Les candidats au marché public sont évalués selon quatre critères :

- leurs modes de livraison et leur logistique (empreinte carbone, covoiturage) ;
- les mesures spécifiques mises en place pour éliminer les emballages et les produits jetables ;
- leur gestion des excédents alimentaires et du gaspillage alimentaire ;
- leur système de collecte des contenants réutilisables après les livraisons sans service.

La stratégie de lotissement, un levier de développement

La structure en quatre lots a été délibérément conçue pour faciliter une logistique « zéro déchet ». Les différents types de services – réceptions protocolaires, rafraîchissements légers, repas complets, paniers-repas – posent chacun des défis différents en matière d'emballage. La répartition en lots permet d'adapter les exigences et la logistique de collecte à chaque type de service, ce qui facilite la mise en conformité tant pour les prestataires que pour les collectivités.



Mise en œuvre de la clause : du contrat à la pratique

La mise en œuvre de clauses interdisant le plastique à usage unique dans le cadre d'un contrat de restauration multiservices desservant l'ensemble d'une collectivité métropolitaine a nécessité une véritable coordination interservices. Une équipe de projet dédiée a été mise en place dès 2022 pour élaborer le nouveau cadre d'approvisionnement, réunissant :

- **le service des ressources** : gestion globale du contrat et coordination des acheteurs publics ;
- **le service de la communication** : visibilité, messages et communication interne ;
- le service de l'environnement (services agricoles) : exigences en matière d'alimentation biologique et d'approvisionnement local ;
- Le service de gestion des déchets : expertise en matière de réduction des déchets et d'économie circulaire.

Une fois le contrat entré en vigueur, les commandes ont été passées de manière autonome par chaque service en fonction de ses propres besoins, ce qui a limité la supervision centrale et est désormais reconnu comme une lacune à combler.

Il est essentiel d'accompagner le personnel qui utilise ce contrat. Un guide des bonnes pratiques a donc été élaboré à l'intention du personnel opérationnel chargé de passer les commandes de restauration. Il aborde les points suivants :

- Les éléments à vérifier avant de passer une commande (respect des exigences « zéro plastique ») ;
- La manière de contrôler la prestation le jour même ;
- Les dispositions pratiques, telles que la mise à disposition de carafes et de points d'eau (pour remplacer l'eau en bouteille, qui a été retirée du barème tarifaire).

Ce guide a constitué le principal outil utilisé pour diffuser ces exigences auprès des nombreux services recourant à ce contrat, aucun programme de formation officiel n'ayant été mis en place.

Comment cela fonctionne-t-il concrètement ?

Pour les réceptions avec service (cocktails, buffets, déjeuners, dîners) :

- Les prestataires ont fourni de la vaisselle réutilisable en plastique rigide et ont récupéré l'ensemble du matériel (récipients, emballages et déchets) à la fin du service.

Pour les livraisons sans service (plateaux de petit-déjeuner, plateaux-repas) :

- Les prestataires sont revenus après l'événement pour récupérer la vaisselle en dur et les récipients ;
- Des frais de collecte forfaitaires étaient inclus dans la grille tarifaire pour couvrir ces coûts ;
- Les prestataires ont été encouragés à regrouper leurs trajets de collecte afin de limiter l'impact des transports.

Remplacer les thermos en plastique :

- Les gourdes en plastique ont été remplacées par des gourdes en acier inoxydable, fournies et récupérées par le prestataire, ce qui a constitué un ajustement opérationnel mineur mais concret.

Supprimer l'eau en bouteille :

- Les bouteilles d'eau ont été totalement supprimées de la grille tarifaire ;
- Cela a obligé la collectivité organisatrice à veiller à ce que des carafes et des points d'eau soient mis à disposition sur les lieux des manifestations, un détail organisationnel qui doit être anticipé et inscrit soit dans les procédures internes, soit dans les clauses contractuelles.

Dans les cas où une certaine souplesse a été appliquée

Au début du contrat, un prestataire ne disposait pas encore d'une solution de conteneurs réutilisables pour la livraison des plateaux-repas. Plutôt que de rejeter son offre, la collectivité :

- a accepté le prestataire en posant clairement comme condition une transition ;
- le passage aux conteneurs réutilisables a été lancé dès l'attribution du contrat ;
- la conformité totale a été atteinte rapidement au cours de la première année du contrat.

Cette approche pragmatique reflète le principe de « faisabilité opérationnelle » qui sous-tend la conception de la clause : les exigences étaient ambitieuses, mais fondées sur ce que le marché local était réellement en mesure d'offrir.

Qu'est-ce qui manquait, et qu'est-ce que le prochain contrat va corriger ?

Le contrat 2023-2026 présentait une lacune importante : l'absence de mécanisme obligatoire de reporting ou de suivi. Sans cela, la collectivité ne dispose d'aucune donnée consolidée sur les volumes d'emballages éliminés, les matériaux de substitution utilisés ou les taux de réutilisation. Les enseignements à en tirer sont clairs :

- Les futurs contrats doivent inclure des obligations de reporting quantitatif (déchets évités, composition des emballages, pourcentage de réutilisation, logistique de collecte et de lavage) ;
- des sanctions en cas de non-respect des clauses relatives au plastique à usage unique doivent être explicitement prévues ;
- des définitions plus claires des contenants interdits et autorisés permettront de réduire les ambiguïtés ;
- la refonte du contrat de 2026 tiendra compte de tous ces points, avec des clauses plus strictes et un cadre de suivi intégré dès le départ.

Comment les pratiques ont-elles évolué jusqu'à présent ?

Le résultat le plus significatif ne réside pas seulement dans le respect des obligations, mais aussi dans un **changement de comportement durable chez les prestataires** : les pratiques « zéro déchet » sont désormais ancrées de manière permanente dans les activités des fournisseurs, bien au-delà des obligations contractuelles. Les prestataires sélectionnés dans le cadre de ce contrat ont intégré l'absence totale de plastique à usage unique comme une norme de fonctionnement, et non comme une exigence ponctuelle.

Tests et itérations sur le cas le plus complexe : les paniers-repas :

Les repas emballés constituaient la catégorie la plus complexe sur le plan opérationnel, le seul domaine où certains emballages jetables restaient autorisés. Plutôt que d'accepter le statu quo, la Métropole a utilisé ses propres événements internes comme **terrain d'essai en conditions réelles** :

- Lors d'un pique-nique interne réunissant **1 000 employés de la collectivité**, des essais progressifs de réduction des emballages ont été menés :
 - Suppression totale des bouteilles d'eau ;
 - Suppression des salades emballées individuellement ;
 - Passage progressif à des formats de « finger food », qui ne nécessitent que peu ou pas d'emballage individuel.

Cette approche itérative montre comment les collectivités peuvent utiliser leurs propres événements pour **repousser les limites de ce qu'exige le contrat**, transformant chaque événement en une **étape vers une réduction plus poussée des déchets**.



Un effet d'entraînement au-delà du contrat

Le signe le plus révélateur de cette réussite réside peut-être dans **ce qui s'est passé en dehors du contrat lui-même** :

- La **suppression des emballages jetables pour les plats à emporter** et le **déploiement de solutions réutilisables se généralisent dans toute la métropole lyonnaise**, un effet induit probable du contrat qui démontre que l'objectif « zéro emballage à usage unique » est réalisable et en passe de devenir la norme ;
- Un prestataire a bénéficié d'un **soutien direct de la Métropole pour étendre l'utilisation de contenants réutilisables à la livraison de repas dans les entreprises**, ce qui montre comment les marchés publics peuvent ouvrir la voie à un soutien plus large à l'innovation ;
- La **cantine métropolitaine** – qui sert quotidiennement le personnel de la collectivité – **s'est inspirée de ce contrat et est allée encore plus loin** :
- Les **gobelets jetables ont été supprimés** pour tous les services sur place ;
- Les **emballages jetables ont été retirés** des plateaux-repas ;
- Un système de **contenants réutilisables en consigne**, destiné aux achats à emporter du personnel, devrait être lancé en 2026.

Conséquences sur les pratiques générales de passation de marchés de la collectivité

Le contrat de restauration est devenu un **catalyseur d'une évolution plus large au sein du cadre des marchés publics** de la Métropole :

- Un **guide des bonnes pratiques sur la réduction des plastiques à usage unique** a été rédigé en septembre 2025 et partagé avec d'autres acheteurs publics lors d'un webinaire ;
- La Métropole poursuit la **certification ISO 20121** (norme de gestion responsable des événements), prévue pour 2026, qui imposera de nouvelles exigences : bouteilles en verre consignées, emballages de livraison réutilisables, vaisselle réutilisable en matériaux inertes (acier inoxydable, verre, céramique), nappes et serviettes en tissu réutilisables ;
- Le marché de restauration sera **relancé en 2026 avec des clauses plus strictes**, en s'appuyant sur tous les enseignements tirés ;
- **Quatre solutions « zéro plastique à usage unique » pour les plats à emporter seront déployées en 2025**, grâce à un financement de CITEO dans le cadre de l'appel à projets national AMI Réemploi, couvrant les événements, les commerces de détail, la livraison de repas à domicile en partenariat avec les communes, ainsi que la cantine métropolitaine.

Enseignements à retenir pour les autres collectivités locales

Cette approche est-elle reproductible ? Oui, et facilement. La Métropole de Lyon estime que cette approche est simple à reproduire, et ce pour trois raisons :

- **Des solutions existent déjà sur le marché** : il ne s'agit pas d'une demande novatrice pour laquelle l'offre est inexistante ;
- **La restauration s'applique à tous les types de collectivités**, quelles que soient leur taille ou leurs compétences ;
- La structure du contrat, ses clauses et le guide des bonnes pratiques peuvent servir de **modèle prêt à l'emploi**.

Conditions clés de réussite :

1. Mener une **étude de marché en amont** afin d'adapter les exigences aux solutions disponibles localement ;
2. Intégrer dès le départ dans le contrat des **obligations de reporting** ;
3. Prévoir des **pénalités en cas de non-respect des obligations** ;
4. **Anticiper les détails organisationnels** (points d'eau, logistique de collecte) avant l'entrée en vigueur du contrat ;
5. Envisager d'**utiliser vos propres événements comme terrain d'essai** et d'amélioration.

💬 Message clé à l'intention des autres collectivités



"Pour réduire les emballages en plastique à usage unique dans vos contrats, commencez par les services de restauration : des solutions existent déjà, et leur impact sur la réduction des déchets et du plastique est significatif et visible. Réfléchissez à la réduction des déchets en amont de l'événement et tout au long de la prestation de services.

Cécile Bernard, chargée d'études générales à la Direction des Déchets de la Métropole de Lyon

Contacts



[Zero Waste Europe \(ZWE\)](#) est le réseau européen regroupant des collectivités, des responsables locaux, des experts et des acteurs du changement qui œuvrent en faveur d'une meilleure utilisation des ressources et de l'élimination des déchets dans notre société. Nous militons en faveur de systèmes durables, d'une refonte de notre rapport aux ressources et d'une évolution globale vers la justice environnementale, afin d'accélérer une transition juste vers le « zéro déchet » au bénéfice des populations et de la planète.



[Zero Waste France](#) est une association environnementale qui milite en faveur d'une initiative ambitieuse en matière de zéro déchet, axée en priorité sur la réduction à la source. Sa vision s'inscrit dans le cadre d'une transition écologique globale, du respect des droits de l'homme et d'une attention particulière portée aux populations les plus défavorisées et aux générations futures.



[Le projet Elevating Reuse in Cities \(ERIC\)](#) vise à aider une dizaine de collectivités de l'Union européenne à ancrer la prévention des déchets au niveau local grâce à l'élaboration de plans de prévention des déchets plastiques (PPP). Ces plans mettent l'accent sur la mise en œuvre de mesures de réutilisation dans le cadre des compétences directes des communes en matière de gestion publique, notamment lors d'événements publics, dans les bâtiments municipaux et dans le cadre des appels d'offres.



[Lyon Métropole](#) est une grande agglomération située dans le centre-est de la France, dont le centre est Lyon. Comptant environ 1,4 million d'habitants répartis sur 59 communes, elle a intégré l'élimination du plastique à usage unique directement dans son contrat-cadre de restauration (2023-2026), qui couvre tous les types de services, des réceptions officielles aux paniers-repas.



Zero Waste Europe remercie chaleureusement l'Union européenne pour son soutien financier. Zero Waste Europe est seul responsable du contenu du présent document. Celui-ci ne reflète pas nécessairement l'opinion du bailleur de fonds susmentionné. Le bailleur de fonds ne saurait être tenu responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y figurent.

Autrice : Noémie Brouillard, Zero Waste France, noemie@zerowastefrance.org

Editrices : Manon Jourdan and Giulia Lodi, Zero Waste Europe

Date : Juin 2026

Informations générales : hello@zerowasteurope.eu

Media : news@zerowasteurope.eu

Sujets liés aux collectivités : cities@zerowasteurope.eu

www.zerowasteurope.eu

www.missionzeroacademy.eu

