

COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICE HYGIENE

Vendredi 24 janvier 2020



A VOS AGENDAS 2020

✓ **Vendredi 24 janvier 2020** (report de la réunion du 10/12)

4 Réunions : 9H-12H30

✓ Vendredi 6 mars 9h-12h30

✓ Vendredi 29 mai 9h-12h30

✓ Mercredi 16 septembre 9h-12h30

✓ Mercredi 2 Décembre 9h-12h30



ORDRE DU JOUR

Introduction de la Présidente Joséphine Copigneaux

- **Veille Réglementaire**

Loi Economie Circulaire et Anti gaspillage

Les principaux impacts pour nos marchés (plastiques, perturbateurs endocriniens, réparabilité, Eco conception ...)

Les réactions de vos clients – Leurs besoins – Vos besoins

- **Les points GECO**

Etude sur les comportements des consommateurs

(résultats quali en lien avec nos sujets ESH)

Baromètre de la restauration collective

(Questionnaire en cours de révision avec des questions propres au collège)

JAPLIC

Charte de Bonnes pratiques Alimentation durable Extension aux sujets ESH

- **Les temps forts de la restauration 2020**

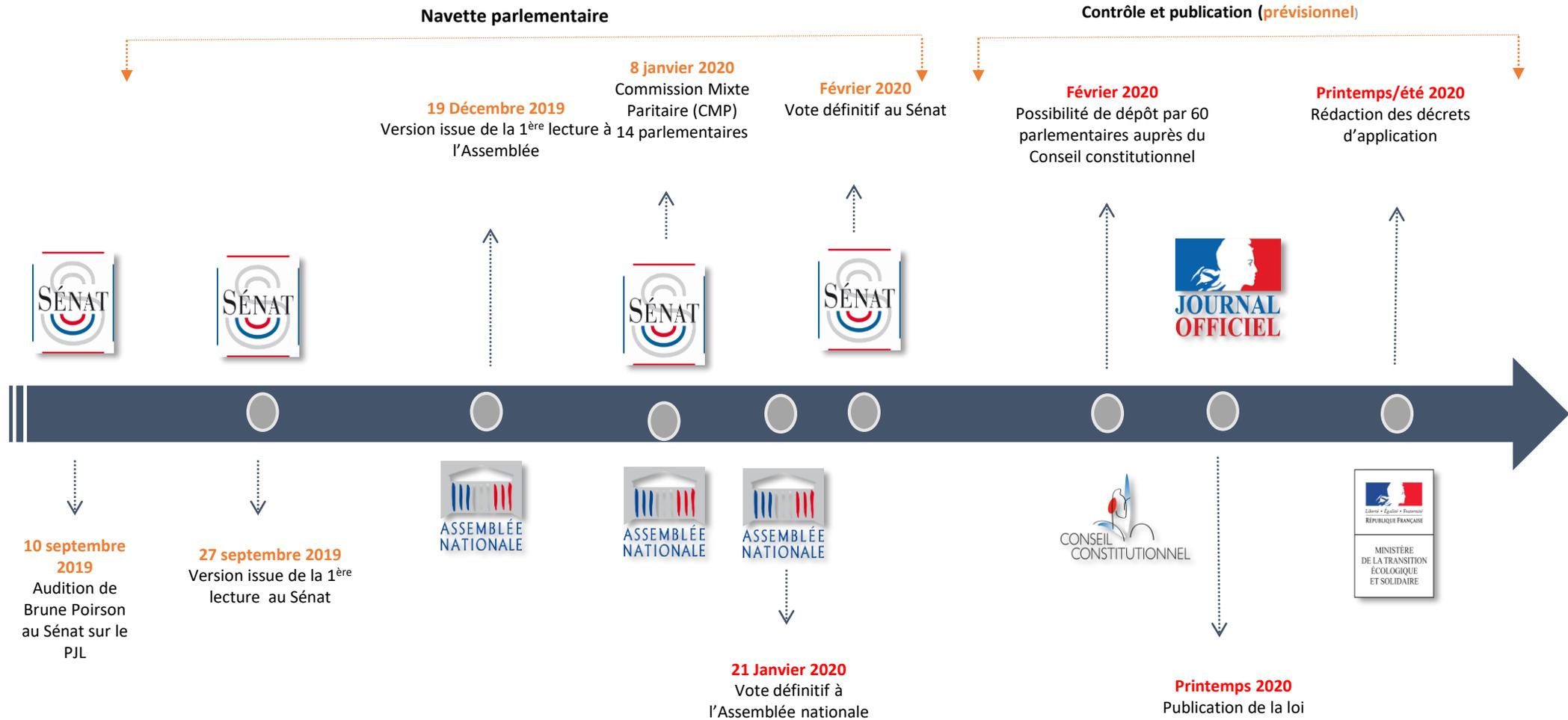
Point sur les salons et manifestations – Intérêts- Point de vue à partager

- **Divers**

LE PROJET DE LOI RELATIF À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE



A date au 24/01



SOMMAIRE SLIDES SUR PJJ ECONOMIE CIRCULAIRE

- ✓ **Calendrier** de la procédure législative post CMP du 08/01/2020 : slide 5
- ✓ **Structuration du Projet de Loi** : slide 8
- ✓ **Objectifs** de prévention et réduction des déchets et emballages : slides 9-16
- ✓ **Information du consommateur/mentions** ,**Perturbateurs endocriniens** ,**Affichage environnemental** ,**réparabilité** : slides 17 à 21
- ✓ **Gaspillage alimentaire** : slide 31
- ✓ **REP – filière recyclage** : slides 33-36
- ✓ **Les interdictions plastiques** : slides 37
- ✓ Pour la **fin du plastique à usage unique** : slides
- ✓ Sur les plastiques **Oxodégradables – Biosourcés-Biodégradables-Compostables** : slides

Structuration du texte



Au départ, un texte d'«*équilibre entre la responsabilité des entreprises par l'élargissement du périmètre du principe pollueur-payeur et une meilleure information des consommateurs* », afin de « *faire passer notre pays d'une économie linéaire à une économie circulaire* ».

A l'arrivée, il **s'éloigne de manière significative de l'intention originelle du gouvernement**, notamment un très fort accent a été mis sur **le réemploi des emballages - une incompréhension inhabituelle des contraintes subies par les entreprises.**

Projet de loi initial (déposé le 10/07/19 au Sénat) : **comportait 13 articles → 130 articles - 15 pages → 94 pages**

- **Titre 1^{er} A : Objectifs stratégiques de gestion et prévention de la production de déchets**
- **Titre 1^{er} : Information du consommateur** : vise à renforcer l'information du consommateur. nouvelles obligations en matière d'information
- **Titre II : Favoriser le réemploi et la réutilisation ainsi que l'économie de la fonctionnalité et servicielle dans le cadre de la lutte contre le gaspillage** : Sénat élargissement du Titre II au gaspillage alimentaire
- **Titre III : La Responsabilité des producteurs** : vise à renforcer la responsabilité des producteurs
- **Titre III Bis : Lutte contre les dépôts sauvages**
- **Titre IV Dispositions diverses** : habilite le Gouvernement à transposer plusieurs directives + Dates entrée en vigueur des articles

Titre 1^{er} A : Objectifs stratégiques de gestion et prévention de la production de déchets
(Les plastiques sont traités à partir de la slide 32)

- Le réemploi est une opération qui permet à des biens qui ne sont pas des déchets d'être utilisés à nouveau sans qu'il y ait modification de leur usage initial.
- La réutilisation est une opération qui permet à un déchet d'être utilisé à nouveau en détournant éventuellement son usage initial.
- Enfin le recyclage est l'opération par laquelle la matière première d'un déchet est utilisée pour fabriquer un nouvel objet.

Objectifs de prévention et réduction des déchets et emballages



- L'objectif d'atteindre **100% de plastique recyclé d'ici le 1^{er} janvier 2025** ;
- Objectif d'atteindre la **fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici 2040** ; Un objectif de réduction, un objectif de réutilisation et de réemploi et un objectif de recyclage sont fixés par décret pour la période 2021-2025, puis pour chaque période consécutive de cinq ans.
- La **réduction de 50%** des emballages en plastique à usage unique **en 2030** et **de 50%** en **2040** par rapport à 2030 ;
- **Emballages réemployés** Trajectoire nationale : Atteindre **5% des emballages réemployés** mis en marché en France **en 2023, en unité de vente ou équivalent unité de vente, et de 10% en 2027. Un décret** fixera les obligations, par filière, de réemploi ; Les emballages réemployés doivent être recyclables.
- Atteindre un **taux de collecte pour recyclage des bouteilles en plastique pour boisson de 77% en 2025** et de **90% en 2029** ;
- Donner la priorité à la **prévention et à la réduction de la production de déchets**, en **réduisant de 15 % les quantités de déchets ménagers et assimilés produits** par habitant et en **réduisant de 5% les quantités de déchets d'activités économiques par unité de valeur produite**, (...), **en 2030 par rapport à 2010**. (...)des expérimentations(...)volontariat afin de développer des dispositifs de consigne, en particulier pour réemploi, **pour certains emballages et produits**, (...)favoriser la conception écologique des produits manufacturés et d'optimiser le cycle de seconde vie des produits. Le développement d'installations de [broyeurs d'évier de déchets ménagers organiques](#) peut faire partie de ces expérimentations

Objectifs de prévention et réduction des déchets et emballages



Suite

- Développer le **réemploi** et augmenter la quantité de **déchets faisant l'objet de préparation à la réutilisation**, notamment des **équipements électriques et électroniques**, (...);
- **Etendre progressivement les consignes de tri** à l'ensemble des **emballages plastique sur l'ensemble du territoire avant 2022**, en vue, en **priorité, de leur recyclage**, en tenant compte des prérequis issus de l'expérimentation de l'extension des consignes de tri plastique initiée en 2011;
- **Réduire de 50 %** les quantités de **produits manufacturés non recyclables** mis sur le marché **avant 2020**
- **Réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025**, de **50 % par rapport à son niveau de 2015** dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, **d'ici 2030**, de **50 % par rapport à son niveau de 2015** dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale. »
- De mettre en œuvre **une hiérarchie des modes de traitement des déchets** consistant à privilégier, dans l'ordre :
 - a) La préparation en vue de la réutilisation ;
 - b) Le recyclage ;
 - c) Toute autre valorisation, notamment la valorisation énergétique ;
 - d) L'élimination ;

Objectifs de prévention et réduction des déchets et emballages



- **À compter du 1er janvier 2021**, les **services de l'État** ainsi que les **collectivités territoriales** et leurs **groupements**, lors de leurs achats publics (...), doivent **réduire la consommation de plastiques à usage unique**, la **production de déchets** et privilégient les **biens issus du réemploi** ou qui intègrent des **matières recyclées (...)** – art 6 bis
- **À compter du 1er janvier 2021**, les biens acquis annuellement par les **services de l'État** ainsi que par les **collectivités territoriales** et leurs **groupements** sont **issus du réemploi** ou de la **réutilisation** ou intègrent des **matières recyclées** dans des **proportions de 20 % à 100 %** selon le type de produit. Art 6 quater – **Décret**
- Afin d'atteindre les **objectifs nationaux de réemploi des emballages** fixés au 1° du I, **un décret** définit la **proportion minimale d'emballages réemployés** à mettre sur le marché annuellement en France. Ces proportions peuvent être différentes pour chaque flux d'emballages et catégories de produits afin de prendre en compte les marges de progression existantes dans chaque secteur, la nécessité de respecter l'environnement et les impératifs d'hygiène ou de sécurité du consommateur.
- À cet effet, les personnes appartenant à un secteur d'activité concerné et mettant collectivement sur le marché français annuellement plus d'une certaine quantité d'emballages sont tenues de respecter en moyenne cette proportion minimale d'emballages réemployés pour leurs propres produits, quels que soient le format et le matériau de l'emballage utilisés, ou le consommateur final auquel ces produits sont destinés. Art 8 ter AA

Article 10 bis A

- **Décret** « Art. L. 541-15-9-2. – I. – Il est mis **fin à la mise sur le marché** de **toute substance à l'état de microplastique**, telle quelle ou en mélange, présente de manière intentionnelle en concentration égale ou supérieure à 0,01 %, considérée comme le rapport entre la masse de microplastique et la masse totale de l'échantillon de matière considéré contenant ce microplastique. (...)
 - « 1° Cette interdiction **s'applique** : (...) « d) À des dates fixées par décret en Conseil d'État, et au plus tard à compter du 1er janvier 2027, **aux produits détergents, aux produits d'entretien et aux autres produits** visés par la proposition de restriction du 22 août 2019 de l'Agence européenne des produits chimiques portant sur les particules de microplastiques intentionnellement ajoutés ;
 - « 2° Cette interdiction **ne s'applique pas aux substances et mélanges** : « a) **Lorsqu'ils sont utilisés sur un site industriel** ;
- « II. – **À compter du 1er janvier 2023**, tout producteur, importateur ou utilisateur d'une substance ou d'un mélange mentionné au 2° du I **s'assure que toutes les instructions d'emploi pertinentes** visant à **éviter le rejet de microplastiques dans l'environnement**, y compris lors de leur fin de vie, figurent sur ces produits. Les instructions sont visibles, lisibles et indélébiles.

Titre 1^{er} : information du consommateur

- Article 1^{er} :
- Les producteurs et importateurs de produits générateurs de déchets informent les consommateurs, par voie de **marquage, d'étiquetage, d'affichage** ou par **tout autre procédé approprié**, sur leurs **qualités et caractéristiques environnementales**, notamment **l'incorporation de matière recyclée, l'emploi de ressources renouvelables**, la **durabilité**, la **compostabilité**, la **réparabilité**, les **possibilités de réemploi**, la **recyclabilité** et la présence de **substances dangereuses**, de **métaux précieux ou de terres rares**, en cohérence avec le droit de l'Union européenne. Ces qualités et caractéristiques sont établies en **privilégiant une analyse de l'ensemble du cycle de vie des produits**. Les produits et emballages en matière plastique dont la **compostabilité ne peut être obtenue qu'en unité industrielle ne peuvent porter la mention "compostable"**. (ex PLA)
- Les produits et emballages en matière plastique **compostables en compostage domestique ou industriel** portent la mention **"Ne pas jeter dans la nature"**.
- « Il est **interdit** de faire figurer sur un produit ou un emballage les mentions **"biodégradable", "respectueux de l'environnement"** ou toute autre mention équivalente.
- « Lorsqu'il est fait mention du **caractère recyclé d'un produit**, il est précisé le **pourcentage de matières recyclées** effectivement incorporées
- **Décret**

- Article 1^{er} :
- **I. Toute personne qui met sur le marché des produits** qui, au terme de leur fabrication, **comportent des substances** dont l'ANSES qualifie les **propriétés de perturbation endocrinienne d'avérées ou présumées**, met à la disposition du public par voie électronique, dans un format ouvert, aisément réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, pour chacun des produits concernés, **les informations permettant d'identifier la présence de telles substances** dans ces produits.
- « II. – Pour certaines catégories de produits présentant un risque d'exposition particulier, l'obligation prévue au I s'applique également pour les substances dont l'ANSES qualifie les propriétés de perturbation endocrinienne de **suspectées**.
- Lorsque l'ANSES a émis des recommandations spécifiques à destination des femmes enceintes sur certaines catégories de produits contenant des substances à caractère perturbateur endocrinien, en tenant compte des risques d'exposition, **le pouvoir réglementaire peut imposer aux fabricants des produits concernés d'y apposer un pictogramme ou d'avoir recours à un autre moyen de marquage, d'étiquetage ou d'affichage.**
- **Décret**

- Article 1^{er} Bis :
- Un **dispositif d'affichage environnemental et social volontaire** est institué. Il est destiné à apporter au consommateur une information relative aux **caractéristiques environnementales** et au **respect de critères sociaux** d'un bien, d'un service ou d'une catégorie de biens ou de services, **basée principalement sur une analyse du cycle de vie**. Les personnes privées ou publiques qui souhaitent mettre en place cet affichage environnemental et social, par voie de marquage, d'étiquetage ou par tout autre procédé approprié, notamment par une dématérialisation fiable, mise à jour et juste des données, se conforment à un **dispositif défini par décret**, qui précise les catégories de biens et services concernées, la méthodologie à utiliser ainsi que les modalités d'affichage.
- II. – **Une expérimentation est menée** pour une durée de dix-huit mois à compter de la publication de la présente loi afin d'évaluer différentes méthodologies et modalités d'affichage environnemental et social, notamment pour les produits textiles et d'habillement.
- **Décret** méthodologie et les modalités d'affichage environnemental et social s'appliquant aux catégories de biens et services concernés

- Article 2:
- Les **producteurs, importateurs, distributeurs** ou **autres metteurs sur le marché d'équipements électriques et électroniques** communiquent sans frais aux vendeurs de leurs produits ainsi qu'à toute personne qui en fait la demande **l'indice de réparabilité de ces équipements** ainsi que les **paramètres ayant permis de l'établir**. Cet indice vise à informer le consommateur sur la capacité à réparer le produit concerné.
- « Les vendeurs d'équipements électriques et électroniques ainsi que ceux utilisant un site internet, une plateforme ou toute autre voie de distribution en ligne dans le cadre de leur activité commerciale en France informent sans frais le consommateur, au moment de l'acte d'achat, par voie de **marquage, d'étiquetage, d'affichage** ou par tout autre procédé approprié **de l'indice de réparabilité** de ces équipements. Le fabricant ou l'importateur est chargé de mettre **ces informations à la disposition du public par voie électronique**, dans un format aisément réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé sous une forme agrégée.
- **Décret**

- Article 4:
- Le **fabricant** ou **l'importateur** de biens meubles informe le vendeur professionnel de la **disponibilité ou de la non-disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation** des biens concernés et, le cas échéant, de la **période pendant laquelle ou de la date jusqu'à laquelle ces pièces sont disponibles** sur le marché. Pour les **équipements électriques et électroniques** et les éléments d'ameublement, lorsque cette information n'est pas fournie au vendeur professionnel, les pièces détachées indispensables à l'utilisation des biens sont réputées non disponibles. **Les fabricants ou importateurs d'équipements électriques et électroniques** informent les vendeurs de leurs produits ainsi que les réparateurs professionnels, **à la demande** de ces derniers, du détail des éléments constituant **l'engagement de durée de disponibilité des pièces détachées**.
- Cette information est rendue disponible notamment à partir d'un **support dématérialisé**. Pour les **producteurs d'équipements électroménagers**, de petits équipements informatiques et de télécommunications, d'écrans et de moniteurs, les pièces détachées **doivent être disponibles** pendant une **durée** fixée par **décret** en Conseil d'État et qui **ne peut être inférieure à cinq ans** à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle concerné. Ce **décret** établit la liste des catégories d'équipements électriques et électroniques et de pièces concernés.
- « **Équipements électriques et électroniques** : « Art. L. 224-109. – Tout professionnel qui commercialise des prestations **d'entretien et de réparation d'équipements électroménagers**, de petits équipements informatiques et de télécommunications, d'écrans et de moniteurs prévoit **au moins une offre**, pour certaines catégories de pièces de rechange, incluant des **pièces issues de l'économie circulaire à la place des pièces neuves**.

**Titre 2 : FAVORISER LE REEMPLOI ET LA REUTILISATION AINSI
QUE L'ECONOMIE DE LA FONCTIONNALITE ET SERVICIELLE
DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE**

Article 5 : Définition du gaspillage alimentaire

- Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est **perdue, jetée** ou **dégradée** constitue le gaspillage alimentaire.

Article 5 BA:

- « Les **opérateurs agroalimentaires** mettent en place, **avant le 1er janvier 2021**, une **démarche de lutte** contre le gaspillage alimentaire, qui comprend notamment la **réalisation d'un diagnostic**. – **Décret**

Article 5 :

- Il est institué un **label national “anti-gaspillage alimentaire”** pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. **Décret**
 - Incorporation des DLC et des DDM dans les codifications d'information
Pour permettre le traitement informatique des stocks, la DLC, la DDM et le numéro de lot peuvent être intégrés dans les codifications d'information des denrées alimentaires **décret 1er janvier 2022**
 - Art L412 -7 Lorsqu'un produit alimentaire comporte une DDM celle-ci peut-être accompagnée d'une mention, informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date- **Décret**
 - Article 5 bis CB (sur Gourmet /Doggy Bag complète l'Article L541-15-7 du Code de l'Environnement
- « Le **contenant réutilisable ou recyclable peut être apporté par le consommateur**. Un affichage en établissement informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables ou recyclables. Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté. »

Loi relative à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage

Titre 3 : LA RESPONSABILITE ELARGIE DES PRODUCTEURS

REP (Responsabilité Élargie des Producteurs)



En France, le principe de la responsabilité élargie des producteurs (REP) existe dans la loi **depuis 1975** et est codifié dans l'article **L. 541-10 du code de l'environnement**.

« Il peut être fait obligation aux producteurs, importateurs et distributeurs de ces produits ou des éléments et matériaux entrant dans leur fabrication **de pouvoir ou de contribuer à l'élimination des déchets qui en proviennent.** »

- **En France une 20aine** de filières REP. La 1^{ère} = mise en place pour la **collecte des emballages ménagers en 1992**. Puis dispositifs similaires pour d'autres produits usagés : piles et accumulateurs, papiers, **équipements électriques et électroniques (EEE)**, etc. La filière des DEEE existe depuis 10 ans.
- REP **actuelle** : les fabricants, distributeurs pour les produits de leurs propres marques, importateurs, qui mettent sur le marché des produits générant des déchets, **doivent prendre en charge, notamment financièrement, la gestion de ces déchets**. Basée sur la responsabilité individuelle du producteur, la REP peut être assurée par les metteurs sur le marché **de manière individuelle ou collective, au travers d'un éco-organisme**.
 - **développer le recyclage** de certains déchets et augmenter la performance de recyclage de ces déchets ;
 - **décharger les collectivités territoriales** de tout ou partie des coûts de gestion des déchets et transférer le financement du contribuable vers le consommateur ;
 - **internaliser dans le prix de vente du produit neuf les coûts de gestion** de ce produit une fois usagé afin d'inciter les fabricants à s'engager dans une démarche **d'écoconception**.

Article 7 :

- **Au plus tard le 1er janvier 2030**, les **producteurs, metteurs** sur le marché ou **importateurs, responsables** de la mise sur le marché d'au moins 10 000 unités de produits par an et déclarant un chiffre d'affaires supérieur à 10 millions d'euros, **doivent justifier que les déchets engendrés par les produits** qu'ils fabriquent, mettent sur le marché ou importent **sont de nature à intégrer une filière de recyclage**. Cette obligation ne s'applique pas aux produits qui ne peuvent intégrer aucune filière de recyclage pour des raisons techniques, y compris en modifiant leur conception. Les producteurs, metteurs sur le marché ou importateurs de ces produits doivent alors justifier de cette impossibilité et sont tenus de réévaluer tous les cinq ans la possibilité de revoir la conception des produits concernés pour qu'ils puissent intégrer une filière de recyclage. **Décret**

Article 8 :

- En application du principe de responsabilité élargie du producteur, il peut être fait obligation à toute personne physique ou morale qui **élabore, fabrique, manipule, traite, vend ou importe des produits générateurs de déchets ou des éléments et matériaux entrant dans leur fabrication**, dite producteur au sens de la présente sous-section, de **pourvoir ou de contribuer à la prévention et à la gestion des déchets** qui en proviennent ainsi que **d'adopter une démarche d'écoconception** des produits, de **favoriser l'allongement de la durée de vie** desdits produits en assurant au mieux à l'ensemble des réparateurs professionnels et particuliers concernés la **disponibilité des moyens indispensables à une maintenance** efficace, de **soutenir les réseaux de réemploi**, de **réutilisation** et de **réparation** tels que ceux gérés par les structures de l'économie sociale et solidaire ou favorisant l'insertion par l'emploi, de contribuer à des projets d'aide au développement en matière de collecte et de traitement de leurs déchets et de **développer le recyclage des déchets** issus des produits.

Article 8 :

- « Art. L. 541-10-1. – **Relèvent du principe de responsabilité élargie du producteur** en application du premier alinéa du I de l'article L. 541-10 :
- « 1° **Les emballages** servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés **par les ménages, y compris ceux consommés hors foyer** ;
- « 2° Les **emballages** servant à commercialiser les produits **consommés ou utilisés par les professionnels** et qui ne sont pas déjà couverts par le 1° du présent article, à compter du 1er janvier 2025, à l'exception de **ceux qui sont consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration**, pour lesquels ces dispositions s'appliquent **à compter du 1er janvier 2021**.
- « 5° **Les équipements électriques et électroniques**, qu'ils soient destinés à être **utilisés par les particuliers ou les professionnels**, afin que les composants et déchets générés par ces équipements, y compris les métaux rares des appareils électroniques de haute technologie, particulièrement les téléphones et tablettes, puissent être collectés et réemployés après utilisation ;
- « 7° **Les contenus et contenants des produits chimiques pouvant présenter un risque** significatif pour la santé et l'environnement dont les déchets issus de ces produits **sont des déchets ménagers et, à compter du 1er janvier 2021, l'ensemble de ceux qui sont susceptibles d'être collectés** par le service public de gestion des déchets ;

Article 8 :

- « Art. L. 541-10-3. – Les **contributions financières versées par les producteurs** qui remplissent collectivement les obligations mentionnées à l'article L. 541-10 sont **modulées**, lorsque cela est possible au regard des **meilleures techniques disponibles**, pour chaque produit ou groupe de produits similaires, en fonction de critères de **performance environnementale**, parmi lesquels la **quantité de matière utilisée**, l'incorporation de **matière recyclée**, l'emploi de **ressources renouvelables gérées durablement**, la **durabilité**, la **réparabilité**, les **possibilités de réemploi**, de **réutilisation** ou de **recharge**, la **recyclabilité**, la **visée publicitaire ou promotionnelle** du produit, **l'absence d'écotoxicité** et la **présence de substances dangereuses** telles que définies par le décret prévu à l'article L. 541-9-1, en particulier lorsque celles-ci sont susceptibles de limiter la recyclabilité ou l'incorporation de matières recyclées.
- « La modulation prend la forme **d'une prime accordée par l'éco-organisme** au producteur lorsque le produit remplit les critères de performance et celle d'une pénalité due par le producteur à l'éco-organisme lorsque le produit s'en éloigne. Les primes et pénalités sont fixées de manière transparente et non discriminatoire.
- « **Au plus tard le 1er janvier 2022**, le montant de la pénalité attribuée **aux emballages plastiques qui ne peuvent intégrer une filière de recyclage en fin de vie** est fixé selon une trajectoire progressive **par décret**. (ex : Film plastique souple)
- « Art. L. 541-10-6. – I. – Afin d'améliorer la collecte des produits relevant du régime de responsabilité élargie, il peut être fait **obligation aux distributeurs** de ces produits de **reprendre sans frais**, ou de **faire reprendre sans frais** pour leur compte, les produits usagés dont **l'utilisateur final se défait**, dans la limite de la quantité et du type de produit vendu ou des produits qu'il remplace. **Décret**



SUJETS PLASTIQUES

FOCUS plastiques à usage unique en France



Rappel – Contexte Plastiques

- Forts **IMPACTS** sur nos marchés : nous sommes entrés dans une logique de **diminution des recours aux plastiques**, à **concilier avec** des impératifs de **sécurité des aliments**, et avec une demande de **consommation alimentaire nomade** (contenants de transport, pailles, couverts, couvercles, bouchons, etc...).
- **ENJEUX** pour les entreprises d'accélérer la réflexion sur les emballages plastiques, les matériaux de substitution, sur les explications à apporter quant aux matériaux actuellement utilisés, sur les démarches éventuellement mises en place pour diminuer le recours aux plastiques.

- **L'article 28 de la loi dite EGALIM** n°2018-938 -**30 octobre 2018** -JO le 1^{er} nov. 2018 :

les dispositions de l'article 28 **intégrées à l'article L. 541-10-5 (*) III du code de l'environnement** qui devient **l'article socle** des restrictions de plastique en France.

- **Le III de l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement** relatif à la prévention et à la gestion des déchets. Nouvelle rédaction issue de l'article 28 de la loi EGALIM : 3 dispositions « plastique »
- **Alinéa 1** : il **élargit la liste des objets en plastique à usage unique** qu'il ne sera plus possible de mettre sur le marché selon certaines échéances ;
 - **Alinéa 4** : il **restreint les utilisations** en restauration collective des **contenants alimentaires** en matière plastique ;
 - **Alinéa 5** : il **met fin à l'utilisation des bouteilles d'eau plate** en plastique en restauration collective scolaire ;
- **Loi Economie circulaire Vote à AN le Mardi 21 Janvier –Article 10 Modification de l'article 541-15-9 du code de l'Environnement**

**A date la question d'articulation entre le décret Egalim
et loi Economie circulaire posée par l'ANIA à la DGE pas claire !**

- **Plastiques à usage unique et loi EGAlim** : Il est mis fin à la mise à disposition des produits en plastique à usage unique suivants : **art 10 al 9 et s**

« 1° À compter du **1^{er} janvier 2020**, pour les **gobelets** et **verres** ainsi que les **assiettes jetables de cuisine** pour la table;

« 2° À compter du **1^{er} janvier 2021**, pour les **pailles** à l'exception de celles destinées à être utilisées à des fins médicales, confettis en plastique, **piques à steak**, **couvercles à verre** jetables, **assiettes autres** que celles mentionnées au 1° du présent III y compris celles comportant un film plastique, **couverts**, **bâtonnets mélangeurs pour boissons**, **contenants ou récipients en polystyrène expansé** destinés à la consommation sur place ou nomade, **bouteilles en polystyrène expansé pour boissons** ainsi que les tiges de support pour ballons et leurs mécanismes, à l'exception des tiges et mécanismes destinés aux usages et applications industriels ou professionnels et non destinés à être distribués aux consommateurs. » ;

- ~~▪ Définition pour l'application de l'art L541-15-9 code Environnement : « Aux fins du présent article, on entend par **produit plastique à usage unique** tout produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique et qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, **plusieurs trajets ou rotations** en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu. »~~ Suppression en CMP

- A compter **du 1^{er} janvier 2022**, l'État n'achète plus de plastique à usage unique en vue d'une utilisation sur les lieux de travail et dans les événements qu'il organise. **Décret – (art 10 AL 12)**
- **L'interdiction**, au **1^{er} janvier 2021**, de la **distribution gratuite** de bouteilles en plastique boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel **ART 10 AL 17**
- **Interdiction** à compter du **1^{er} janvier 2021**, de clauses contractuelles pour la fourniture ou utilisation de **bouteilles plastiques à usage unique** dans le cadre d'événements festifs, culturels, sportifs **art 10 al 18**
- **Au plus tard le 1er janvier 2025**, il est mis **fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique**, au sens de la directive (UE) n° 2019/904 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement, et ce jusqu'à la transposition de ce texte en droit interne, dans les **services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité** ainsi que les services mentionnés au chapitre 1er du titre 1er du livre 1er de la deuxième partie du code de la santé publique **(Art 10 al 25)**

Pour la fin du Plastique à usage unique (Economie circulaire)



- À compter du **1er janvier 2022**, les établissements recevant du public sont tenus d'être équipés **d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public. Art 10 al 19**
- **À compter du 1er janvier 2023**, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés **dans l'enceinte** de l'établissement dans des **gobelets**, y compris leurs moyens de fermeture et **couvercles**, des **assiettes** et des **réipients réemployables** ainsi qu'avec des **couverts réemployables. Décret – (Art 10 al 23**
- **« À compter du 1er janvier 2022**, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un **service de portage quotidien de repas à domicile** sont **réemployables** et font l'objet d'une **collecte**. Les modalités de mise en oeuvre du présent alinéa ainsi que les exceptions motivées pour des raisons de protection de la santé publique sont précisées par **décret. Art 10 al 24**
- Les **établissements de restauration et débits de boisson** sont tenus d'indiquer de **manière visible sur leur carte ou sur un espace d'affichage** la possibilité pour les consommateurs de **demander de l'eau potable gratuite**. Ces établissements doivent donner accès à leurs clients à une eau potable fraîche ou tempérée, correspondant à un usage de boisson. **Art 10 al 20**
- Les **vendeurs de boissons à emporter** adoptent une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un **réipient réemployable présenté par le consommateur** par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable. » **Article 5 Bis CAA**

- La production, la distribution, la vente, la mise à disposition et l'utilisation **d'emballages** ou de sacs fabriqués, en tout ou partie, à partir de **plastique oxodégradable (NDLR *)** sont interdites. **(Art 10 al 15)** – *(NDLR : plastique conçu pour se fragmenter par oxydation sous l'action de l'environnement notamment lumière, chaleur. Propriété de FIN DE VIE du produit)*
- A compter du **1er janvier 2021**, la mise sur le marché **des produits fabriqués** à base de **plastique oxodégradable** est interdite. **(Art 10 al 16)**
- **À compter du 1er janvier 2022**, la mise sur le marché de **sachets de thé et de tisane en plastique non biodégradable (NDLR *)** au sens du 16 de l'article 3 de la directive (UE) 2019/904 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement **est interdite. Décret à venir – (Art 10 al 22)** - *(NDLR : Un produit est dit biodégradable si après usage, il peut être décomposé (digéré) naturellement par des organismes vivants (micro-organismes). Propriété de FIN DE VIE du produit)*
- **Au plus tard le 1er janvier 2021**, le Gouvernement remet au Parlement un rapport sur les impacts sanitaires, environnementaux et sociétaux des plastiques **biosourcés (NDLR *)**, **biodégradables et compostables** sur l'ensemble de leur cycle de vie. Ce rapport aborde notamment le risque de **dispersion des microplastiques** dans l'environnement lié au **compostage des plastiques biosourcés, biodégradables et compostables. Art 10 bis C (NDLR : définition de l'actuel art D 543-295 5° et du futur D 543-294 14° du code de l'environnement : « matière biosourcée : toute matière d'origine biologique à l'exclusion des matières intégrées dans des formations géologiques ou fossilisées » - caractéristique de composition)**

Résumé des interdictions de plastiques à usage unique mais pas seulement

A Redéfinir

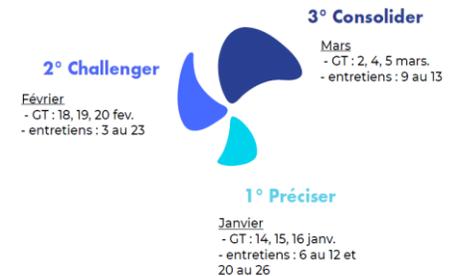
Au 3 juillet 2021

	CADRE	A partir du 1er Janvier 2020	A partir 1er Janvier 2021	A partir du 1er janvier 2022	A partir du 1er janvier 2023	Au plus tard le 1er janvier 2025	2030	2040
Interdictions plastique à usage unique (tout produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique et qui n'est pas conçu , crée ou mis sur le marché pour accomplir pendant sa durée de vie plusieurs trajets ou rotations en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique....	PJL Economie Circulaire EGALIM SUP CE	cotons-tiges, pailles, couverts, assiettes jetables de cuisine pour la table, pics à steak, bâtonnets et mélangeurs pour boissons, couvercles à verre jetables, et boîtes en polystyrène expansé, gobelets et verres composés à 100% plastique et non emballages / Gobelets verres assiettes de cuisine pour la table	pailles intégrées dans les emballages, boites en plastique contenant 100% de plastique selon champ directive SUP, gobelets et verres 100% plastiques et emballages, couvercles de boissons à emporter, assiettes jetables y compris pelliculés, plastiques oxodégradables /Interdiction de la distribution gratuite de bouteilles plastiques dans les établissements recevant du public et dans les entreprises-clauses contractuelles plus de bouteilles en plastique à usage unique pour les événements festifs culturels ou sportifs	Interdiction des sachets de thé et tisane en plastique non biodégradable - les ERP sont tenus d'installés au moins un fontaine à eau potable accessible au public - Portage à domicile : Gobelets couverts assiettes sont réemployables et font l'objet d'une collecte - Décret	Etablissements de restauration sont tenus de servir repas et boissons consommés dans l'enceinte dans des gobelets ,assiettes et récipients réemployables yc couverts Modalités par décret	contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique dans les services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, les centres périnataux de proximité + restauration scolaires les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.	Réduction de 50% des bouteilles de boisson en plastique à usage unique	100%

RÉPERCUSSIONS CLIENTS

- **La Mairie de Paris** ambitionne de sortir du plastique jetable à horizon 2024 en trois temps:
Paris sera une vitrine lors de JO !
- ✓ **Supprimer le plastique au sein des évènements à horizon 2020 ;**
- ✓ **Supprimer les contenants en plastique à usage unique au sein de la restauration hors domicile en 2021 ;**
- ✓ **Comment atteindre le zéro plastique à usage unique en 2024.**

Le planning proposé à date



➤ **23/01/2020**

ACCOR annonce la fin du plastique à usage unique dans ses hôtels fin 2022

Les 5 000 hôtels et résidences en utilisent chaque année plus de 200 millions.

- ✓ **suppression des articles de toilette individuels et gobelets en plastique d'ici fin 2020**
- ✓ **Elimination de tous les autres articles en plastique à usage unique dans les chambres, les salles de réunion, les restaurants et tous les espaces de détente (spas, salles de fitness) d'ici la fin de l'année 2022.**
- ✓ **Les sacs en plastique pour le linge ou les oreillers supplémentaires, les bouteilles d'eau en plastique, les emballages en plastique des aliments et produits de bienvenue, la vaisselle et les couverts en plastique à emporter, les cadeaux et les produits d'accueil en plastique (articles de toilette, pantoufles, crayons...), les cartes-clés en plastique.**



La Ville de Paris vous invite
à co-construire le plan d'action de
la « sortie du plastique à usage
unique en 2024 ».





SUJETS PLASTIQUES VS DÉCRET (AVANT L'ENTREE EN VIGUEUR DE LA FUTURE LOI DITE ECONOMIE CIRCULAIRE)



A – Au 1er janvier 2020

Les emballages, au sens de la directive 94/62/CE, ne sont **pas concernés** par les interdictions objets en plastique jetable du 1er janvier 2020.

Une **exemption d'interdiction** est prévue pour les produits jetables en plastique biosourcés (dont la teneur biosourcée minimale est de 50% à partir du 1er janvier 2020 et de 60% à partir du 1er janvier 2025) et compostables en compostage domestique.

Produit concerné	Spécification à compter du 1 ^{er} janvier 2020	Exemption compostables domestiques + biosourcés*
Gobelets et verres	Interdiction si composés de 100% plastique <u>et si non emballages</u>	✓
Assiettes jetables de cuisine pour la table	Interdiction si composées de 100% plastique <u>et si non emballages</u> (<i>ces produits peuvent être vendus en BtoB s'ils sont utilisés comme emballage - remplis ou conçus pour être remplis (d'aliments ou de boissons) au point de vente finale au consommateur</i>).	✓
Pailles	Interdiction pour celles entièrement ou partiellement composées de plastique et mises à disposition sur le lieu d'utilisation ou celles vendues à l'unité ou en lot (hors briquette) au consommateur final à l'exception des usages médicaux	✓
Couverts	Interdiction des fourchettes, couteaux, cuillères et baguettes entièrement ou partiellement composées de plastique, y compris ceux intégrés dans des produits, mais à l'exception de ceux utilisés dans les établissements pénitentiaires, les établissements de santé et dans le transport aérien, ferroviaire et maritime.	✓
Piques à steak	Interdiction	✓

A – Au 1er janvier 2020

Les emballages, au sens de la directive 94/62/CE, ne sont **pas concernés** par les interdictions objets en plastique jetable du 1er janvier 2020.

Une exemption d'interdiction est prévue pour les produits jetables en plastique biosourcés (dont la teneur biosourcée minimale est de 50% à partir du 1er janvier 2020 et de 60% à partir du 1er janvier 2025) et compostables en compostage domestique.

Produit concerné	Spécification à compter du 1 ^{er} janvier 2020	Exemption compostables domestiques + biosourcés*
Couvercles à verre jetables	Interdiction des couvercles à verre ou à gobelet en plastique à usage unique, non emballages . Les couvercles de boisson à emporter sont considérés comme des emballages et ne sont donc pas concernés par l'échéance du 1 ^{er} janvier 2020.	✓
Récipients alimentaires : saladiers, boîtes, pôts à glace	Ce sont des emballages et ils ne sont donc pas concernés par l'échéance du 1^{er} janvier 2020 .	✓
Bâtonnets mélangeurs pour boissons	Interdiction	✓
Bouteilles d'eau plate en plastique	Fin de mise à disposition dans le cadre des services de restauration collective scolaire	

B – Au 3 juillet 2021

Le décret d'application de la loi EGalim prévoit que **certains emballages** en plastique à usage unique, au sens de la directive 94/62/CE, soient interdits à partir du 3 juillet 2021.

La date du 3 juillet 2021 coïncide avec la date d'entrée en vigueur des obligations et restrictions de mise sur le marché instaurées par la directive SUP.

* **Une exemption d'interdiction** est prévue pour les produits jetables en plastique biosourcés (dont la teneur biosourcée minimale est de 50% à partir du 1er janvier 2020 et de 60% à partir du 1er janvier 2025) et compostables en compostage domestique.

** **Les récipients exemptés sont** : les récipients pour aliments contenant des aliments secs ou des aliments vendus froids qui exigent une préparation supplémentaire, les récipients contenant des aliments présentés dans des portions plus grandes que des portions individuelles ou les récipients pour aliments contenant des portions individuelles vendus à plus d'une unité constituent des exemples de récipients pour aliments ne devant pas être considérés comme des produits en plastique à usage unique (considérant 12 de la SUP).

Produit concerné	Spécification à compter du 3 juillet 2021	Exemption compostables domestiques + biosourcés*
Gobelets et verres	Interdiction si composés entièrement ou partiellement de plastique dont la teneur est supérieure à celle autorisée par un arrêté (avec réduction progressive de la teneur dans le temps), y compris si emballage	✓
Assiettes jetables de cuisine pour la table	Interdiction de toutes les assiettes en plastique, y compris celles avec un film plastique et si emballage	
Pailles	Interdiction de toutes les pailles à l'exception des usages médicaux	
Couverts	Interdiction de toutes les fourchettes, couteaux, cuillères et baguettes y compris ceux utilisés dans les établissements pénitentiaires, les établissements de santé et dans le transport aérien, ferroviaire et maritime	
Piques à steak	Interdiction	✓

B – Au 3 juillet 2021

Le décret d'application de la loi EGalim prévoit que **certains emballages** en plastique à usage unique, au sens de la directive 94/62/CE, soient interdits à partir du 3 juillet 2021.

La date du 3 juillet 2021 coïncide avec la date d'entrée en vigueur des obligations et restrictions de mise sur le marché instaurées par la directive SUP.

* **Une exemption d'interdiction** est prévue pour les produits jetables en plastique biosourcés (dont la teneur biosourcée minimale est de 50% à partir du 1er janvier 2020 et de 60% à partir du 1er janvier 2025) et compostables en compostage domestique.

** **Les récipients exemptés sont** : les récipients pour aliments contenant des aliments secs ou des aliments vendus froids qui exigent une préparation supplémentaire, les récipients contenant des aliments présentés dans des portions plus grandes que des portions individuelles ou les récipients pour aliments contenant des portions individuelles vendus à plus d'une unité constituent des exemples de récipients pour aliments ne devant pas être considérés comme des produits en plastique à usage unique (considérant 12 de la SUP).

Produit concerné	Spécification à compter du 3 juillet 2021	Exemption compostables domestiques + biosourcés*
Couvercles à verre jetables	Interdiction des couvercles à verre ou à gobelet en plastique à usage unique, y compris les couvercles de boisson à emporter	✓
Plateaux-repas, Pots à glace, saladiers et boîtes**	Interdiction pour ceux composés entièrement de plastique (100%) , utilisés pour contenir des aliments qui sont destinés à être consommés immédiatement , soit sur place , soit à emporter , généralement consommés dans le récipient , et prêts à être consommés sans autre préparation , telle que le fait de les cuire, de les bouillir ou de les réchauffer	✓
Bâtonnets mélangeurs pour boissons	Interdiction	
Bâtonnets ouatés	Interdiction (usage domestique dont la tige est en plastique)	

C – Au plus tard le 1er janvier 2025

Produit concerné	Spécification au plus tard du 1 ^{er} janvier 2025	Exemption compostables domestique + biosourcés*
Contenants alimentaires en plastique	Fin de 3 utilisations : cuisson/ réchauffe /et service. Et au sein de la restauration collective : Scolaire / Universitaire / Enfants de moins de 6 ans ,dans les services de pédiatrie, obstétrique , maternité et centres périnataux de proximité	AUCUNE exemption

A noter : invitation à la Commission restauration durable du 6 Février Présence d’Emmanuelle Buffet d’Elipso pour un décryptage plus précis

Vos réactions? Quid de notre livrable « le plastique en pratique »?

Plastique d'emballage : des idées pour innover

- [48 fiches](#) (Réseau CARNOT – réseau éco-entreprises de France PEXE – CITEO – ELIPSO – ADEME – PERIFEM – FEDEREC – BPI France, etc...) dédiées aux **plastiques d'emballages** dans les domaines des bio-sourcés, de l'éco-conception, du recyclage et des nouvelles formulations, pour trouver des clés permettant de répondre aux fortes attentes sociétales - [livre interactif en ligne](#)

Des aides financières pour vos projets

- **L'ADEME** met à disposition des **soutiens pour améliorer** la gestion des déchets, économiser l'énergie, réduire les pertes ...etc consultez [l'intégralité des aides possibles](#)



PLASTIQUES & EMBALLAGES

48 OFFRES R&D CARNOT POUR LES ENTREPRISES



PUBLIÉ À L'OCCASION DE LA RENCONTRE ECOTECH PLASTIQUES & EMBALLAGES 2019 ORGANISÉE PAR

- Etude sur le consommateur en Hors Domicile restitution phase quali
- JAPLIC
- Baromètre de la restauration collective
- Charte Alimentation durable vers une évolution des Bonnes Pratiques ESH



Etude annuelle les drivers de choix du consommateur en Hors Domicile

Les objectifs de l'étude



Comprendre les motivations et les freins du consommateur à consommer hors domicile, selon les moments et les circonstances



Comprendre les motivations et les freins du consommateur dans le choix d'un point de vente (snacking) ou d'un lieu de restauration hors domicile



Comprendre les motivations et les freins du consommateur dans son choix de produits (snacking) ou de composantes du repas (restauration)



Aboutir à une vision par circuit et par catégorie de consommateurs, des drivers clés des choix : temporels, environnementaux et liés à l'offre de produits



Pour adapter les offres produits, les outils et les approches marketing
Pour affiner le mix produit selon les circuits et circonstances
Pour définir la valeur de marque et adapter la communication
Pour anticiper les grandes tendances de demain...

Etude annuelle les drivers de choix du consommateur en Hors Domicile

La méthodologie de l'étude

ENQUÊTE QUALITATIVE EXPLORATOIRE

Pour identifier et comprendre les motivations et les freins des consommateurs en hors domicile :

- Drivers temporels et géographiques → choix du hors domicile selon les moments et les circonstances
- Drivers environnementaux → choix d'un point de vente ou d'un lieu de restauration
- Drivers de l'offre → choix de produits ou de plats

4 focus groups de consommateurs

4 groupes, 8 personnes par groupe (tous consommateurs hors domicile et décideurs)



ENQUÊTE ONLINE CONSOMMATEURS

Pour mesurer les comportements et l'importance des drivers de choix en hors domicile :

- Pour hiérarchiser les facteurs de choix (du hors domicile, du lieu, des produits ou plats)
- Pour affiner l'information selon la catégorie de consommateurs (âges, CSP...), selon le circuit, la fréquentation, et les produits ou plats consommés

2 000 consommateurs hors domicile

Questionnaire online de 12 minutes, échantillon représentatif de la population française (> 15 ans)



SUIVI PAR CHAT D'UNE COMMUNAUTÉ DE CONSOMMATEURS PENDANT UNE SEMAINE

Pour aller plus loin dans la compréhension des dynamiques de choix

Suivi quotidien des actes de consommation hors domicile et interviews par chat d'un groupe de 20 consommateurs

RESTAURATION A TABLE

En résumé...

Les points clés sur la restauration à table

Un mode toujours central de restauration hors domicile avec une fréquentation fortement liée au temps de pause déjeuner, aux prix et à la proximité des lieux

Une image et une fréquentation du midi dominées par le petit restaurant traditionnel et indépendant

Une forte variabilité des fréquences de repas au restaurant pour la pause déjeuner entre Paris et Lyon

Une durée de repas incompressible et un temps de pause limité : stratégies de « gagne-temps » des consommateurs

Les 3 variables clés des logiques de fréquentation :

1. Le temps de pause et la proximité des lieux
2. L'accompagnement du convive
3. Fidélité ou découverte ?

Les composants clés du repas au restaurant :

- La formule 2 plats est la norme
- Le plat principal : l'élément-phare
- Le dessert : une tentation toujours
- Boissons : eau à midi, café, vins le soir

Influence sur la commande plats dans les restaurants...

Les vecteurs clés du choix du plats en restaurants :

- Le plaisir, le goût
- Les marqueurs de qualité (origine, ingrédients...)
- La carte et ce qu'elle dit au consommateur

Le digital (La fourchette, réseaux sociaux, influenceurs Youtube) joue un rôle important d'incitation chez les moins de 35 ans

Deux grands facteurs d'influence :

1. La recommandation du serveur, attendue et utile
2. La plat du jour = un marqueur fort de qualité

Les propositions de plats végétariens, vegan, sans gluten... contribuent à l'image inclusive du lieu et aux repas de groupes

En résumé...

Les points clés sur la restauration à table

Des facteurs d'incitation et de choix des restaurants dominés par l'offre (type de cuisine, plats, prix et qualité) et le service (accueil et rapidité)

Des facteurs d'incitation et de choix de restaurants dominés par les facteurs circonstanciels : temps de repos, accompagnement du convive, proximité des lieux, facilité de réservation...

Les critères de choix des lieux :

1. Le type de cuisine
2. Les prix
3. La qualité
4. L'accueil
5. La rapidité

Les facteurs de fidélisation :

1. Le goût des plats
2. Le rapport qualité-prix
3. La surprise, la découverte
4. La portion, être rassasié
5. La clientèle et l'ambiance

Les atouts propres des chaînes de restauration à table sont les actions de fidélisation, les promotions et l'usage du digital

Les freins et facteurs répulsifs :

1. Prix vs budget repas
2. Attente (à toutes les étapes du parcours consommateur
3. Propreté ou hygiène défectueuse
4. Ambiance désagréable

Les signes et facteurs incitatifs dans le choix des plats :

1. L'origine locale = qualité supérieure des ingrédients
2. Les indicateurs d'écoresponsabilité et de transparence : conforte un choix et contribue à l'image

RESTAURATION RAPIDE

Les points clés sur la restauration rapide

Une fréquentation concernant surtout les plus jeunes des consommateurs, fortement orientée vers les chaînes, et dominée par la formule plat + dessert

La fréquentation des restaurants rapides est...

Hebdomadaire pour les parents de jeunes enfants
Forte et régulière chez les moins de 35 ans
En baisse chez toutes les catégories de consommateurs

L'image, en positif...

Bio, healthy
Nouveautés, originalité
Diversité d'offre
Prix
Évolution des enseignes

L'image, en négatif...

Grosses enseignes de fast-food (burger, pizza, sandwich)
Le kebab indépendant
Concepts gastro rapide, trop chers
Malbouffe et **pollution plastique**

La consommation dans les restaurants rapides :
Autant de froid que de chaud

La formule plat + dessert domine dans les choix
Un repas à emporter et à manger à l'extérieur plutôt que sur place

Les points clés sur la restauration rapide

Une fréquentation concernant surtout les plus jeunes des consommateurs, fortement orientée vers les chaînes, et dominée par la formule plat + dessert

Les motivations :

- Envie, impulsion
- Partage avec les amis
- Plaisir générationnel
- Lâcher-prise
- - prix modérés

Les freins :

- Attente
- Trop de monde
- Prix élevés
- Portions trop petites
- Propreté douteuse

La fidélisation :

- Rapidité et efficacité
- Qualité des plats
- Endroit agréable pour manger sur place

Les leviers d'attention et de choix :

- Concept et offre
- Design et décoration
- Rapidité
- Proximité du lieu
- Prix

Healthy et écoresponsabilité sont des vecteurs de positionnement porteurs ou d'image inclusive

GMS PROXY

Les points clés sur la GMS et la Proximité

Les achats du repas en points de vente (GMS ou Proximité) sont des opportunités ou des solutions de circonstances avant d'être des choix

La fréquentation est faible et occasionnelle, dominée par les courses et l'usage de la voiture le week-end, ou régie par le manque de temps et la proximité des points de vente

Salades et sandwiches sont toujours dominants, les plats cuisinés en baisse

L'agencement et la présence d'espaces ad hoc (rayons, points chauds, traiteur, caisses à part) modèlent les parcours consommateurs

Couplage fréquent des achats : repas du midi + courses du soir, ou courses de la semaine + repas sur place

En résumé...

Les points clés sur la GMS et la Proximité

La praticité du mode de restauration est le ressort principal d'achat dans ces lieux, l'espace-repas est le principal levier de fidélisation des consommateurs

Les principaux ressorts de fréquentation :

1. La praticité de l'achat
2. Les prix
3. La diversité et la richesse d'offre
4. La rapidité
5. La facilité de prise du repas après achat

Les innovations (bars à sushis, ingrédients healthy...) attirent et fidélisent les consommateurs

On note une forte sensibilité à la problématique du plastique et une exploration des solutions substitutives chez les consommateurs

Etude annuelle les drivers de choix du consommateur en Hors Domicile

➤ Un chat d'une semaine auprès de 20 consommateurs pour aller plus loin dans la dynamique de choix
(*suivi quotidien des actes de consommation et interviews*)

➤ une étude quantitative courant Février :

Valider et quantifier lors de l'enquête quantitative les grandes orientations identifiées en phase qualitative

Préciser les divergences selon les variables clés :

- L'âge des consommateurs
- La situation géographique (centre-ville, périphérie, campagne...)
- La composition du foyer (enfants notamment)
- Le budget du repas hors domicile

Approfondir les effets sur la fréquentation et les choix dans les différentes formes de restauration

- Effets du temps de pause
- Effets de l'accompagnement
- Effets de l'offre de proximité (au lieu de travail)
- Effets de la facilité de repas au travail
- Effets des opportunités de déplacement
- Effets de la variabilité des habitudes

➤ Des résultats complets Fin Mars

Baromètre de la restauration collective

Objectif Répondre à une absence de visibilité sur ces marchés- mesurer les évolutions dans les intentions d'achats alimentaires,équipements et produits d'hygiène,les coûts MP

Fréquence de l'enquête : nous sommes passés à 1X par an en 2019 (cf. 2x par an en 2017).

Période d'enquête : Afin que les interviewés disposent d'une bonne vision de leur activité (notamment pour le scolaire), la vague d'enquête intervient en 2ème partie d'année scolaire = fin mars/début d'avril en fonction des dates de fin des vacances d'hiver;

Adaptation de la méthode d'échantillonnage : Interviewés récurrents au moins à 60% avec un objectif de monter à 80% si possible (la récurrence s'appréciera par rapport à l'établissement sollicité et non par rapport à la personne physique interviewée au sein de l'établissement) ;

Le segment scolaire : à répartir pour moitié en Maternelle/Primaire, et l'autre moitié en Secondaire

Mis en place en 2017, le questionnaire a été ajusté au regard des premiers retours des vagues 1 et 2 - un quali en 2018 a abouti à un questionnaire définitif pour la Vague 3 réalisée en 2019. Cette Vague 3 sera le « point 0 » pour la lecture des évolutions.



Baromètre de la restauration collective

Vague 4 2020

Proposition d'aménagement du questionnaire

- a. **en vert** les questions que nous vous **proposons de maintenir** ;
- b. **en rose** les questions que nous vous **invitons à discuter ensemble**.

1. Les questions qui ne seront pas retenues seront **remplacées par des questions sur la loi EGALIM** :
 - quant aux nouvelles règles d'encadrement des approvisionnements : au moins 20% de BIO en valeur HT, au plus 30% de produits sous SIQO et autres ; où pensent-ils être ? comment mesurent-ils ?
 - sur l'utilisation de contenants alimentaires plastiques : des évolutions ? lesquelles ?
 - sur le menu végétarien obligatoire au moins 1x : semaine ;
 - sur la diversification des protéines animales/végétales ;
 - leur niveau de connaissance de la loi EGALIM ;
 - comment ils l'appliquent : mise en place de formation des personnels en cuisine ? renforcement des équipes ? renforcement du sourcing à l'achat ?
 - impacts sur l'organisation des espaces de préparation ? plus de préparations de produits bruts ?

ATTENTION : Pas d'augmentation du nombre total de questions posées (33 questions à date – on peut envisager 2-3 questions en plus).
pour conserver un outil de lecture d'évolution, conserver la récurrence de nos questions, conserver une base socle de questions.

Fin mars 2020, résultats d'une 1^{ère} photographie de ce que les responsables des restaurations collectives interrogés ont intégré de l'application de la loi EGALIM

Vos arbitrages pour
le collège ESH ?

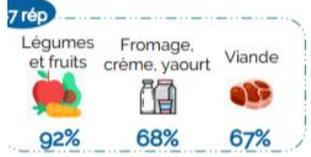
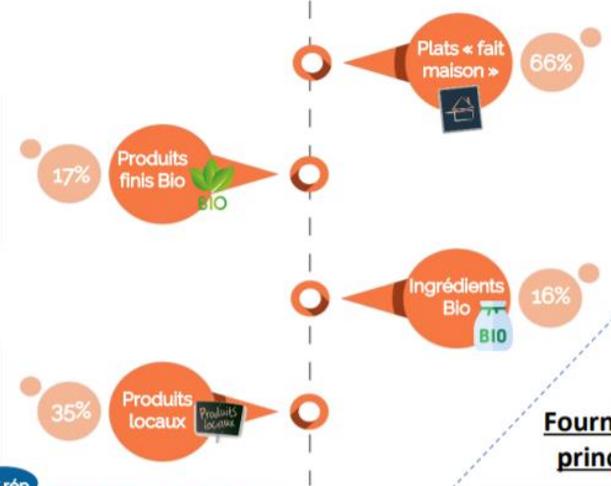
Baromètre de la restauration collective

Chiffres clés – Scolaire



Scolaire
(100 rép)

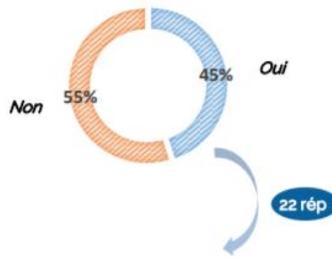
Composition de l'offre (Proportion)



Fournisseurs principaux



49 rép Projet d'équipement



Projets les plus cités

1. Achat d'équipement de lavage, laverie, lave-vaisselle (36%)
2. Achat de chambre froide (18%)
3. Achat d'autre matériel de cuisson (18%)

Budget moyen



Exemples de restitution

Fournisseur de produits d'hygiène

Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène ?
A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration ?



Social
(103 rép)



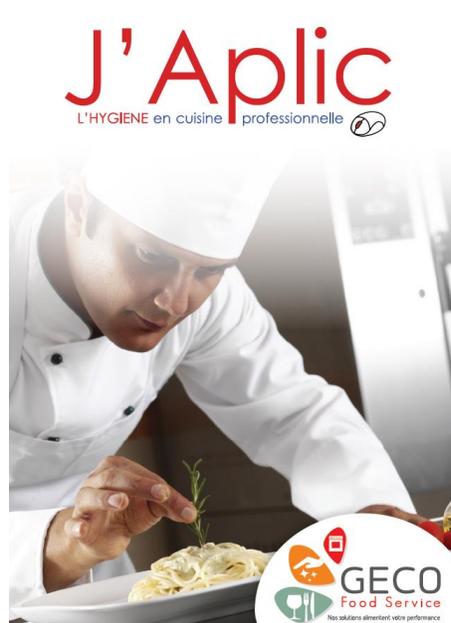
Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	12%	58%	14%
Orapi / Argos	10%	12%	29%
Pierre Le Goff / Bunzl	0%	4%	14%
Groupe Prop / Paredes	10%		7%
Groupe Hedis	10%	4%	4%
Adisco	4%		
Adelya	2%	4%	
Transgourmet			4%
Autres	0%	15%	4%
Vous ne savez pas	43%	12%	29%

JAPLIC

Nécessaire mise à jour ou sinon il faut retirer l'outil du site car de nouvelles réglementations depuis 2016 (Loi Egalim , Biodéchets etc.)

Groupe de travail 3-4 Personnes -> 1^{ère} réunion possible semaine du 17 au 23 Février 2020

Qui?



SON UTILITÉ

J'APLIC l'hygiène en cuisine professionnelle a pour vocation de vous aider à mettre en place la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire de votre établissement. Cet outil, composé de fiches pratiques et fiches de suivi, vous permet de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène le plus concrètement possible.

J'APLIC a reçu le label « **Bien manger, c'est l'affaire de tous** » du Programme National pour l'Alimentation en 2014. En 2016, sa mise à jour permet de répondre à deux nouveaux axes du PNA à savoir :

- la **justice sociale** et l'accès de tous à une nourriture suffisante, sûre et nutritive (sécurité sanitaire),
- la **lutte contre le gaspillage alimentaire** (par de bonnes pratiques d'hygiène et de gestion).

Il ne remplace pas les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH) plus complets, établis par les organisations professionnelles.



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation

J'APPLIQUE

Les Fondamentaux
Résumé des bases sur les dangers et des bonnes pratiques d'hygiène pour maîtriser ces dangers.

Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène
Résumé des méthodes de travail les plus courantes pour maîtriser la multiplication des microbes.

Les fiches de suivi
Les essentiels pour le suivi et les autocontrôles (enregistrement des T°C enceintes froides, traçabilité, etc.).

J'APPRENS

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Résumé des trois fondamentaux du PMS (traçabilité, démarche HACCP et bonnes pratiques d'hygiène).

La réglementation applicable à la restauration
Résumé de la réglementation et des sanctions encourues + Accès aux différents textes réglementaires.

Les initiations
Approfondissement des connaissances sur les microbes et les différents dangers en restauration.

Actualisation de la Charte GECO -2017



Juin 2017 (avant les travaux EGA) - [Charte des bonnes pratiques](#) des entreprises agroalimentaires du food service pour une alimentation durable en restauration

Extrait de l'Edito de la Charte des Bonnes Pratiques des entreprises agroalimentaires du food service :

*Partenaires de la restauration et acteurs importants de l'alimentation, les entreprises du Food Service ne prétendent pas répondre à tous les critères définissant l'alimentation durable¹. **Restaurer les consommateurs hors de leur domicile, tout au long de l'année, en France ne serait pas possible sans nos entreprises.** Conscientes du rôle qu'elles doivent jouer pour participer à cette évolution nécessaire de l'alimentation sur plusieurs critères, elles **développent et progressent sur des Bonnes Pratiques Alimentation durable.***

*Produire en **qualité et diversifié**, produire **local, en France**, en préservant les **emplois locaux**, et en **complément d'autres circuits** dits « courts » ou « de proximité », **innover** et produire en **volume** pour permettre aux acteurs de tous types de restauration hors domicile en France de travailler à leur tour, en respectant **la demande et les attentes des consommateurs** : c'est le défi relevé quotidiennement par nos entreprises du food service, pour une alimentation durable.*

Charte GECO Restauration Durable 2020 ?

- ✓ Actualisation de la Charte de 2017, en intégrant **des entreprises « non alimentaires »** (Equipements, Services & Hygiène).
- ✓ L'idée est de repartir **sur les 5 axes** qui avaient été retenus dans la Charte de 2017 en les adaptant aux 2 collèges :
 - 1° Etre acteur du développement des territoires pour une alimentation durable
 - 2° Viser l'amélioration continue de la qualité des produits à travers toutes leurs composantes
 - 3° Réduire l'impact environnemental de nos produits
 - 4° Etre acteur de la réduction du gaspillage alimentaire
 - 5° Améliorer notre service et l'information que nous devons aux restaurateurs
- ✓ L'attention est attirée sur la **nécessité d'avoir des entreprises impliquées dans le projet** : les travaux de la Charte 2017 ont montré – en fin de projet - la difficulté de recueillir les témoignages des entreprises.
- ✓ Il convient de mettre en place **un groupe de travail dédié sur ce projet** réunissant les entreprises souhaitant pouvoir mettre en avant leurs bonnes pratiques autour des 5 axes.
- ✓ Un calendrier sera être mis en place.
- ✓ Contact Frédérique.lehoux@gecofoodservice.com

Qu'en pensez-vous?

Les temps forts de la restauration 2020

Evènement	Date	Organisé par	Lieu	Pour qui?	Intérêt valeur ajoutée ? Présence GECO?	Coûts ?	
Food Hôtel tech	16-17 Mars	FHT	Paris Event Center	le salon du digital et de la #FoodTech dédié au secteur du CHR			6100 visiteurs 180 exposants 70 conférenciers 60 start up
CANTINA (tous les 2 ans)	24 Mars	Ph PARTNERS	Centre de conférence VERSO Paris 9	Eco système de la Restauration collective			
Sandwich Snack& Show	29-31 Mars	Reedexpo	Porte de Versailles	Restauration rapide Snacking			11 000 visiteurs -90 experts du marché 400 marques
Salon Restau'Co	27 Mai	Réseau Restau Co	Porte de Versailles	Restauration collective autogérée			
Congrès du Snacking	?						
AGORES	9-11 Juin	AGORES	Rambouillet	Restauration scolaire autogérée			300 professionnels de la restauration publique, de nombreux fournisseurs (produits alimentaires et matériels) et décideurs
Sirha Green	14-16 Juin	GL Events	Lyon	Tout pour la restauration responsable et durable			
SIAL	18-22 Octobre		Villepinte	IAA export			310 000 professionnels Un visitorat à 73% international (200 pays) 650 start-ups
Equiphôtel	15-19 Novembre	Reedexpo	Porte de Versailles	Salon CHR			1600 entreprises exposantes, à 40 % étrangères 113 000 professionnels
Salon des Maires	24-26 Novembre	SMCL	Porte de versailles	Décideurs et élus locaux			58 000 participants dont près de 48 000 visiteurs 742

Rapport sur les TIAC

Focus sur les Toxi-Infections Alimentaires (TIA) 2017 :

En 2017, **1 310 toxi-infections alimentaires collectives** ont été déclarées en France, affectant **13 010 personnes**, dont **646 (5%)** se sont présentées à l'hôpital (hospitalisation ou passage aux urgences) et **6 (0,05%)** sont décédées. Par rapport à **2016**, le nombre de TIAC est en **diminution (-10%) : 1 455 TIAC avaient été déclarées en 2016 affectant 13 997 personnes.**

L'agent pathogène le plus fréquemment confirmé **était *Salmonella* pour 30% des TIAC** pour lesquelles un agent a été confirmé (35% en 2016). Les agents pathogènes les plus couramment suspectés étaient *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* correspondant à 74% des TIAC pour lesquelles un agent a été suspecté (66% en 2016) sans pouvoir être confirmé sur le plan microbiologique. Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté sur la base des informations épidémiologiques et cliniques dans 18% des TIAC déclarées (13% en 2016).

La diminution du nombre de TIAC déclarées entre 2016 et 2017 peut être expliquée principalement par une diminution de 25% des TIAC familiales (465 en 2016 vs. 349 en 2017). Les nombres de TIAC sont très proches entre 2016 et 2017 en restauration commerciale (592 vs. 562 respectivement) et en restauration collective (393 et 392).

5. Répartition par secteur			
	Foyer		Répartition
	2017	Evolution 2017/2016	
Familial	349	-25%	27%
Restauration commerciale	562	-5%	43%
Restauration collective (entreprises, cantines scolaires, banquets, IMS...)	392	-0%	30%
Autre	7	NC	-
Total	1 310*	+ 4,7%	100%
*Aucun agent pathogène n'a pu être mis en évidence ni suspecté dans 18% des TIAC déclarées (13% en 2016)			
Source : INVS (Institut National de Veille Sanitaire) –Données TIAC 2017			

MERCI DE VOTRE ATTENTION !

