

COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICES HYGIÈNE

Vendredi 25 juin 2021



ORDRE DU JOUR

Introduction

- Point Outils de communication
- Point Marchés (*distributeurs, enseignes et salons*)
- Point Réglementations & Avis
(*Loi AGECA-Avis N°87 du CNA-Rappel conso-...*)
- Point Activités GECO Food Service
- Besoins en livrables
- Divers

A VOS AGENDAS 2021

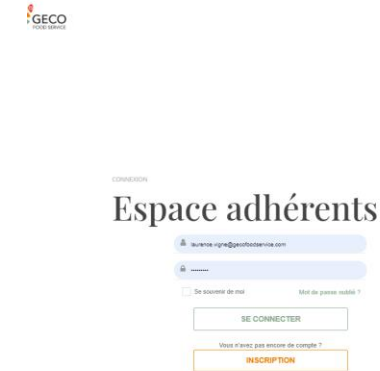
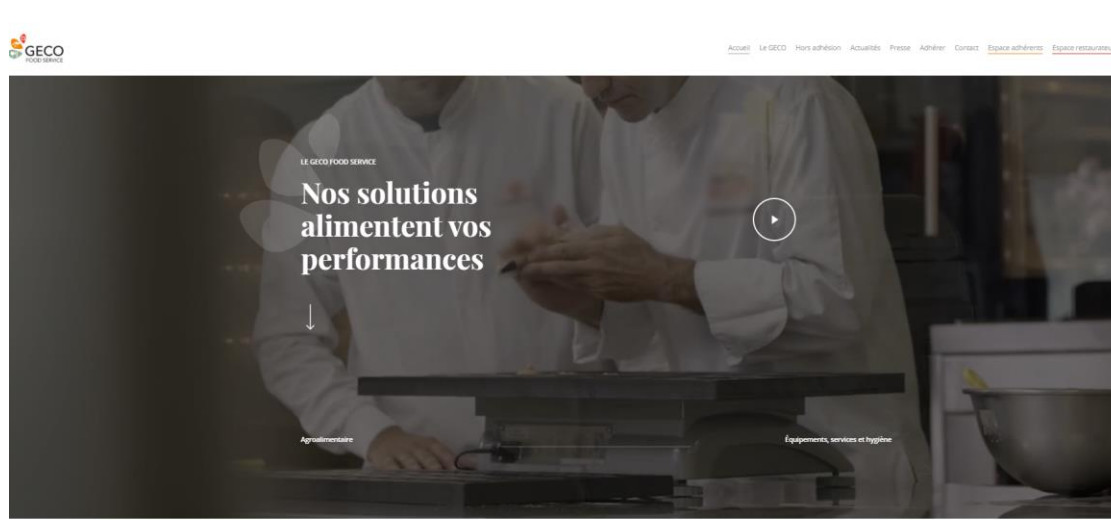
4 Réunions : 9H-12H

- ✓ ~~Vendredi 2 avril 2021~~ annulée
- ✓ Vendredi 25 juin 2021
- ✓ Vendredi 8 octobre 2021 PM
- ✓ Vendredi 10 décembre 2021



POINT COMMUNICATION

Un nouveau site Internet'



Pensez à vous inscrire

Une nouvelle plaque institutionnelle présentant le collège Equipements Services Hygiène



POINT SUR LES MARCHÉS

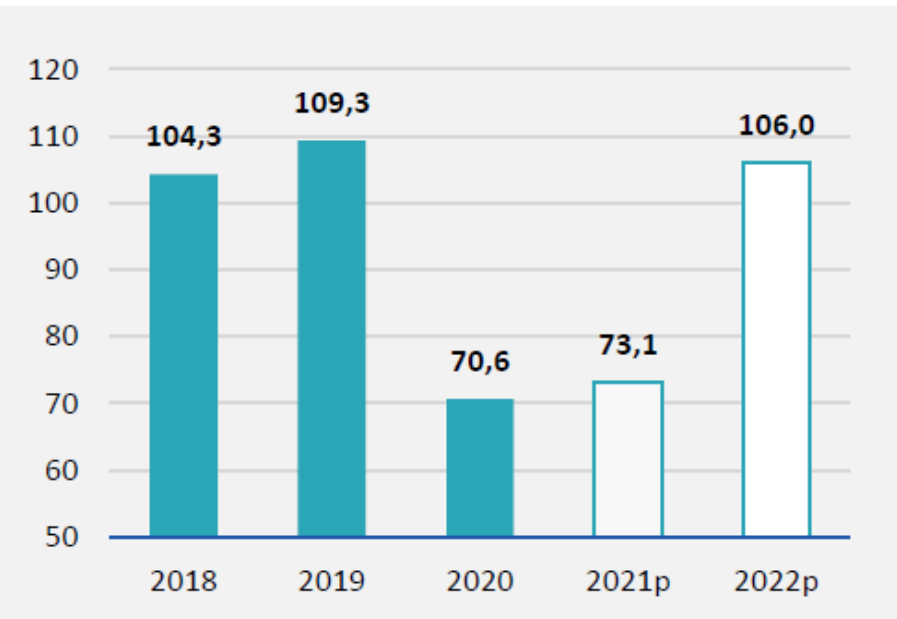
Prévisions 2021-
2022

Les professionnels de l'hébergement-restauration devront attendre l'année 2022 pour espérer retrouver un niveau d'activité comparable à celui d'avant crise.

De nombreuses défaillances d'entreprises sont à prévoir parmi les établissements les plus fragiles ce qui limitera la capacité de rebond du secteur. Dans ce contexte, Xerfi anticipe une hausse de seulement 3,5% de l'activité de l'hébergement restauration en 2021.

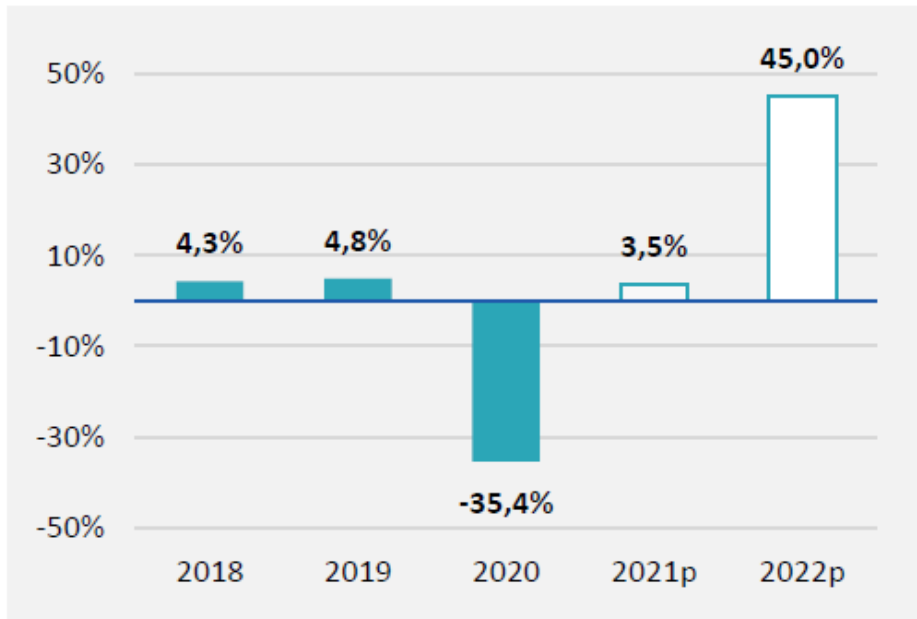
Le chiffre d'affaires de l'hébergement et de la restauration

Unité : indice de volume base 100 en 2017



Le chiffre d'affaires de l'hébergement et de la restauration

Unité : % des variations annuelles en volume



POINT SUR LES MARCHÉS



PANEL CREST

Données T1 2021 vs 2020 et 2019

Evolutions du marché RHD						
	Q1'19	Q1'20	Q1'21	Evolutions Q120 vs Q119, %	Evolutions Q121 vs Q120, %	Evolutions Q121 vs Q119
Visites en million						(Q119 = "ancienne normale")
Total RHD	2511	2088,5	1238,4	-17%	-41%	-51%
RESTAURATION COMMERCIALE	1296,5	1106	660,7	-15%	-40%	-49%
RESTAURATION RAPIDE	827,5	740,9	624,5	-10%	-16%	-25%
REST. A TABLE	351,9	266,1	22,7	-24%	-91%	-94%
LOISIRS & TRANSPORT	117,1	99	13,4	-15%	-86%	-89%
REST. COLLECTIVE	686,4	563,8	311,9	-18%	-45%	-55%
DA	528,2	418,7	265,8	-21%	-37%	-50%
Dépense moyenne, €						
Total RHD	5,45	5,43	4,69	-0%	-14%	-14%
RESTAURATION COMMERCIALE	7,61	7,4	6,06	-3%	-18%	-20%
RESTAURATION RAPIDE	5,43	5,42	5,72	-0%	+6%	+5%
REST. A TABLE	11,76	11,75	14,26	-0%	+21%	+21%
LOISIRS & TRANSPORT	10,59	10,56	7,85	-0%	-26%	-26%
REST. COLLECTIVE	4,8	4,87	4,93	+1%	+1%	+3%
DA	0,97	0,97	1,01	+0%	+4%	+4%
Dépenses, en million €						
Total RHD	13673,4	11339,3	5806	-17%	-49%	-58%
RESTAURATION COMMERCIALE	9869	8187,7	4000,5	-17%	-51%	-59%
RESTAURATION RAPIDE	4491,3	4015,6	3571,2	-11%	-11%	-20%
REST. A TABLE	4137,3	3127	323,8	-24%	-90%	-92%
LOISIRS & TRANSPORT	1240,4	1045,2	105,6	-16%	-90%	-91%
REST. COLLECTIVE	3293,8	2744,1	1537,7	-17%	-44%	-53%
DA	510,6	407,4	267,8	-20%	-34%	-48%

dû en partie aux frais de la livraison

POINT SUR LES CLIENTS ,DISTRIBUTEURS ET SALONS

➤ Enseignes

Rachat par BUFFALO -Courtepaille fermeture de 65 restaurants création d'une Dark kitchen

Exki et Flunch en redressement judiciaire

Class Croûte rachète SO GOOD (Groupe Agape)

Développement accéléré pour d'autres enseignes (Pokawa, Pitaya)

Accélération sur les Dark Kitchen

Rapprochement de Convivio -Mille et Un repas

Elior rachète Nestor

➤ Côté indépendants

30% n'ont pas réouverts (RAPPEL marché 80 000 établissements en SAT)

➤ Grossistes Distributeurs

-POMONA rachète DGF Distributeur Boul-Pât (Saveurs d'Antoine)

-Place de marché C10 » Marchandiz « -près de 50 marchands (**généralistes, alimentaires, petits équipements et arts de la tables**). Atout Service Sud, La Brigade des épices, Firplast, Comatec, ...

➤ Installateurs /revendeurs

souvent des TPE quid de leur solidité financière?

➤ Bureaux d'Etudes

Mutation: nécessaire approche technique mais approche « new concept » sera nécessaire avec un travail sur le front Office et l'expérience consommateur !

POINT SUR LES SALONS

Evènement	Date	Organisé par	Lieu	Pour qui?	
SIRHA	23-27 septembre	GL Events	Eurexpo	Restauration indépendante	
Salon Restau'Co	8 septembre	Réseau Restau Co	Porte de Versailles	Restauration collective autogérée	
SandwichSnack&Show	13-14 octobre	Reedexpo	Porte de Versailles	Restauration rapide	
AGORES	29,30 septembre et 1 ^{er} octobre	Agores	SOUSTONS	Restauration collective autogérée	
SERBOTEL Nantes	Du 17 au 20 octobre		NANTES	Salon régional	
Environment, Cleaning & Climate Meetings	Du 23 au 25 Novembre	WEYOU Group	CANNES	Les Entreprises de propreté (directions achats) • Les Distributeurs / Centrales de référencement hygiène propreté (directions des achats) Les Grands Groupes Les Collectivités (	
Salon des Maires	16-18 Novembre	SMCL	Porte de Versailles	Décideurs et élus locaux	58 000 participants dont près de 48 000 visiteurs 743 entreprises

RÈGLEMENTATIONS & AVIS ET AUTRES SUJETS

LES GRANDS ENJEUX

1. NIVEAU EUROPÉEN :

lutte contre la **pollution** plastique **maritime** - **Directive Single Use Plastic (dite SUP)** du **05 juin 2019** –

Nouvelles règles pour cibler les 10 produits en plastique à usage unique les plus présents sur les plages et dans les mers européennes 70 % de tous les déchets marins

Objectif principal = prévenir et de réduire l'impact de certains produits plastiques sur l'environnement Obligation des Etats Membres de transposer dans leur législation nationale les obligations SUP.

2. NIVEAU FRANÇAIS :

- **10 février 2020 Loi AGECE *** (Anti Gaspillage et Economie Circulaire) transpose la Directive et apporte une nouvelle « couche réglementaire » s'ajoutant aux contraintes issues de précédentes lois françaises:
 - 2018 - **Loi dite EGALIM** prévoyant les interdictions de Contenants alimentaires de **cuisson**, de **réchauffe** et de **service** en matière plastique en restauration collective scolaire, universitaire et pour les enfants de moins de 6 ans (2025)
 - 2016 - **Décret 5 flux et obligation du tri** imposée aux entreprises générant plus de 1100 litres par semaine de déchets (papier-carton, métal, plastique, verre et bois).
 - 2015 - **Loi Transition écologique pour la croissance verte (LTECV)** : extension des consignes de tri à tous les emballages plastiques pour 2022 ; gobelets, verres et assiettes en plastique interdits pour 2020.

**Loi cadre, 130 articles,*

fixe des grands objectifs et des stratégies à court et long terme

Textes d'applications (Décrets, arrêtés), plus d'une centaine dont une partie a été finalisée en 2020.

SYNTHÈSE PLASTIQUES : LOI AGECE – EGALIM



Point sur la réglementation française

Gobelet et verre ainsi que les assiettes jetables de cuisine pour la table **×**
Bouteilles d'eau plate en plastique **×**
(restauration scolaire)

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 récipients réemployables** ainsi qu'avec des **couverts réemployables**

- Pailles, piques à steak, **couvercles à verre jetables**, **assiettes y compris celles comportant un film plastique**, **couverts**, bâtonnets mélangeurs pour boissons, **contenants**
- Fin de la distribution gratuite de **bouteilles** en plastique contenant des boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel **×**

- **Gobelets, couverts, assiettes** et récipients utilisés dans le cadre d'un service de *portage quotidien de repas à domicile* sont **réemployables** et font l'objet d'une collecte
- Au moins une **fontaine à eau potable** dans les établissements recevant du public

Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité **×**

Objectif 100% plastique recyclé

Fin des emballages en plastique à usage unique **×**

2020

2021

2022

2023

2024

2025

...2040

FOCUS PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

FICHE REFLEXE

Veille réglementaire

ANTICIPER

Interdictions et obligations liées aux plastiques à usage unique

Les plastiques à usage unique, définis* au sein de la [directive SUP](#) puis transposés dans le [droit français](#) ainsi que dans le [décret 3R](#), sont soumis à diverses réglementations. Les plastiques compostables sont concernés par ces interdictions, sauf exception explicite. Découvrez les mesures d'interdiction et d'obligation en vigueur ou à venir en France.

Interdiction de certains plastiques à usage unique

La loi Anti-Gaspillage et pour l'Economie Circulaire (AGEC) prévoit l'interdiction de certains plastiques à usage unique et abroge les interdictions prévues dans la loi EGalim de 2018.



Plastiques « oxo-fragmentables » ou « oxodégradables »

Date d'entrée en vigueur
Août 2015 : Emballages et sacs
Janvier 2021 : Tous les produits

Textes de référence
• Article 5 – Directive (UE) 2019/904
• Article 75 de la loi 2015-992 du 17 août 2015 (LTECV)
• Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020



Sacs plastiques

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2016 : Sacs de caisse
Janvier 2017 : Autres sacs de type « fruits et légumes », etc., à l'exception des sacs plastiques compostables domestiquement ET biosourcés.

Textes de référence
• Article L541-15-10 du code de l'environnement
• Décret n° 2016-379 du 30 mars 2016



Sont interdits les sacs plastiques d'une épaisseur inférieure à 50 microns



Assiettes

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2020 : Assiettes jetables de cuisine en plastique
Janvier 2021 : Assiettes composées partiellement de plastique, y compris avec un film plastique

Textes de référence
• Article 5 et annexe B - Directive (UE) 2019/904
• Article 77 de la loi AGECE
• Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 (mise en application de la loi AGECE)



Gobelets

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2020 : Gobelets vendus vides ou mis à disposition
Juillet 2021 : Tous les gobelets plastiques sauf ceux avec une teneur en plastique inférieure au seuil autorisé

Textes de référence
• Article 4 et annexe A - Directive (UE) 2019/904
• Article 77 de la loi AGECE
• Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 (mise en application de la loi AGECE)

* La directive SUP définit le produit en plastique à usage unique comme « un 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 linéaires mélangés à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu ».



- Les gobelets en polystyrène expansé (PSE) ainsi que les gobelets composés entièrement de plastique sont interdits, qu'ils soient considérés comme des produits (depuis janvier 2020) ou comme des emballages (à partir du 3 juillet 2021).
- Les gobelets composés partiellement de plastique, par exemple en papier-carton avec un revêtement en plastique, sont autorisés. Un arrêté publié d'ici juillet 2021 fixera cependant la teneur maximale en plastique qui devra respecter ces gobelets partiellement en plastique et qui devra tendre vers zéro.

Pailles en plastique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021 : Produits vendus ou mis à disposition
Juillet 2021 : Pailles associées à des emballages

Textes de référence

- Article 5 et annexe B - Directive (UE) 2019/904
- Article 77 de la loi AGECE
- Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 (décret d'application de la loi AGECE)



L'interdiction concerne toutes les pailles en plastique sauf celles destinées à des usages médicaux (relevant de la directive 90/385/CEE ou de la directive 93/42/CEE).



Bâtonnets mélangeurs en plastique (touillettes)

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021

Textes de référence

- Article 5 et annexe B - Directive (UE) 2019/904
- Article 77 de la loi AGECE



Couverts en plastique à usage unique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021 : Produits vendus ou mis à disposition
Juillet 2021 : Couverts vendus seuls ou associés à des emballages (cuillère associée à un yaourt, fourchette associée à une salade, etc.) et interdiction des couverts en plastique dans les établissements pénitentiaires, les établissements de santé et dans le transport aérien, ferroviaire ou maritime.

Textes de référence

- Article 5 et annexe B - Directive (UE) 2019/904
- Article 77 de la loi AGECE
- Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 (décret d'application de la loi AGECE)



Les « ustensiles de dosage de produits non alimentaires » (dosage pour lessive, bicarbonate de soude, etc.) ne sont pas concernés par cette interdiction.



Couvercles à verre en plastique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021

Texte de référence

- Article 77 de la loi AGECE



Piques à steak en plastique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021

Texte de référence

- Article 77 de la loi AGECE



Réipients, bouteilles, verres et gobelets en polystyrène expansé (PSE)

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021

Textes de référence

- Article 5 et annexe B - Directive (UE) 2019/904
- Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 (mise en application de la loi AGECE)



L'interdiction vise les emballages en PSE dédiés à la consommation à emporter/consumation nomade ; c'est-à-dire des emballages contenant des aliments prêts à être consommés, sans autre préparation, sur place ou à emporter (exemple : boîte à kebab).

En revanche, les barquettes en PSE contenant des aliments destinés à être cuits, bouillis ou réchauffés ne sont pas

FOCUS PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



Sachets de thé et tisane en plastique

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2022

Texte de référence
• Article 77 de la loi AGECL

L'interdiction ne s'applique pas aux sachets « biodégradables ».

Autres mesures liées à l'utilisation de certains plastiques à usage unique



Interdiction d'apposer une étiquette directement sur les fruits ou légumes

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2022

Texte de référence
• Article 80 de la loi AGECL

Les étiquettes compostables domestiquement ET constituées en tout ou partie de matières biosourcées peuvent toujours être apposées.

Obligation de vendre les fruits et légumes frais non transformés sans conditionnement composé de matière plastique

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2022

Texte de référence
• Article 77 de la loi AGECL

Exemptions : les fruits et légumes transformés, les lots de 1,5 kg ou plus, les fruits et légumes présentant un risque de détérioration lors de leur vente en vrac (liste fixée par décret).



Interdiction de distribution gratuite de bouteilles en plastique

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2021

Texte de référence
• Article 77 de la loi AGECL

- Interdiction de distribution dans les établissements recevant du public et locaux à usage professionnel
- Interdiction de distribution dans le cadre d'événements festifs, culturels, ou sportifs

Cette disposition ne s'applique pas aux établissements non desservis par un réseau d'eau potable, à la distribution gratuite de bouteilles en plastique lorsqu'elle répond à un impératif de santé publique, ou lorsqu'une restriction de l'eau est prononcée par l'autorité administrative compétente.



Obligation de bouchons solidaires pour les récipients pour boissons en plastique à usage unique

Date d'entrée en vigueur
Juillet 2024

Textes de référence
• Article 6 et annexe C - Directive UE 2019/904

Cette obligation vise les récipients d'une capacité maximale de trois litres, utilisés pour contenir des boissons, notamment les bouteilles, y compris lorsque ce sont des emballages composites. D'après le projet de lignes directrices sur la définition des produits en plastique à usage unique, cette définition couvre bien le lait et les yaourts à boire. Tous les bouchons et couvercles en plastique sont concernés, à l'exception des bouchons et couvercles en métal dotés de scellés en plastique.

Exemptions : les récipients pour boissons en verre ou en métal dont les bouchons et les couvercles sont en plastique ainsi que les récipients pour boissons utilisés pour les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales.



MESURES SPÉCIFIQUES À LA RESTAURATION

- **Obligation** pour les établissements de restauration et débits de boisson d'indiquer la possibilité de demander de l'eau potable gratuite.

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2022

Texte de référence
Article 77 de la loi AGECL

- **Obligation** pour les vendeurs de boissons à emporter, d'adopter une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable.

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2021

Texte de référence
Article 42 de la loi AGECL

- **Obligation** pour les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place de mettre à disposition des « doggy bags » permettant d'emporter les aliments et boissons non consommés pour les clients qui en font la demande.

Date d'entrée en vigueur
Juillet 2021

Texte de référence
Article 62 de la loi EGAUM

- **Interdiction** de distribuer à titre gratuit des jouets en plastique dans les menus pour enfants.

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2022

Texte de référence
Article 81 de la loi AGECL

- **Interdiction** d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique dans certains services de restauration collective : établissements scolaires et universitaires, crèches, services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, centres périnataux.

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2025

Textes de référence
Article 28 - loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (loi EGAUM)
Article 77 de la loi AGECL

- **Obligation** de servir les repas et boissons dans des récipients et gobelets, y compris couverts et couverts, réemployables (restauration sur place). Sont concernées les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes.

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2023

Texte de référence
Article 77 de la loi AGECL

- **Obligation** pour les services de restauration à domicile qui proposent un abonnement d'utiliser de la vaisselle, des couverts ainsi que des récipients de transport des aliments et boissons réemployables et de procéder à leur collecte. Sont concernés par cette mesure les seuls services de restauration à domicile qui proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine.

Date d'entrée en vigueur
Janvier 2023

Texte de référence
Article 77 de la loi AGECL

LOI AGECE : DÉCRET D'INTERDICTION DE CERTAINS PRODUITS EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



Quels produits interdits quand?

3 juillet 2021 – **Emballage & non-emballage**



Si supérieur à X% de plastique

1^{er} janvier 2021 – **Non-emballage**



1^{er} janvier 2020 – **Non-emballage**



Saladiers



Pots à glace



Plateaux Repas



Boîtes

Il n'y a pas d'interdictions pour les plateaux-repas, pots à glace, saladiers et boîtes

- **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. Ex : une bouteille en plastique qui reste une bouteille
- **Décret n°2020-1725 du 29 déc 2020** : « *on entend par emballage réemployable un emballage qui a été conçu, créée et mis sur le marché pour pouvoir accomplir pendant son cycle de vie plusieurs trajets ou rotations en étant rempli à nouveau ou réemployé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu.* »
- **La réutilisation** est une opération qui **permet à un déchet** d'être utilisé à nouveau en détournant éventuellement son usage initial. Ex : une bouteille en plastique coupée qui devient un contenant à plante.
- **Enfin le recyclage** est l'opération par laquelle la **matière première d'un déchet** est utilisée pour fabriquer un nouvel objet. Ex : la bouteille devient de la laine polaire pour du textile.



**LES FILIÈRES À
RESPONSABILITÉ
ÉLARGIE
DU PRODUCTEUR**

Nouvelle REP RESTAURATION
impact financier potentiel lourd
(Loi AGECE 10/02/2020)

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 (et R.543-53 À R.543-65)** :

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

=

- **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**.

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
	Produits et emballages soumis au principe de la REP	ART 62 – L. 541-10 I Code de l'environnement	« 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 :
	Nouveauté à financer par la REP EM	Art 72 – L 541-10-18 IV) Code de l'environnement	« 1° Les emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les ménages, y compris ceux consommés hors foyer ; (NDLR = REP dite EM emballages ménager et assimilés, c'est-à-dire non consommés sur place); [art L 541-10-18 IV)- Les producteurs relevant du 1° (...) et leur éco-organisme prennent en charge (...) les coûts afférents à la généralisation d'ici au 1^{er} janvier 2025 de la collecte séparée pour recyclage des déchets d'emballages pour les produits hors foyer , notamment par l'installation de corbeilles de tri permettant une collecte séparée. »]
1 ^{er} janvier 2025	Nouvelle REP DEIC	ART 62 – L. 541-10 I Code de l'environnement	« 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 1^{er} janvier 2025 , (NDLR = REP dite DEIC déchets emballages industriels et commerciaux)
1 ^{er} janvier 2021	REP DEIC anticipée pour les « professionnels de la restauration » = REP RESTAURATION	ART 62 – L. 541-10 I Code de l'environnement	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 1^{er} janvier 2021 .

Les points d'attention :

- **Hors domicile** : des marchés atomisés, hétérogènes, longs et complexes
= **difficile d'en avoir une vision précise**;
- **Avant 2021**, en hors domicile, **il existe déjà REP EM (1) sur certains produits** : pas si clair pour les metteurs en marché = pas de visibilité sur la destination et l'usage de leurs produits hors do qui doivent réellement être contributeurs;
- Les déchets des restaurants sont souvent déjà pris en charge par le SPGD (service public de gestion des déchets) **déjà financé par la REP EM**;
- **En 2025**, **il existera une autre REP DEIC (3)** sur les Déchets d'Emballage Industriels et Commerciaux;
- **Entre les deux** : création **d'une nouvelle REP RESTAURATION (2)** censée préfigurer la REP DEIC;
= ne pas payer 2x + besoin de cohérence entre les REP et simplicité des déclarations

Phase 1

- Préciser le périmètre des **acteurs visés** par la nouvelle REP : qui sont les « professionnels de la restauration » ?
- Préciser les **produits visés** : alimentaires **et non alimentaires** ?
- Identifier de **quels déchets d'emballages** on parle ? Primaires et secondaires ?
- Identifier **la nature des déchets d'emballages** : recyclabilité ?
- Identifier comment ils sont **pris en charge actuellement** : quels circuits de collecte ? Financés par qui ?
- = **apprécier ce qui est déjà financé**
- = **apprécier ce qui reste à financer**

Phase 2

- **Construire un cahier des charges** de la future REP RESTAURATION

Phase 3

- **Lancer un appel d'offres** pour désigner un éco-organisme chargé de la nouvelle REP RESTAURATION

Phase 4

- Pour l'éco-organisme désigné : **Construire le tarif** de cette nouvelle REP RESTAURATION

Qui est soumis au paiement de l'éco-contribution Etats Membres ?

1/ Producteurs de produits emballés = pour les produits mis sur le marché français :

- que vous emballez,
- que vous faites emballer à vos marques ou sans marque,
- que vous emballez sous la marque d'un distributeur (MDD).

2/ Distributeurs en qualité de producteur =

Pour vos emballages de service vendus ou mis à la disposition des ménages pour être remplis sur le point de vente, par exemple : les emballages dits d'« économat », les sacs de caisse/boutique. Pour vos emballages d'expédition servant à la livraison d'un produit à domicile.

3/ Introduceurs et importateurs =

Si vos produits emballés ont été achetés à l'étranger (dans et en dehors de l'UE) et revendus sur le marché français.

4/ Personnes responsables de la première mise sur le marché d'un produit emballé =

À défaut d'identification du producteur ou de l'introduceur/importateur.

5/ Distributeurs en qualité d'introduceur /importateur =

Pour vos produits emballés introduits (provenant d'un pays de l'UE) ou importés sur le marché français.

TARIF EM 2021 : https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-10/20201006-Citeo_Grille%20tarifaire_Tarifs_2021_FR.pdf

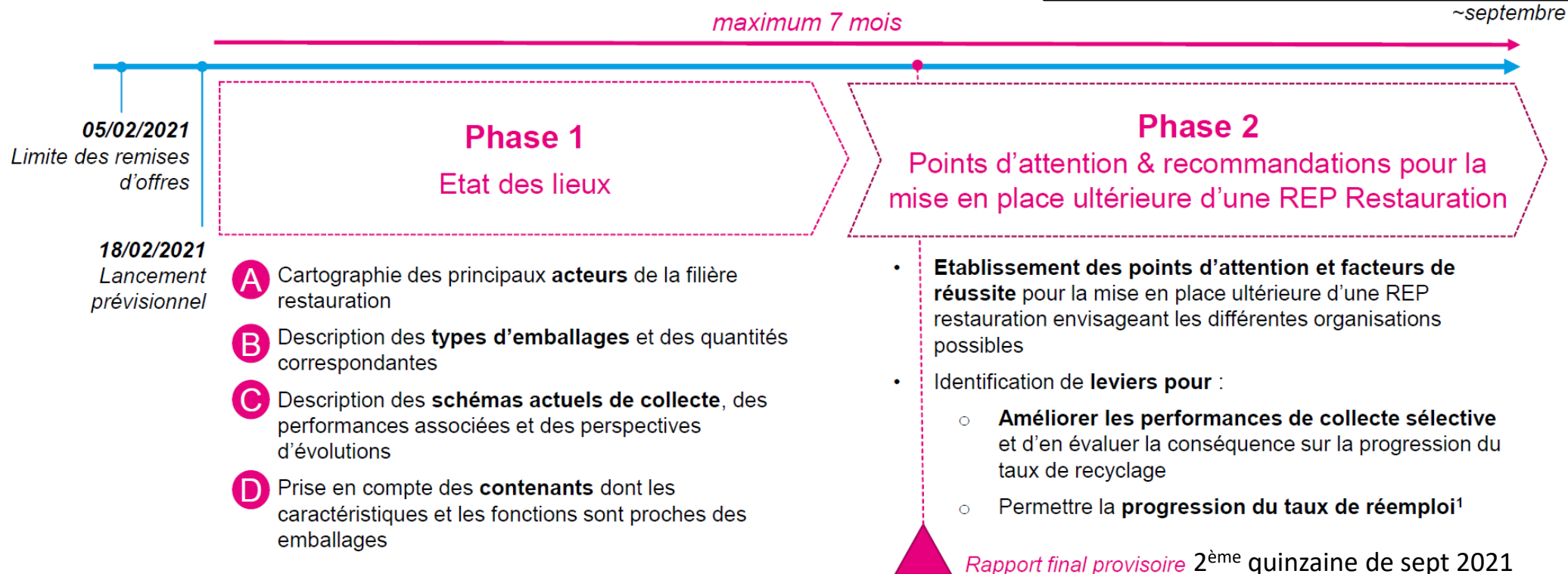
Etat des lieux ADEME

L'ADEME lance l'état des lieux des emballages liés à la restauration, qui pourra ensuite être mobilisé dans les travaux de préfiguration

Calendrier de l'Etat des Lieux des emballages liés à la restauration de l'ADEME

Procédure adaptée allégée

Bientôt une Nouvelle date de mise en place : (cf PJJ Climat et résilience au Sénat)
~~1^{er} janvier 2021~~ — **1^{er} janvier 2023**

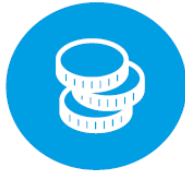


1. en lien avec l'étude « trajectoire réemploi et substitution aux emballages plastique à usage unique »

Source: DCE Etat des lieux des emballages liés à la restauration ADEME Réf. marché : 2021MA100004

Le principe de la Responsabilité Elargie du Producteur (REP)

Comme pour la REP emballages ménagers, les metteurs en marché de la future REP Restauration devront remplir plusieurs obligations



MISE EN ŒUVRE D'UN DISPOSITIF DE COLLECTE SÉLECTIVE ET COUVERTURE DES COÛTS

La législation européenne requiert :

- > 100% de couverture des coûts maîtrisés pour toutes les REP européennes
- > Par dérogation, 80% des coûts nécessaires (utilisée pour les REP financières)

Est laissée la possibilité de **partager les coûts entre metteurs en marché, distributeurs et détenteurs**



OBLIGATIONS OPÉRATIONNELLES

- > Atteinte d'objectifs de recyclage et de réemploi
- > Traçabilité (y compris sur les taux d'incorporation de matière recyclée)
- > Eco-conception (notamment accroissement de la recyclabilité)
- > Soutien au réemploi et à la réparation
- > Définition d'emballages standards de réemploi
- > Communication et R&D ?



AUTRES OBLIGATIONS

- > Création d'un comité de parties prenantes
- > Mise en place d'un mécanisme de modulation des contributions

Metteurs en marché

Chaque acteur de la chaîne de valeur de la restauration peut être metteur en marché d'emballages, au travers de la MDD / MN ou des emballages de transport

PRODUCTEURS

Obligation dans le cadre de la REP Restauration : financement du coût de collecte/tri/ traitement emballages destinés au CHR mis en marché



Petit producteur



Importateur



Producteur en marque blanche



Producteur en marque nationale et MDD

GROSSISTES

Obligation dans le cadre de la REP Restauration : financement du coût de collecte/tri/ traitement des emballages destinés au CHR mis en marché (emb. B2B principalement)



Grossiste « full line »
Offre complète de toutes les gammes de produits



Grossiste Traditionnel
Spécialisation gamme produit



Grossiste spécialisé
Produits techniques (ex. pâtisseries, confiserie)

DISTRIBUTEURS

Obligation dans le cadre de la REP Restauration : financement du coût de collecte/tri/ traitement des emballages destinés à la restauration mis en marché (emb. B2B principalement et MDD)



Cash & Carry
Entrepôt en libre service offrant toute la gamme



Distribution traditionnelle
GSA, GSS, épiceries

DÉTENTEURS

Obligation dans le cadre de la REP Restauration pour les mises en marché de contenants principalement : application du décret 5 flux



Ensemble de la CHD
Restauration collective, commerciale...

Périmètre

Selon le texte de loi, le périmètre de la future REP restauration devrait inclure les emballages du service à table, de la vente au comptoir « sur place » et du B2B



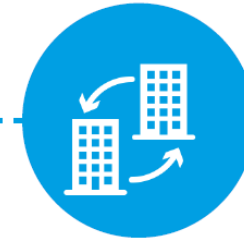
#1 | Emballages des produits servis à table

Emballages utilisés par le consommateur final sur place



#2 | Emballages des produits vendus au comptoir et consommés sur place uniquement

- Majoritairement dans la restauration rapide
- Aujourd'hui couvert par la REP emballages ménagers*



#3 | Emballages B2B

Emballages utilisés uniquement par le professionnel. Ils peuvent être de trois natures :

- ✓ Alimentaires
- ✓ Entretien
- ✓ Transport



Ces emballages peuvent être à usage unique ou réemployables

*si aucune disposition n'est prévue pour indiquer au client la nécessité de se débarrasser du déchet dans l'établissement selon les règles de tri de la collecte sélective

Périmètre

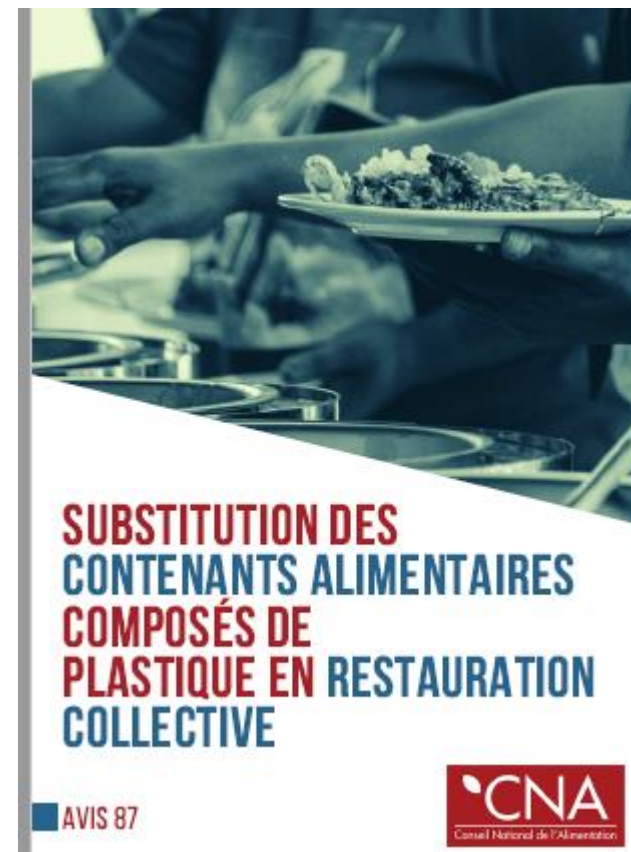
La REP Restauration est une préfiguration de la REP EIC et pourrait a priori fusionner avec celle-ci en 2025

		1992	2023	2025
		REP Emballages Ménagers	REP Restauration	REP EIC
	Emballages des produits consommés ou utilisés par les ménages	- Emballages Ménagers ✓ - Emballages vendus au comptoir <u>à emporter</u> ✓ - Emballages vendus au comptoir <u>consommés sur place</u> ✓*		
	Emballages des produits consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration	- Emballages utilisés dans les restaurants « format ménage » (alimentaire et entretien) - Emballages grands formats de la restauration (alimentaire et entretien) - Emballages de transport de la restauration	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
	Emballages des produits consommés ou utilisés par les autres professionnels	Emballages industriels et commerciaux hors restauration		✓

A priori La REP Restauration sera fusionnée dans la REP EI

*si aucune disposition n'est prévue pour indiquer au client la nécessité de se débarrasser du déchet dans l'établissement selon les règles de tri de la collecte sélective

**LIMITER LES UTILISATIONS DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE DANS
CERTAINES RESTAURATIONS COLLECTIVES
(FIN DE LA CUISSON, RÉCHAUFFE, SERVICE)**



Limitation des contenants alimentaires en plastique

En restauration : cuisson, réchauffe et de service

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
Au plus tard 1 ^{er} janvier 2025	Limitation des utilisations en restauration collective scolaire et universitaire des contenants alimentaires en plastique (cuisson, réchauffe et service)	Loi EGALIM : ART 28 – L 541-15-10 III al. 4 code envir.	Au plus tard le 1er janvier 2025 , il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson , de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans .
Au plus tard 1 ^{er} janvier 2025	Elargissement du périmètre d'application en restauration collective de l'interdiction des contenants alimentaires en plastique concernant 3 usages (cuisson – réchauffe – service)	Loi AGECE ART 77 al 24 – L 541-15-10 III code envir. DECRET : cette interdiction peut faire l'objet d'une dérogation dans des conditions définies par décret	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 Ier du titre Ier du livre Ier de la deuxième partie du code de la santé publique (NDLR = art L2111-1 et s. code de la santé publique « Les services et consultations de santé maternelle et infantile, les activités de protection de la santé maternelle et infantile à domicile, l'agrément des assistants familiaux ainsi que l'agrément, le contrôle, la formation mentionnée à l'article L. 421-14 du code de l'action sociale et des familles et la surveillance des assistants maternels, (...) »
Au plus tard 1 ^{er} janvier 2028	Limitation des utilisations en restauration collective scolaire et universitaire des contenants alimentaires en plastique (cuisson, réchauffe et service)	Loi EGALIM : ART 28 – L 541-15-10 III al. 4 code envir.	Au plus tard le 1er janvier 2025 , il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson , de réchauffe et de service en matière plastique dans 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 .

Le CNA : instance **consultative indépendante**, rattachée 4 Ministères en charge de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture - **consulté** sur la définition des politiques publiques de l'alimentation, il **émet des avis** (qualité des denrées alimentaires / information des consommateurs / adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels / sécurité sanitaire / accès à l'alimentation / prévention des crises, etc.)

- saisi par ses 4 ministères sur la question des emballages alimentaires, et plus particulièrement **sur la substitution des contenants alimentaires composés de plastique dans certains secteurs de la restauration collective**, tel que prévu par les lois « EGALIM » et « AGECE ». **Début des travaux le 5 février 2020** : trois thématiques :
1. la liste des exemptions relatives aux emballages plastiques pour les fruits et légumes prévue par la loi AGECE [objet de l'avis intermédiaire n°86 du CNA adopté le 30 septembre 2020« Fruits et légumes pouvant être exemptés de l'interdiction de présentation dans des emballages plastiques » consultable sur le site internet du CNA] ;
 2. la **substitution des contenants alimentaires composés de plastique utilisés pour la cuisson, la réchauffe et le service, dans certains secteurs de la restauration collective** telle que prévue par les lois « EGALIM » et « AGECE » [objet de l'avis intermédiaire **n°87 du CNA adopté le 10 mars 2021**« Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective » consultable sur le site internet du CNA] ;
 3. la sobriété des emballages alimentaires en général [objet d'un futur avis].

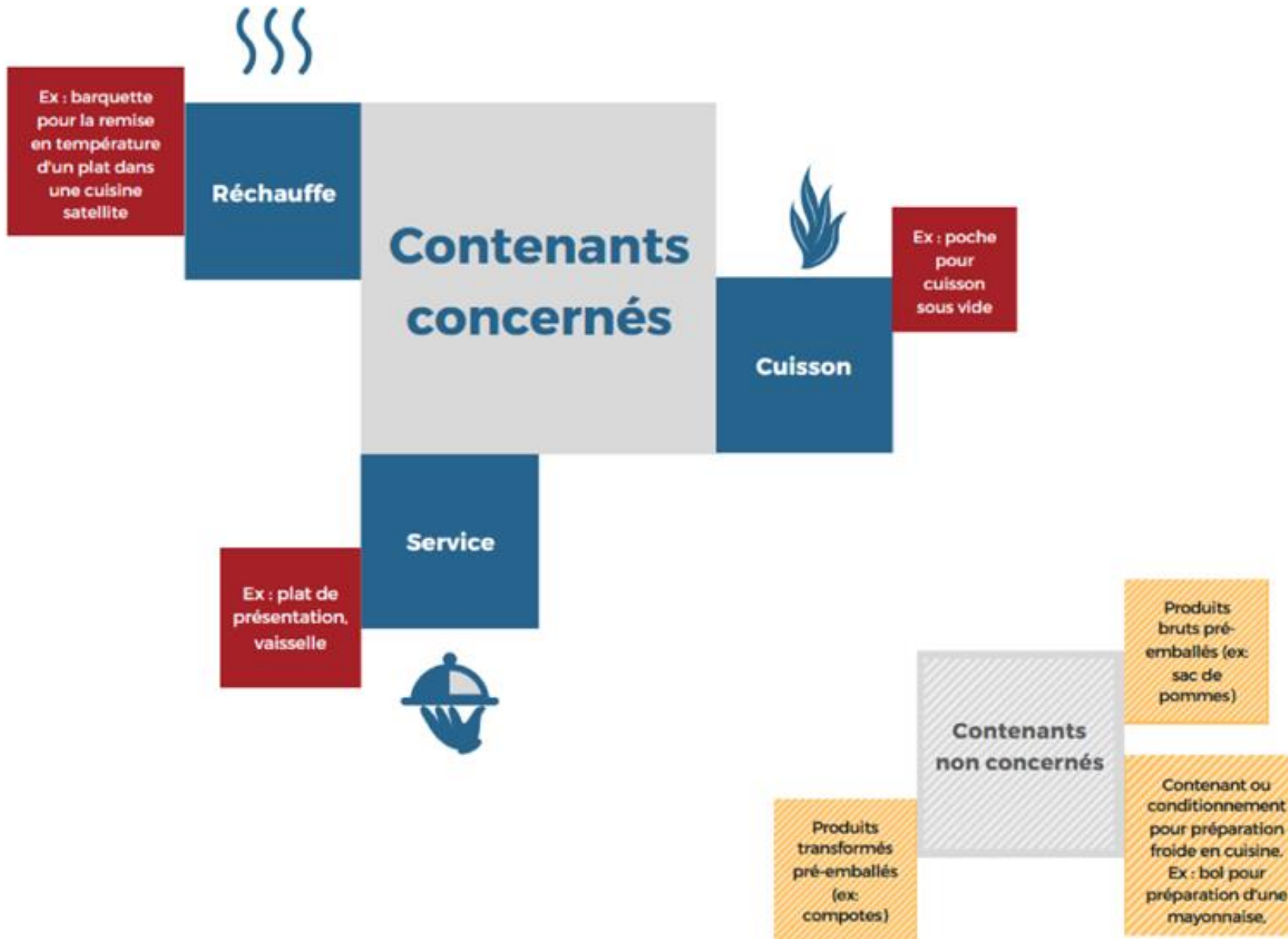
PÉRIMÈTRE Substitution des contenants plast.

CNA Avis N°87

GECO Food Service impliqué dans les travaux = **8 auditions et 6 réunions se sont tenues en 7 mois** entre juin 2020 et janvier 2021.

Attention particulièrement forte puisque **cet avis a vocation à venir éclairer :**

- **les décideurs publics** (Mairie, Régions, acheteurs etc.)
- **et privés**
- sur le périmètre, les définitions et les clés d'interprétation des dispositions légales EGALIM et AGEF.



DÉFINITIONS - Substitution des contenants plast.

Extrait de l' Avis N°87

- **Restauration collective** : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnements. Elle peut être concédée ou en régie. ([Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant](#))
- **Contenants de cuisson, réchauffe, service** (*Il n'existe pas de définition réglementaire*) : objets destinés à contenir des denrées alimentaires (conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe ou de service, c'est à dire ceux utilisés :
 - pour la cuisson ;
 - entre la préparation des plats chauds en cuisine et la remise en température en satellites ;
 - pour la remise en température ;
 - pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ;
 - par les convives (c'est à dire la vaisselle).

Les conditionnements des produits bruts ou transformés pré-emballés n'entrent pas dans ce périmètre.

- **Réemploi** : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus. [Article L541-1-1 du Code de l'environnement](#)
- **Réutilisation** : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau. [Article L541-1-1 du Code de l'environnement](#)

PERIMETRE DE L'AVIS N°87

Substitution des contenants plast.

- Restauration collective des établissements **scolaires, universitaires** et d'accueil des enfants de **moins de six ans** ;
- Restauration dans les services de **pédiatrie, d'obstétrique, de maternité**, et dans les **centres périnataux** de proximité.
 - Les travaux du CNA vont être prolongés **par ceux du CNRC** (Conseil National de la Restauration Collective) qui va travailler à la suite de l'Avis 87 dans les aspects plus opérationnels, et également pour l'application des dispositions de la loi au secteur de la restauration collective dans les services de **pédiatrie, d'obstétrique, de maternité**, et dans les **centres périnataux** de proximité (cf ajouts loi AGECE).
- La disposition sur le **portage quotidien à domicile** = problématique différente : elle concerne la mise en place de contenants réemployables faisant l'objet d'une collecte, quel que soit le matériau, d'ici au 1^{er} janvier 2022 dès lors d'abonnement d'au moins 4 prestations par semaine.

Recommandations Avis N°87

Substitution des contenants plastiques

Le CNA formule les recommandations suivantes :

- **Mobiliser** toute la filière, derrière un ou des chefs de file identifiés (organisme ou collectif), à définir
- **Partager l'information entre les porteurs de solutions** et les décideurs des structures de restauration collective sur l'existant, sur les travaux en cours et à venir ;
- **Mutualiser et renforcer la recherche et développement de tout le *process*** : de la recherche de nouveaux matériaux et la validation de leurs usages alimentaires à l'aval de l'utilisation (réemploi, destruction) en passant par le stade de production chez l'industriel et à la mise en œuvre opérationnelle sur site
- **Former tous les intervenants de la filière**
- **Organiser l'accompagnement financier de la mutation de la filière.**

Pour rappel

Livre blanc # 1 sur ce sujet de substitution par AGORES (dont estimation des surcoûts)
Projet de Guide des alternatives aux plastiques

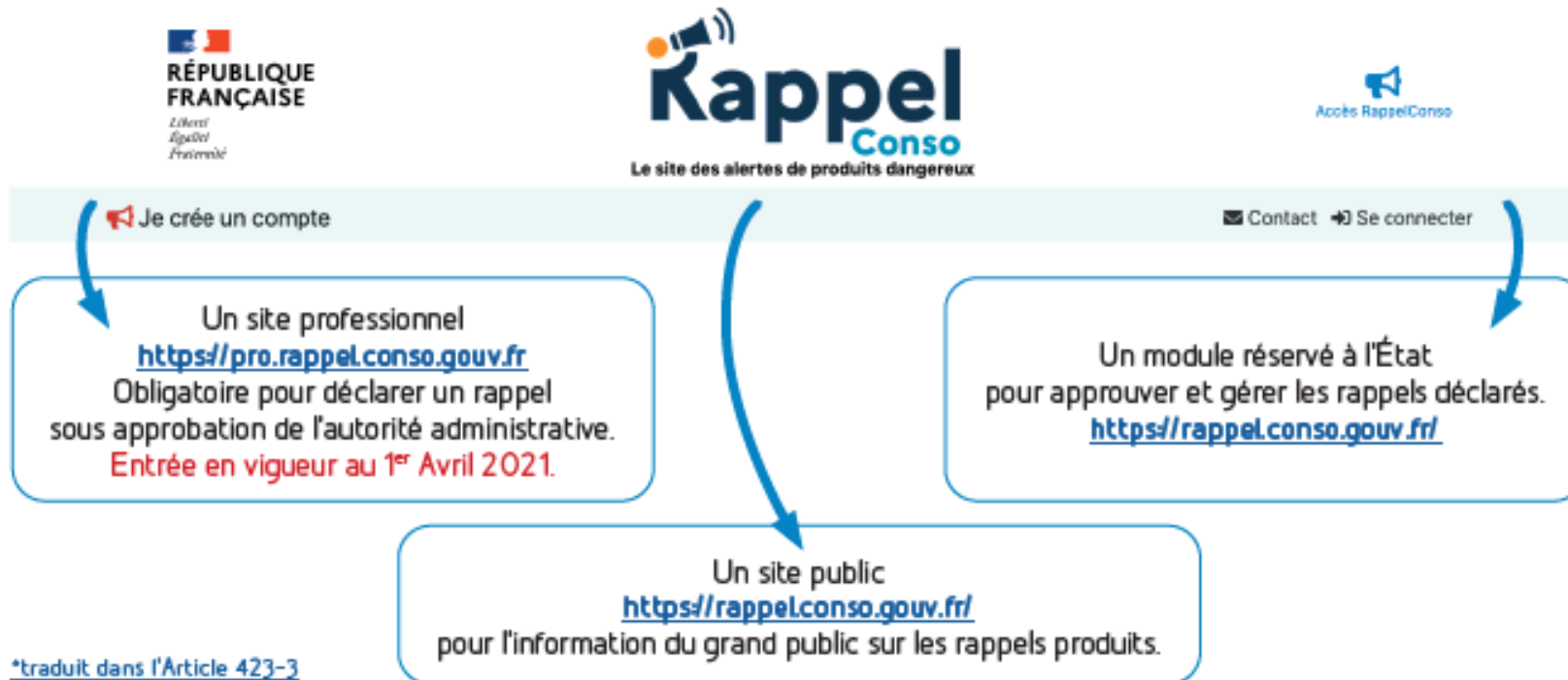
Et pour les autres collectivités : travaux au sein du CNRC



RAPPEL CONSO

1.4 Les procédures de retrait - rappel (suite)

Pour faciliter l'accès à l'information, l'Arrêté du 20 janvier 2021* relatif à la déclaration dématérialisée sur un site internet public par les professionnels de rappels de produits, de denrées alimentaires définit les modalités de fonctionnement du site internet « RappelConso ». Ce texte décrit la structure du traitement des données effectuées par le site internet et définit notamment la liste des informations qui doivent être communiquées à l'administration et au public selon que vous soyez professionnel ou particulier :



*traduit dans l'Article 423-3
du code de la consommation

AUTRES SUJETS

- **LOI AGECE** Information du consommateur **sur les perturbateurs endocriniens présumés , suspectés , avérés**
-> concerne à date les Produits de grande consommation en attente des arrêtés
→ Avis de l'ANSES

Quid des produits professionnels ?

- **Annonce d'un TOXISCORE** recommandé dans le [PNSE 4](#) dont l'objectif est :
 - D'informer le consommateur sur les risques sanitaires, notamment les risques de **cancer ou d'allergie** (= protéger la santé humaine)
 - D'intégrer des risques pour l'environnement liés à l'utilisation de ces produits (=préserver l'environnement et la biodiversité)
- Volontaire dans un 1^{er} temps – 1^{er} étiquetage en 2022

Elaboré par

- Le Conseil National de la Consommation, un organisme dépendant du ministère de l'Économie, avec des discussions entre des représentants des professionnels des produits ménagers et des consommateurs.
- L'Anses
- L'Ineris (Institut national de l'environnement industriel et des risques)
- Santé publique France

Quid des produits professionnels ? Les labels existants sont -ils connus des utilisateurs finaux?

POINT ACTIVITÉS GECO

POINT ACTIVITÉS GECO

✓ Etude annuelle

Rappel Etude sur les drivers des choix du consommateur en Hors Domicile confiée à CHD Expert

- Phase qualitative (Focus Group) publiée en Janvier 2020 ([En ligne sur le site Internet'](#))

- **Phase quantitative prévue en Mars 2020 → lancée EN Octobre 2021**, nouvelle photographie pour mieux comprendre les comportements du consommateur hors domicile et **une nouvelle opportunité d'avoir des infos COVID**

Réunion le 6 juillet Actualiser le questionnaire Quanti de l'Etude 2019



✓ Panel CREST A venir début Août

2021 : des résultats trimestriels par grand segment sur les principaux modes de consommation

des résultats semestriels sur les segments et sous segments avec Dépenses occasions et dépense moyenne

Tableaux de bord et publication GECO Food service [en ligne dans l'Espace Adhérents](#)



✓ Baromètre de la restauration collective

Etude annuelle prévue en Mars Avril **les responsables à l'achat**, 4 sous segments de marché suivis en restauration collective avec des inputs **3-4 questions** COVID 19 : restaurations Scolaire, Santé, Sociale (maisons de retraites/EHPAD) et Entreprise. 403 interviews seront réalisées (pour chaque vague). le terrain est lancé la semaine prochaine

(questionnaire définitif validé lors de la Commission Etudes&Outils Mkg)

14 Indicateurs : ▪ Signalétique détaillée (activité, type de gestion...) ▪ Nombre de convives ▪ Type de services ▪ Nombre de services / repas ▪ Fournisseurs ▪ Régime de passation ▪ Fréquence d'appel d'offre ▪ Budget par repas ▪ Evolution des coûts matières ▪ Evolution du budget ▪ Evolution de l'offre ▪ Nb de postes ▪ Equipement de cuisson + projet d'équipement ▪ Etat de santé du secteur ▪ Qualité de l'offre ▪ Attractivité du secteur



Réunion le 6 juillet 2021 en visio – **Terrain** programmé avant les vacances de la TOUSSAINT
(avt. 23/10) = **Résultats prévus = mi-novembre**

POINT ACTIVITÉS GECO

Commissions

➤ Commission Restauration durable

4 Réunions 14H30-17H00

CONTACT/INSCRIPTION : frederique.lehoux@gecofoodservice.com

- Jeudi 28 janvier 2021 (report de la réunion du 26/11/20)
- Mercredi 10 mars 2021
- Jeudi 20 mai 2021
- **Jeudi 30 septembre 2021**
- **Jeudi 25 novembre 2021**

✓ Commission Boulangerie Pâtisserie : *Réunion selon les besoins/projets*

CONTACTS/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

- Lundi 8 février 2021
- Vendredi 11 Juin 2021
- **Vendredi 19 Novembre 2021**

POINT ACTIVITES GECO

FORMATIONS

- ✓ Grands Comptes Utilisateurs (GPS2 Eric Nardin) :
 - Mardi 19 Octobre 2021

- ✓ Relations Tripartites : (GPS2 Eric Nardin)
 - Mercredi 20 Octobre 2021

- ✓ Les CGV socle de la négociation (Lois & Stratégie Nicolas Genty):
 - Jeudi 21 Octobre 2021

- ✓ PANORAMA DES MARCHES Version Automne :
 - Mardi 26 Octobre 2021

VOS BESOINS



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION