

## Les fournisseurs de denrées alimentaires mobilisés aux côtés des acteurs de la restauration pour relever le défi du désengagement des plastiques à usage unique

Afin d'éclairer les réflexions des professionnels de la restauration collectives, des élus, des parents, des convives sur le désengagement des plastiques à usage unique et les changements à venir, il est essentiel d'intégrer la vision du sujet également au niveau des fournisseurs de denrées alimentaires.

D'aucuns ont pu voir ici et là que des solutions de substitution aux objets, contenants, emballages plastiques à usage unique avaient pu être trouvées. La question immédiatement posée est la suivante : pourquoi tous les fournisseurs de denrées alimentaires n'ont-ils pas adopté ces solutions ? Cela paraît si simple.

En réalité, la situation est très compliquée et appelle discernement : oui, les fournisseurs de denrées alimentaires sont mobilisés aux côtés des acteurs de la restauration, et plus généralement aux côtés de tous, pour se désengager des plastiques à usage unique. Le défi à relever est grand, on vous explique pourquoi.

### Contexte

---

En 2019 (année de référence pour un fonctionnement normal des marchés avant la crise COVID 19), la restauration collective représentait 3,7 milliards de prestations servies en France.

Restaurer les consommateurs hors de leur domicile, tout au long de l'année, en France ne serait pas possible sans les entreprises alimentaires mobilisées, à l'amont de la restauration, pour fournir – via les distributeurs grossistes, cash and carry ou marchés de gros - tous les approvisionnements et les services dont les opérateurs ont besoin au niveau du maillon de la restauration.

Partenaires de la restauration et acteurs importants de l'alimentation, les entreprises du Food Service sont engagées pour permettre aux acteurs des restaurations collectives de réaliser la prouesse quotidienne d'apporter une offre de repas sûrs, diversifiés, savoureux, à chaque service, dans des conditions budgétaires contraintes, et dans le respect de la sécurité des personnels de préparation et de service.

Les fournisseurs de denrées alimentaires sont mobilisés à relever quotidiennement de nombreux défis : être engagés pour 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.

On pourrait dire que les défis aujourd'hui posés aux fournisseurs de denrées alimentaires destinées à la restauration, dont la restauration collective, n'ont jamais été aussi nombreux : il leur est demandé de parvenir à **repenser totalement leur schéma de production** dans une **temporalité courte à l'échelle d'une entreprise et de l'adaptation de son outil de production**.

## Les fournisseurs de denrées alimentaires ? de qui parle-t-on ?

---

En France, les fournisseurs de denrées alimentaires ce sont notamment 17 647 entreprises alimentaires – dont **76% de TPE** (+ de 13.400 entreprises) et **22% de PME** avec un très fort ancrage territorial et un lien étroit avec l'amont agricole.

Sans les entreprises alimentaires, les revenus des producteurs agricoles seraient limités à ce qui peut être consommé ou exporté lors de chaque saison de production : les entreprises alimentaires assurent la transformation **de 70% de la production agricole française** Elles développent des circuits courts d'approvisionnement avec leurs fournisseurs agricoles autour de sites de fabrication implantés au plus près des zones de production. L'étape de la transformation et d'emballage n'enlève pas son caractère local à un produit, **le produit n'est pas hors sol**. Elles contribuent largement à fournir les marchés de restauration collective en produits locaux, notamment quand elles fournissent dans le Sud-Est de la France de la mâche nantaise en sachet - du chou-fleur de Bretagne prêt à l'emploi lavé découpé - des frites surgelées issues de pommes de terre du Nord-Pas-de-Calais - de la crème de Normandie – une compote de pommes des Pays de Loire – une purée de fraises de Plougastel - un yaourt issu du lait des collectes de Bretagne et Normandie - ou des poissons issus de la pêche bretonne transformés par une entreprise alimentaire en filets sans arrêtes, ou panés, sans oublier tous les fromages de France.

A l'heure où l'on parle tant de souveraineté alimentaire et de relocalisation, les entreprises alimentaires constituent un des derniers tissus d'entreprises en France : 1<sup>er</sup> débouché de l'amont agricole français et 1<sup>er</sup> secteur industriel employeur en France avec 429.079 emplois salariés directs.

## L'emballage et la protection des denrées alimentaires

---

La priorité socle et incontournable de la production de denrées alimentaires est celle de la **sécurité sanitaire** des consommateurs : la denrée doit être sûre, et le rester jusqu'à son incorporation dans une recette par un chef, puis jusqu'à son ingestion par un consommateur. Pour ce faire, **la denrée a besoin d'être protégée** : c'est l'une des fonctions de son **emballage**.

Les emballages alimentaires contribuent à la fois à la **sécurité et à la qualité** de la denrée alimentaire.

- Ils permettent de protéger les produits qu'ils contiennent de leur transport à leur utilisation
- Ils permettent de mieux préserver et conserver les produits en évitant les contaminations et en optimisant leur durée de vie
- Ils permettent d'apporter des informations sur les produits (date de péremption, ingrédients, allergènes, n° de lot...).

Le choix d'un matériau pour un emballage répond à un **encadrement réglementaire très strict et très contrôlé** :

- Le matériau doit être réglementairement **reconnu apte au contact alimentaire**,

- Le matériau du contenant doit être **adapté aux propriétés du contenu** : selon que la denrée alimentaire est acide ou alcaline, grasse, sèche ou humide, liquide ou solide, à durée de vie courte ou à durée de vie longue, l'emballage, dont son matériau, ne sera pas le même.
- Le matériau du contenant doit être **adapté aux usages attendus** de la denrée alimentaire emballée : une bouteille en plastique d'eau (par exemple) est conçue pour contenir et préserver l'eau, pour être légère et résistante, pour être jetée dans une poubelle, puis pour être recyclée ou réemployée. Elle n'est pas conçue pour être détournée de son usage, elle n'est pas conçue pour se trouver dans un océan. Un emballage peut être conçu pour être chauffé dans des conditions d'usage strictement définies : couple température et temps de chauffage.
- Quel que soit le matériau de l'emballage, **l'usage et les conditions d'utilisation** pour lequel l'emballage a été **conçu** doit impérativement être **respecté**.

Pour le choix des matériaux d'emballages, les fournisseurs de denrées alimentaires se tournent eux-mêmes vers **des fournisseurs d'emballage** : ces derniers proposent des emballages **garantis réglementairement**. Les emballages alimentaires **sont testés** pour le contact alimentaire **dans les conditions d'utilisation prévues** (notamment température limite d'utilisation, durée de contact, nature des aliments etc...). In fine, ils font l'objet de certificats d'alimentarité. L'obtention d'un certificat d'alimentarité permet de garantir que le matériau évalué ne présente pas de danger. Dans le cadre d'un usage viable sur une durée indéterminée, le matériau évalué ne présente aucune interaction avec les denrées alimentaires avec lesquelles il est susceptible d'entrer en contact. Ce document atteste que le produit vendu est conforme au règlement CE 1935/2004 dont il dépend selon sa composition. Il est précisé que les migrations globales et spécifiques se font dans les limites de la réglementation en vigueur.

Dans ce contexte, jusqu'à lors, le matériau plastique, **garanti** pour ses usages, a été largement utilisé à raison de ses propriétés : il constitue une parfaite barrière de protection de l'aliment, il est adapté à de très nombreuses caractéristiques de denrées alimentaires, il peut être souple ou rigide, transparent ou opaque, il est léger, etc... Et il est surtout l'un des matériaux d'emballages **les plus encadrés, les plus contrôlés, sur lequel on a le plus de recul**. Le plastique peut être biosourcé, il peut être biodégradable. A date, il n'existe aucun matériau répondant à l'ensemble des propriétés du plastique.

Aujourd'hui controversé pour des raisons sanitaires et environnementales, il a été décidé **d'encadrer le recours** et les **conditions d'usage** des **objets et emballages plastiques** :

- Une **phase de transition** s'est engagée, durant laquelle sont possibles certains usages d'objets et emballages plastiques, dans des conditions nouvelles, et avec **des trajectoires** de réduction et de désengagement.
- En restauration collective ainsi, ce sont **3 utilisations** des contenants alimentaires en plastique auxquelles il est mis fin en 2025, pour la cuisson, la réchauffe et le service, **avec la condition de substituer** au plastique (qu'il soit biosourcé, biodégradable ou pas) pour ces usages « *l'utilisation de **matériaux inertes et durables*** » (Cf amendement art 28 de la Loi EGALIM).

Dans ce cheminement de transition, on voit la **nécessité d'une temporalité** et d'**une attention majeure apportée** au choix des **matériaux de substitution** : à l'inverse de changements brutaux et précipités, les clés de la réussite des changements majeurs impulsés par la demande sociétale reposent sur la construction raisonnée d'une transition comprise par chaque maillon concerné.

## **Les entreprises alimentaires sont mobilisées pour l'atteinte des trajectoires fixées par la loi :**

---

A l'**échelle européenne**, la directive *Single-use plastic*<sup>1</sup> dite « directive SUP » indique que « les États membres prennent les mesures nécessaires pour parvenir à une **réduction** ambitieuse et soutenue de la consommation des produits en plastique à usage unique ». « Au plus tard le 3 janvier 2021, la Commission adopte un acte d'exécution définissant la méthode de calcul et de vérification de la réduction ambitieuse et soutenue de la consommation de produits en plastique à usage unique ».

A l'**échelle nationale**, le cadre réglementaire résulte principalement des contextes législatifs posés d'une part en 2018 par la loi dite « EGALIM » et d'autre part en 2020 par la loi dite « AGECE ». Ce cadre national prolonge le cadre européen et fixe des objectifs de suppression de **certains usages non uniques**.

- L'article 28 de la **loi EGALIM** (4<sup>ème</sup> alinéa) **précise** : « ***Au plus tard le 1<sup>er</sup> 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 2000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2028<sup>2</sup>.*** »

Cet amendement engageait *in fine* à **l'utilisation de matériaux de substitution inertes et durables** : « *il vise ainsi à interdire, dans ces établissements, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables* ».

Une progressivité de l'interdiction des 3 utilisations est introduite pour certaines restaurations : « *un délai supplémentaire est prévu pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, afin de leur laisser un temps d'adaptation supplémentaire la mise en place de cette interdiction* ».

Au-delà de l'enjeu sanitaire, cette mesure s'inscrit également dans le cadre de la politique de réduction des déchets initiée par les pouvoirs publics. Le 4<sup>ème</sup> alinéa de l'article 28 vise les contenants en matière plastique à usage unique ou non.

---

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Disposition insérée dans l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement, devenu L. 541-15-10 suite à la loi AGECE.

**Les conditionnements** des produits bruts ou transformés pré-emballés et les **contenants utilisés hors service** de restauration collective ou pour **tout autre usage que ceux décrits** dans la loi (par exemple, pour la logistique, emballages...) **ne sont pas visés** par cette disposition.

- Depuis le 10 février 2020, La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire dite « **loi AGECE** » transpose la directive européenne dite SUP, vient renforcer le cadre réglementaire relatif à la maîtrise des déchets de toutes natures. Elle entend accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de **limiter les déchets** et **préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat**.

Elle prévoit diverses dispositions et notamment :

- La sortie des emballages plastiques **à usage unique à horizon 2040** : stratégie nationale et objectifs quinquennaux associés (réduction, réutilisation-réemploi, recyclage) ;
- Des interdictions visant certaines catégories de produits **à usage unique et certains usages** (2020- 2026) ;
- Une trajectoire nationale pour **augmenter la part des emballages réutilisés et réemployés** mis sur le marché avec l'objectif de tendre vers 100 % de plastique recyclé d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2025 (Article 5) ;
- Des dispositions spécifiques applicables à la filière REP emballages ;
- La **consigne** pour le **réemploi et le recyclage** des bouteilles en plastique ;
- Une interdiction de tous les objets en plastique **oxodégradable** ;
- La fin de l'utilisation de gobelets, couverts, assiettes et récipients **à usage unique** dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022 (article 77) ;
- La création d'un observatoire du **réemploi** et de la **réutilisation** (article 9) ;
- L'obligation pour les éco-organismes des filières emballages ménagers, restauration et déchets d'emballages industriels et commerciaux de définir des gammes standards d'emballages réemployables pour les secteurs de la restauration, produits frais, boissons.

L'article 77 de la loi « AGECE » impose quant à lui l'extension de **la fin de l'utilisation** de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique prévue par la loi EGALIM aux services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité et aux centres périnataux de proximité à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025, sauf dérogation.

Le décret dit « 3R », prévoit pour les alternatives au plastique **à usage unique** de disposer d'une filière recyclage opérationnelle au 1<sup>er</sup> janvier 2025 (article 2).

## **Les freins à lever pour réussir la transition en route :**

---

Pour les entreprises alimentaires, les freins à lever sont d'ordre divers :

1. Trouver le/les matériaux de substitution **adapté(s) au produit, à des gammes de produits et à leurs usages** : comme il l'a été décrit, toutes les situations ne permettent pas de se porter d'emblée sur certains matériaux émergents ou autres matériaux (verre, acier inoxydable, céramique) ;
2. Trouver le/les matériaux de substitution **réglementairement apte(s) au contact alimentaire** ;



3. Trouver le/les matériaux de substitution offrant **un maximum de visibilité** en termes d'aptitude au contact alimentaire **pour les années à venir** : l'expérience des matériaux issus de papiers, cartons et/ou fibres recyclés a montré qu'une solution, a priori positive, peut s'avérer porteuse de difficultés, en l'occurrence à raison de la présence d'huiles minérales issues des encres des matières premières recyclées.

Pour protéger la denrée alimentaire du contact avec le matériau finalement non apte au contact, la solution a pu être de mettre un film plastique faisant barrière...



Il faut également conserver à l'esprit qu'on ne change pas facilement d'emballage **en termes de process de fabrication** : l'étape d'emballage sur **une chaîne de production implique des investissements lourds dans des outils de production**. Changer d'emballages, c'est changer d'outil de production pour un outil adapté au nouveau matériau, au nouvel emballage, à tester, à régler.



Or, comme indiqué, l'essentiel des entreprises alimentaires françaises sont des TPE (76%) ou PME (22%).

Le choix et la décision nécessitent donc du temps : il faut prendre toutes les informations et garanties pour éviter de s'entendre dire dans 2 ou 3 ans que le matériau choisi ne peut plus être utilisé.

Pour ce faire, les entreprises alimentaires sont tributaires des fournisseurs d'emballage lesquels, en première ligne, travaillent activement à faire évoluer les matériaux pour aller vers plus de réemploi possible, vers plus de recyclabilité, et à trouver des solutions alternatives pérennes.

4. Trouver le/les matériaux de substitution en **quantité disponible dans le temps** : on comprend que le mouvement simultané d'un grand nombre d'acteurs vers des matériaux issus par exemple de fibres végétales est susceptible de poser des difficultés en termes d'approvisionnement de matière première. La demande d'emballage et autres usages de plastique est importante : y répondre par d'autres matériaux au niveau mondial va nécessiter la mise en place de filières de production, et leur montée en puissance. Cela va peut-être aussi poser des questions de disponibilités de surfaces agricoles pour ces nouvelles productions, ou productions en volumes beaucoup plus importants.

5. Les pistes tendant à **mettre fin à l'usage unique** des plastiques sont également explorées avec le réemploi, couplées à celle de la recherche sur la **recyclabilité** : éviter de produire de nouvelles quantités de plastique vierge, pour recourir toujours plus à l'intégration de matériaux recyclés. La loi AGEC fixe des objectifs d'intégration de matière recyclée, et de réemploi.

Plus que jamais les équipes de recherches et développement internes aux entreprises alimentaires quand elles en ont, et les équipes de recherches et développement des fournisseurs d'emballages sont à pied d'œuvre pour trouver les solutions adaptées et viables pour les milliers de références de produits alimentaires, au sein de milliers d'entreprises alimentaires.

Le récent avis 87 du CNA partage le constat réalisé : (extraits)

« Les enjeux sanitaires conduisent à identifier **les alternatives crédibles au plastique avant substitution**. Les enjeux environnementaux conduisent quant à eux à **questionner le modèle de l'usage unique**, par rapport aux solutions de réemploi, en tenant compte non seulement des schémas logistiques mais aussi des ressources nécessaires au réemploi, et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les préoccupations autour des contenants ont également pu résulter de certaines mauvaises pratiques : les prescriptions relatives au couple durée de cuisson/réchauffe et température n'étant pas toujours respectées par les utilisateurs – quand ces prescriptions garantissent l'innocuité du matériau en fonction de ses usages. Il existe donc aussi un enjeu fort autour du **respect des bonnes pratiques** quels que soient les matériaux envisagés. »

« Le sujet comporte par ailleurs des **enjeux scientifiques et techniques**. Les principaux substituts au plastique disponibles sont identifiés. Certains sont bien connus (ex : verre, acier inoxydable, céramique), **d'autres sont émergents et potentiellement encore associés à des questionnements sanitaires**. Pour certains usages, les risques associés au recours à certains substituts restent difficiles à caractériser ou sont en cours d'évaluation. Il reste nécessaire de mieux connaître et évaluer les risques de migrations de certaines substances à partir des substituts. **Par ailleurs, en l'état actuel des connaissances, le zéro-plastique « intégral » reste difficilement atteignable technologiquement** (question « résiduelle » des couvercles, des vernis, des films ou des joints qui contiennent toujours pour partie du plastique).

Pour tous ces substituts, connus ou non, la partie aval de leur utilisation doit être travaillée en même temps que leur mise au point ou adaptation, afin que les filières de **réemploi, réutilisation**, traitement soient en place au moment de leur mise en œuvre. »

« La substitution des contenants en plastique pose des questions complexes du point de vue sanitaire et environnemental, **les substituts disponibles pouvant ne pas être plus respectueux de la santé ou de l'environnement** que certains plastiques potentiellement substitués. Il est donc nécessaire de s'intéresser aux différents critères de l'analyse environnementale et de l'analyse de risques d'un produit et des cycles de vie des matériaux. »

Ensemble, en filière, il convient de bien comprendre les enjeux de chacun, dans la dynamique impulsée pour atteindre ensemble les objectifs fixés : 2040 fin des plastiques à usage unique, 2025 fin de certaines utilisations de contenants alimentaires en plastique en restauration scolaire visée par la loi EGALIM et certaines restaurations visées par la loi AGECE.