



Compte-Rendu de la **COMMISSION RESTAURATION DURABLE**

Mercredi 6 octobre 2021

A VOS AGENDAS !

4 Réunions Restauration durable en 2021 : 14h30-17h00

- ~~1. Jeudi 28 janvier 2021~~
- ~~2. Vendredi 4 juin 2021~~
- ~~3. Mercredi 06 octobre 2021~~
- 4. Jeudi 25 novembre 2021**



- 1. Rappel des Livrables du CNRC sur la loi EGALIM**
- 2. Point Menu Végétarien : Rapport du CGAAER**
- 3. Directive SUP : parution des Lignes Directrices 7 juin 2021**
- 4. La loi dite Climat & Résilience** publiée le 24/08 dernier (elle a notamment apporté certaines modifications aux lois EGALIM et AGECE)
- 5. Les textes d'application de la loi dite AGECE** pour bien anticiper les dates des changements à réaliser dans les process de fabrication, d'emballages, etc...
- 6. Substitution des plastiques en restauration collective :** Point sur expérimentations RECOLIM – RESCOSAFE
- 7. Future REP Restauration** La future éco-contribution sur tous les emballages des produits « *utilisés et consommés par les professionnels de la restauration* » - REP RESTAURATION
- 8. AUT (alimentation Ultra Transformée) :** Actions du GECO + **Démontrer le caractère infondé de la peu des listes longues d'ingrédients** = exercice d'étiquetage de la liste des ingrédients présents naturellement dans des fruits, les œufs, etc...

NDLR : le présent document correspond au support de présentation de la réunion du 06/10, enrichi d'observations et informations postérieures.

■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

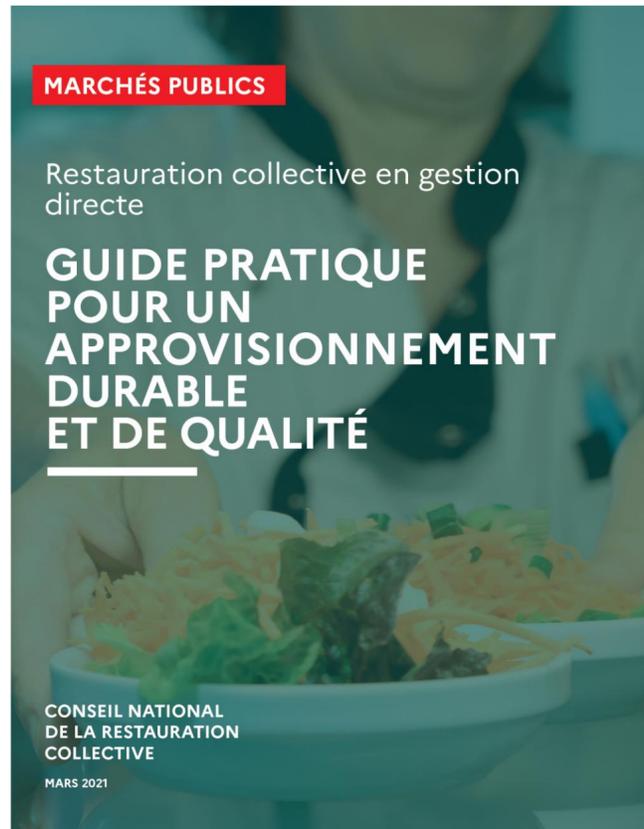


Rappel les Livrables du CNRC sur la loi EGALIM



Ressources utiles concernant la mise en œuvre de la loi EGAlim

Sur la plateforme "ma cantine" <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective



Janvier 2020

Point Menu VEGETARIEN en restauration collective :

Rapport du CGAAER

(Conseil Général de l'Alimentation, de
l'Agriculture et des Espaces Ruraux)



Évaluation de l'expérimentation
du menu végétarien hebdomadaire
en restauration collective scolaire

établi par

Éric BARDON

Inspecteur général de l'agriculture

Denis FEIGNIER

Inspecteur général de l'agriculture

Mars 2021



RAPPORT DU CGAAER

Auditions du GECO Food Service dans le cadre de la Loi Climat et Résilience, par la Rapporteuse à l'Assemblée Nationale + par la Rapporteuse au Sénat.

Audition du GECO Food Service par les rédacteurs du rapport CGAAER.

RECOMMANDATIONS DU RAPPORT :

- **Recommandation n° 1** – **Mener l'expérimentation à son terme, et l'assortir de mesures de suivi et de contrôle** - renforcer la mesure par un dispositif de contrôle (mise en œuvre, qualité des denrées, mesure du gaspillage...), confié à la DGAL
- **Recommandation n° 2** – **Former et accompagner les chefs** - Renforcer la formation initiale des chefs en introduisant des modules spécifiques dans les référentiels de l'EN pour les bac-pro et BTS cuisine, et faciliter leur accès à la formation continue.
+ Mission d'appui itinérante proposée par l'Association des cantines de France : solidarité professionnelle, partage d'expérience pratique et effets de réseau.
+ Désignation de Chefs référents par région pour aider les établissements en difficulté ou en retard.
- **Recommandation n° 4** – **L'approvisionnement des cantines** - Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité ; Favoriser une cuisine de cuisinier plutôt que d'assemblage et privilégier le « fait-maison ».
- **Recommandation n° 5** – **Assurer l'accompagnement pédagogique de la mesure** - Conforter l'acceptabilité et en renforcer l'accompagnement pédagogique auprès des élèves, de leurs parents et des personnels concernés en leur offrant un « kit pédagogique » décliné par degré de scolarité (école primaire, collège et lycée), dont la conception serait confiée au CNRC.
- **Recommandation n° 6** – **Stabiliser la situation autour d'un menu végétarien hebdomadaire**, sans s'interdire de la faire évoluer.
- **Recommandation n°7** – Envisager l'extension du menu végétarien hebdomadaire à d'autres domaines de la restauration collective.

Directive SUP (Single Use Plastic)

La Commission européenne a publié ses [lignes directrices](#) pour préciser le champ d'application de la directive SUP - JOUE le 7 juin 2021

Est **considéré comme un SUP** un produit « fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique », sans seuil minimal.

La commission introduit des **critères** liés au volume et à la taille du produit et **exclut du champ de la directive** les emballages d'une contenance supérieure à 3 litres.



Point sur la Loi dite **CLIMAT & RESILIENCE**

[“Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets”](#)

Publiée au Journal Officiel le 24 août 2021



■ CONTEXTE :

La loi dite Climat & Résilience est issue des propositions de la **Convention citoyenne pour le climat**.

Le gouvernement avait retenu 146 des 149 propositions faites par la Convention : plusieurs propositions portant sur les emballages n'ont pas été reprises dans le projet de loi, puisque déjà intégrées dans les mesures de la loi dite AGEC.

La loi avait été adoptée le 12 juillet par l'Assemblée Nationale : elle a fait l'objet d'un **recours devant le Conseil Constitutionnel** par plus de 60 députés qui estimaient que la loi « *ne garantit pas le droit de vivre dans un environnement équilibré et respectueux de la santé* » comme le veut l'article 1 de la Charte de l'environnement. »

L'Avis rendu le 13 août dernier a rejeté ce grief mais a censuré 14 articles et 2 dispositions jugés « cavaliers législatifs » (sans lien direct avec le texte).

La loi a finalement été promulguée le 22 août 2021 et publiée au Journal Officiel le 24 août 2021,

Alors que le processus de mise en oeuvre de la loi AGEC se poursuit, avec plusieurs décrets publiés ou en cours de validation, la loi Climat et résilience a ainsi été publiée au Journal officiel avec plusieurs dispositions portant sur les emballages, dont certaines modifient la loi AGEC (affichage environnemental, développement du vrac et du réemploi, consigne du verre, éco-modulations).

Si la **Ministre de l'Ecologie** se félicite de l'adoption de cette loi, au regard de « la transformation écologique de notre société qu'elle va permettre d'accélérer », de nombreux acteurs (députés d'opposition et ONG environnementales) critiquent son contenu qui ne permet pas selon eux d'atteindre l'objectif de réduction de 40 % des émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030 fixé pour la France.

Cela a aussi été relevé par le **Conseil d'État**, qui a demandé au Gouvernement de prendre des mesures supplémentaires avant mars 2022 pour respecter la trajectoire définie.

L'Union européenne a quant à elle fixé en décembre dernier un nouvel objectif de réduction de -55 % d'ici 2030 ; objectif qui se traduit, pour la France, par une cible de -47,5 % selon le projet de règlement sur le partage de l'effort dévoilé en juillet par la Commission européenne.

PRINCIPALES DISPOSITIONS DE LA LOI CLIMAT

Le texte est construit autour de 7 titres :

Titre I Atteindre les objectifs de l'Accord de Paris et du Pacte vert pour l'Europe

Titre II Consommer : accompagner durablement les Français dans leurs choix de consommation, grâce à des mesures portant sur l'éducation à l'environnement, la publicité, l'affichage environnemental et l'économie circulaire.

Des enfants sensibilisés à l'environnement du primaire au lycée

Quel constat ? Agir pour l'environnement nécessite d'en comprendre et d'en maîtriser les enjeux. Pour agir, la loi consacre le rôle fondamental de l'éducation au développement durable pour tous, du primaire jusqu'au lycée.

Des publicités qui prennent en compte les enjeux écologiques

Quel constat ? La publicité peut inciter à une surconsommation de produits polluants.

Pour agir, la loi met en place :

- l'interdiction de la publicité pour les énergies fossiles, et pour les véhicules les plus émetteurs à partir de 2028 ;
 - pour les autres produits, moins de pub pour les produits polluants grâce à des engagements volontaires ;
 - l'interdiction du « Greenwashing » ou éco-blanchiment ;
 - une étiquette climat obligatoire sur les publicités ;

Des étiquettes environnementales sur les produits que nous consommons

Quel constat ? 78 % des Français disent ne pas avoir assez d'informations écologiques sur ce qu'ils consomment.

Pour agir, la loi généralise l'étiquette environnementale montrant l'impact des produits que l'on achète.

Titre III Produire et travailler : Le titre III soutient la transition vers des modèles de production décarbonés et plus respectueux des écosystèmes. Cela passe notamment par une **meilleure prise en compte des considérations environnementales dans la commande publique**.

PRINCIPALES DISPOSITIONS DE LA LOI CLIMAT

PRINCIPALES MESURES : Le texte est construit autour de 7 titres

Titre IV Se déplacer

Titre V Se loger

Titre VI Se nourrir : l'Objectif du Titre VI, intitulé « Se nourrir » est d'enclencher un changement significatif dans notre manière de nous nourrir pour **consommer plus local, plus durable et plus sain**, soutenir un **système agricole plus respectueux de l'environnement** par le développement de l'agroécologie et mieux encadrer le commerce équitable

Julien DENORMANDIE, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation : « *Dans la **continuité de la loi EGalim**, les mesures votées par nos parlementaires au sein de la Loi Climat et Résilience **consacrent un principe**, qui est celui du choix et un combat qui est celui de la **qualité des aliments servis dans nos cantines** : permettre à chacune et chacun d'avoir accès à une alimentation saine, sûre et durable.* »

Soutenir une alimentation saine et durable peu émettrice de gaz à effet de serre pour tous

Quel constat ? 67 % des Français sont prêts à réduire leur consommation de viande.

Pour agir, la loi instaure l'obligation d'une **option végétarienne quotidienne** en cas de menus multiples dans les **cantines de l'État, de ses entreprises et établissements publics (dont prisons et universités)**.

+ Cette option quotidienne fera également l'objet d'une **expérimentation pour les collectivités volontaires**.

+ Suite à l'expérimentation concluante issue de la loi Egalim, la loi **pérennise également l'obligation, pour les cantines scolaires**, de proposer au moins un menu végétarien par semaine.

■ ECOSCORE – ORIGINE FRANCE - POLYSTYRENE

ARTICLE 2

Création d'un écoscore pour **afficher l'impact sur l'environnement** des biens et services consommés par les Français (décret)
Que dit cet article ? (décret fixant la liste des catégories de biens et services visés après phase d'expérimentation)

Il s'agit de mettre en place **un affichage environnemental** sur les biens et services que nous achetons au quotidien. L'objectif est d'informer les Français, lorsqu'ils font leurs courses, sur l'impact environnemental, en particulier sur le climat, des produits et services qu'ils consomment au quotidien. Cette mesure vise à favoriser l'achat des produits dont l'impact sur l'environnement est le plus faible.

Elle aura également des **répercussions sur la conception des produits**, puisqu'elle encouragera les entreprises à fabriquer leurs produits de la manière la plus écologique possible, afin de bénéficier des meilleurs niveaux d'affichage.

ARTICLE 4

Pratiques commerciales trompeuses : origine France

Il est **ajouté** (voir en *rouge* ci-dessous) dans la **liste des pratiques commerciales trompeuses** du Code de la Consommation ([art L. 121-2](#)) concernant le mot « origine » :

« *Une pratique commerciale est trompeuse si elle est commise dans l'une des circonstances suivantes : (...)*

« *2° Lorsqu'elle repose sur des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur et portant sur l'un ou plusieurs des éléments suivants :*

a) L'existence, la disponibilité ou la nature du bien ou du service ;

b) Les caractéristiques essentielles du bien ou du service, à savoir : ses qualités substantielles, sa composition, ses accessoires, son origine, notamment au regard des règles justifiant l'apposition de la mention « fabriqué en France », « origine France » ou de toute mention, signe ou symbole équivalent, au sens du code des douanes de l'Union sur l'origine non préférentielle des produits, sa quantité, son mode et sa date de fabrication, les conditions de son utilisation et son aptitude à l'usage, ses propriétés et les résultats attendus de son utilisation, notamment son impact environnemental, ainsi que les résultats et les principales caractéristiques des tests et contrôles effectués sur le bien ou le service ;

(...)»

ARTICLE 23

INTERDICTION DES EMBALLAGES POLYSTYRÈNE Interdire les emballages non recyclables.

À compter **du 1er janvier 2025**, les emballages constitués pour tout ou partie de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables et dans l'incapacité d'intégrer une filière de recyclage, sont interdits.

PUBLICITE NEUTRALITE CARBONE - VRAC

ARTICLE 12

Régulation de la publicité sur les allégations environnementales – neutralité carbone

Aujourd'hui : Les pratiques de greenwashing ne sont pas définies dans la législation française.

Demain : Le greenwashing sera clairement assimilé à une pratique commerciale trompeuse et sanctionné plus durement encore. Le fait d'alléguer qu'un produit ou un service est « neutre en carbone » sera également interdit à moins que l'annonceur puisse démontrer qu'il a engagé une démarche vertueuse visant prioritairement à éviter puis réduire ses émissions de gaz à effet de serre et à les compenser seulement en dernier recours, et en respectant des standards de qualité environnementale élevés : (décret pour les modalités d'application)

- Un bilan d'émissions de gaz à effet de serre intégrant les émissions directes et indirectes, (décret pour les standards minimum)
- La démarche grâce à laquelle les émissions de gaz à effet de serre du produit ou service sont prioritairement évitées, puis réduites et enfin compensées. La trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre est décrite à l'aide d'objectifs de progrès annuels quantifiés ;
- Les modalités de compensation des émissions de gaz à effet de serre résiduelles respectant des standards minimums définis par décret.

Sanctions administratives en cas de non-respect de cette interdiction. **Décret en conseil d'Etat**

ARTICLE 23

Obligation de 20 % de la surface de vente consacrée à la vente en vrac d'ici 2030

dans les grandes et moyennes surfaces (commerces de plus de 400 m² de vente)

Que dit cet article ? Cette mesure vise à agir à la source pour la réduction des emballages, en particulier en plastique. Pour diminuer la consommation de matières premières, la loi rend **obligatoire la présence de 20 % de vrac dans les grandes surfaces d'ici 2030**, ou tout autre dispositif équivalent comme par exemple une part des références du magasin ou de son chiffre d'affaires. En 10 ans, les supermarchés vont devoir s'organiser pour qu'un cinquième de leur surface soit dédiée au vrac, ou tout autre dispositif équivalent. Cette ambition va mécaniquement fortement diminuer les déchets de plastiques.

MENU VEGETARIEN – GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ARTICLE 252 **Ajouts par rapport à EGALIM**

- **Obligation d'un choix quotidien d'un menu végétarien dans les restaurations de l'État,**
 - **Obligation d'un menu hebdomadaire dans les restaurations scolaires**
- **et expérimentation d'une option végétarienne quotidienne obligatoire pour les collectivités volontaires**

Que dit cet article ?

- Il permet la mise en place d'une **expérimentation d'une durée de 2 ans à partir de la promulgation de la loi** pour qu'un **choix végétarien quotidien** soit proposé dans les **cantines des collectivités volontaires**. Il est prévu que des outils d'aide à la décision soient proposés pour accompagner cette expérimentation.
- **L'État** se veut exemplaire, et proposera **dès 2023**, quotidiennement, un menu végétarien **en cas de choix multiples offerts** aux convives dans ses cantines et celles de ses établissements publics et entreprises publiques nationales.
- Il rend enfin obligatoire **un menu végétarien hebdomadaire** dans les **cantines scolaires**, à la suite de l'expérimentation prévue par la loi EGALIM.

ARTICLE 252 - Obligation pour tous les restaurants collectifs de **mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires** pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation (art 252);

ARTICLE 254 - Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective (art 254)

ARTICLE 256 = **Ajout par rapport à EGALIM** **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Que dit cet article ?

Lancement d'une expérimentation consistant à mettre en place **une solution de réservation de repas** pour adapter le nombre de repas nécessaires pour les gestionnaires volontaires de services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge est lancée dès la promulgation de la loi et pour une durée de 3 ans. Les modalités d'application sont définies par décret.

MODIFICATIONS DES CRITERES D'ACHATS EGALIM

ARTICLE 257 = Ajouts par rapport à EGALIM

- **Extension de l'obligation d'approvisionnement à hauteur d'au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique à la restauration collective privée à partir de 2024**
 - **Modification des critères d'approvisionnement en produits durables et de qualité EGALIM**

Que dit cet article ?

- Il ajoute **2 nouvelles catégories** de produits comptabilisés dans le budget 50% de la loi EGALIM au **1^{er} janvier 2022** :
 - ✓ **Nouvelle catégorie = Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs; = Modification de la liste des produits éligibles EGALIM** prévue au Code rural et de la Pêche Maritime comme suit à **L.230-5-1 I** « *1° bis Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ;* » **NDLR** : la mise en forme ne figure pas dans la loi.

En séance plénière du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) le 22 octobre 2021, la DGAI (Direction Générale de l'Alimentation = administration du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) a apporté des premières précisions sur cet article; des échanges sont en cours avec la DAJ (Direction des Affaires Juridiques rattachée à BERCY) pour savoir comment interpréter cette notion de « directs ».

- *La DGAI a précisé qu'étaient cumulatifs les critères de « protection de l'environnement ET de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». La loi Climat & Résilience **ne crée donc pas une catégorie autonome d'éligibilité liée au seul caractère « directs »** des approvisionnements de produits de l'agriculture.*
- *Il convient d'entendre ce critère « directs » au sens de circuit court.*

Pour rappel, la DGCCRF avait établi une fiche : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0>

MODIFICATIONS DES CRITERES D'ACHATS EGALIM

(suite) ARTICLE 257 = Ajouts par rapport à EGALIM

- Modification des critères d'approvisionnement en produits durables et de qualité EGALIM
- Extension de l'obligation d'approvisionnement à hauteur d'au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique à la restauration collective privée à partir de 2024

(suite) Que dit cet article ?

- Il ajoute 2 nouvelles catégories de produits comptabilisés dans le budget 50% de la loi EGALIM au **1^{er} janvier 2022** :
 - ✓ Nouvelle catégorie = Produits issus du commerce équitable;
- Il change les délais pour la prise en compte :
 - ✓ des produits HVE dès le 1^{er} janvier 2027 (et NON PLUS 2030);
 - ✓ et des produits issus d'exploitations agricoles certifiées environnemental de niveau 2 – ils ne sont pris en compte que jusqu'au 31 décembre 2026 (et NON PLUS 2029)
- Il ajoute un nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons : à partir du **1^{er} janvier 2024**, **60 % des viandes et des produits de la pêche achetés sur une année** devront répondre aux **critères de qualité EGALIM**. La **restauration de l'État, ses établissements publics et des entreprises publiques nationales** devra atteindre **100 %** de la viande et produits de la pêche achetés aux critères EGALIM.
- Il prévoit que la **restauration collective privée** (restaurant d'entreprise, par exemple) serve **dès le 1^{er} janvier 2024** des repas contenant 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de bio = extension des règles d'approvisionnement EGALIM.
- **Extension de l'obligation d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines** à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales **de droit privé** ont la charge à partir du **1^{er} janvier 2024**

RESTAURATION

ARTICLE 257

- Renforcement des dispositions de suivi des objectifs EGALIM avec la **remise d'un bilan statistique annuel au Parlement** au 1^{er} janvier de chaque année dès promulgation de la loi, précisant la part des différentes catégories alimentaires représentées au sein des denrées alimentaires durables et de qualité, la part de produits répondant à chaque critère de durabilité ou qualité et la part de produits durables et de qualité issus d'un circuit court ou d'origine française;
- **Renforcement de l'information des convives** avec obligation à partir **du 1^{er} janvier 2022** - y compris tous les restaurants collectifs dont les personnes de droit privé ont la charge - **d'afficher en permanence dans le restaurant** la part des produits durables et de qualité et de produits issus de Projets Alimentaires Territoriaux servis;
- **Nouvelles prescriptions en matières de marchés publics alimentaires** : obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits.

ARTICLE 24

- A compter du **1^{er} janvier 2025**, les services de **restauration collective** proposant des **services de vente à emporter**, proposent au consommateur d'être servi dans un **contenant réutilisable ou composé de matières recyclables** (art 24);
- **À titre expérimental, pour une durée de 18 mois**, dans des communes ou des groupements de collectivités territoriales définis par voie réglementaire, il **peut être fait obligation aux établissements de restauration commerciale, aux débits de boissons et aux plateformes** facilitant par l'utilisation d'une interface électronique la vente à distance de repas ou de denrées alimentaires de **proposer au consommateur final la livraison dans un contenant réutilisable et consigné**. Cette expérimentation a pour but de déterminer la pertinence de ces solutions d'un point de vue environnemental et économique, compte tenu notamment de la méthode de collecte retenue. Elle fait l'objet d'une évaluation dans les 3 mois après son terme par le Gouvernement, remise au Parlement et rendue publique.

FUTURE REP RESTAURATION – REEMPLOI

ARTICLE 24

- Il est institué un **observatoire du réemploi et de la réutilisation** **au plus tard 6 mois après la publication de la loi** (soit 24/02/2022 contre 01/01/2021 prévu par la loi AGEC). Cet observatoire est chargé de collecter et diffuser les informations et les études liées au réemploi et à la réutilisation des produits soumis au principe de la REP pour lesquels des objectifs de réemploi et de réutilisation sont fixés dans les cahiers des charges. Il propose une trajectoire nationale visant à augmenter la part des emballages réutilisés et réemployés mis en marché par rapport aux emballages à usage unique.

ARTICLE 28

- **Report de la REP RESTAURATION** prévue par la loi AGEC au **1er janvier 2023** (au lieu du 1er janvier 2021) - Travaux sur la mise en place de la REP

ARTICLES 25 ET 28

- Des dispositifs de **consigne pour réemploi** peuvent être mis en oeuvre pour les emballages en verre lorsque le bilan environnemental global est positif. Ce bilan environnemental tient compte de la distance de transport parcourue par les emballages pour être réemployés.
- Ces dispositifs sont mis en oeuvre sur la base d'une évaluation réalisée **avant le 1er janvier 2023**, en concertation avec les professions concernées, par l'observatoire du réemploi et de la réutilisation. Ils sont limités aux produits mis sur le marché sur le territoire national.
- Introduction dans le plan régional de prévention et de gestion des déchets d'un maillage équilibré des dispositifs de consigne pour réemploi ou réutilisation, notamment des dispositifs de collecte mis en place par les producteurs ou leur éco-organisme, ainsi que des laveuses et lieux de stockage des emballages consignés, en tenant compte des fonctions urbaines sur les territoires et de manière à garantir un service de proximité.

ARTICLE 29 – inciter les producteurs de déchets à se saisir des standards d'emballages

- Les contributions financières versées par les producteurs sont modulées pour les emballages consignés pour réemploi qui respectent les standards d'emballage définis par les éco-organismes (en application de l'article 65 de la loi AGEC).
- Les éco-organismes consacrent annuellement au moins 5 % (2% initialement dans la loi AGEC) du montant des contributions qu'ils perçoivent au développement de solutions de réemploi et réutilisation des emballages. Ces sommes sont consacrées à l'accompagnement des producteurs ainsi qu'au financement d'infrastructures facilitant le déploiement du réemploi sur l'ensemble du territoire national.

DEFORESTATION IMPORTEE

ARTICLES 270 – 272 – 273 24

- L'État élabore et met en oeuvre une **stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée** actualisée au moins tous les 5 ans, en vue de mettre fin à l'importation de matières premières et de produits transformés dont la production a contribué directement ou indirectement à la déforestation, à la dégradation des forêts ou à la dégradation d'écosystèmes naturels en dehors du territoire national.
- La **plateforme nationale de lutte contre la déforestation importée** mise en place dans le cadre de cette stratégie vise à assister les entreprises et acheteurs publics dans la transformation de leurs chaînes d'approvisionnement vers des matières plus durables, traçables, et respectueuses des forêts, des écosystèmes et des populations locales et autochtones qui en vivent. Rapport du Gouvernement au Parlement sur la mise en oeuvre de cette plateforme, 1 an à compter de la promulgation.
- **L'État** se donne comme objectifs de ne plus acheter des **biens ayant contribué directement à la déforestation**, à la dégradation des forêts ou d'écosystèmes naturels en dehors du territoire national.
- Pour les sociétés produisant ou commercialisant des produits issus de l'exploitation agricole ou forestière, ce plan comporte en particulier des mesures de vigilance raisonnable propres à identifier les risques et à prévenir la déforestation associée à la production et au transport vers la France de biens et de services importés – à compter du 1er janvier 2024.

CALENDRIER D'APPLICATION *Non-exhaustif*

Dès la promulgation de la loi :

- **Education à l'environnement** dans tous les établissements scolaires.
- Menus végétariens **hebdomadaires** dans tous les établissements scolaires.
- **Expérimentation** d'un choix de menu végétarien **quotidien** dans les restaurations des collectivités **volontaires**
- Interdiction de la **viande de synthèse** en restauration collective

Janvier 2022

- 2 nouvelles catégories de produits dits EGALIM

Mars 2022

- Fin des chauffages sur les terrasses.

2022 / 2023

- Premiers affichages environnementaux pour les produits alimentaires et textiles.

2023

- Option végétarienne quotidienne dans les cantines gérées par l'Etat (cantines universitaires notamment).
- Mise en place de la nouvelle REP RESTAURATION : obligation de régler une écocontribution sur les emballages des produits CHF

2024

- **60 % des viandes et des produits de la pêche** achetés sur une année devront répondre aux critères de qualité EGALIM – 100% pour l'Etat.
- **Extension** des critères d'achats EGALIM + plan pluriannuel de diversification des sources de protéines **à la restauration collective privée**

2025

- Interdiction emballages polystyrène
- Obligation de contenants réutilisables ou recyclable en vente à emporter dans la restauration collective

2030

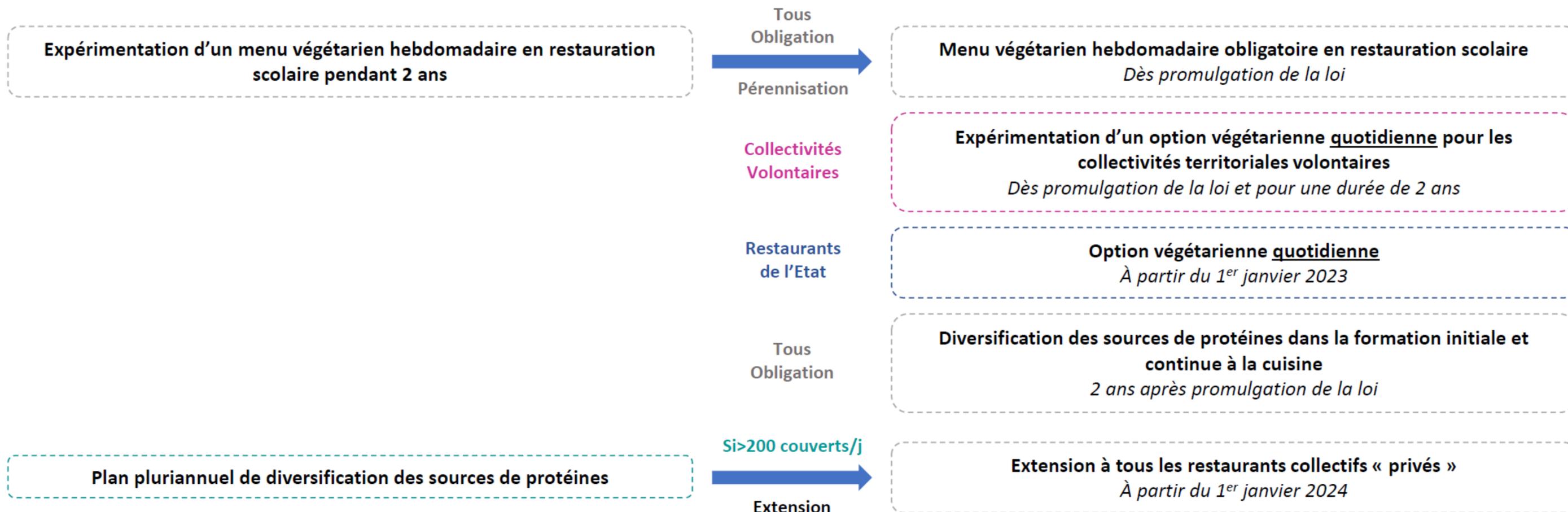
- 20% des surfaces des centres commerciaux dédiées au vrac.

APPORTS DE LA LOI CLIMAT // LOI EGALIM

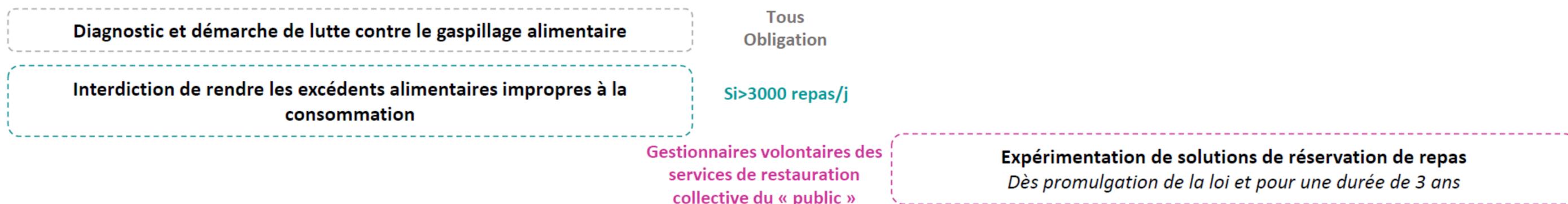
Source : CNRC

Loi EGALim  Loi Climat et Résilience : ajouts / modifications

Diversification des sources de protéines



Lutte contre le gaspillage alimentaire



APPORTS DE LA LOI CLIMAT // LOI EGALIM

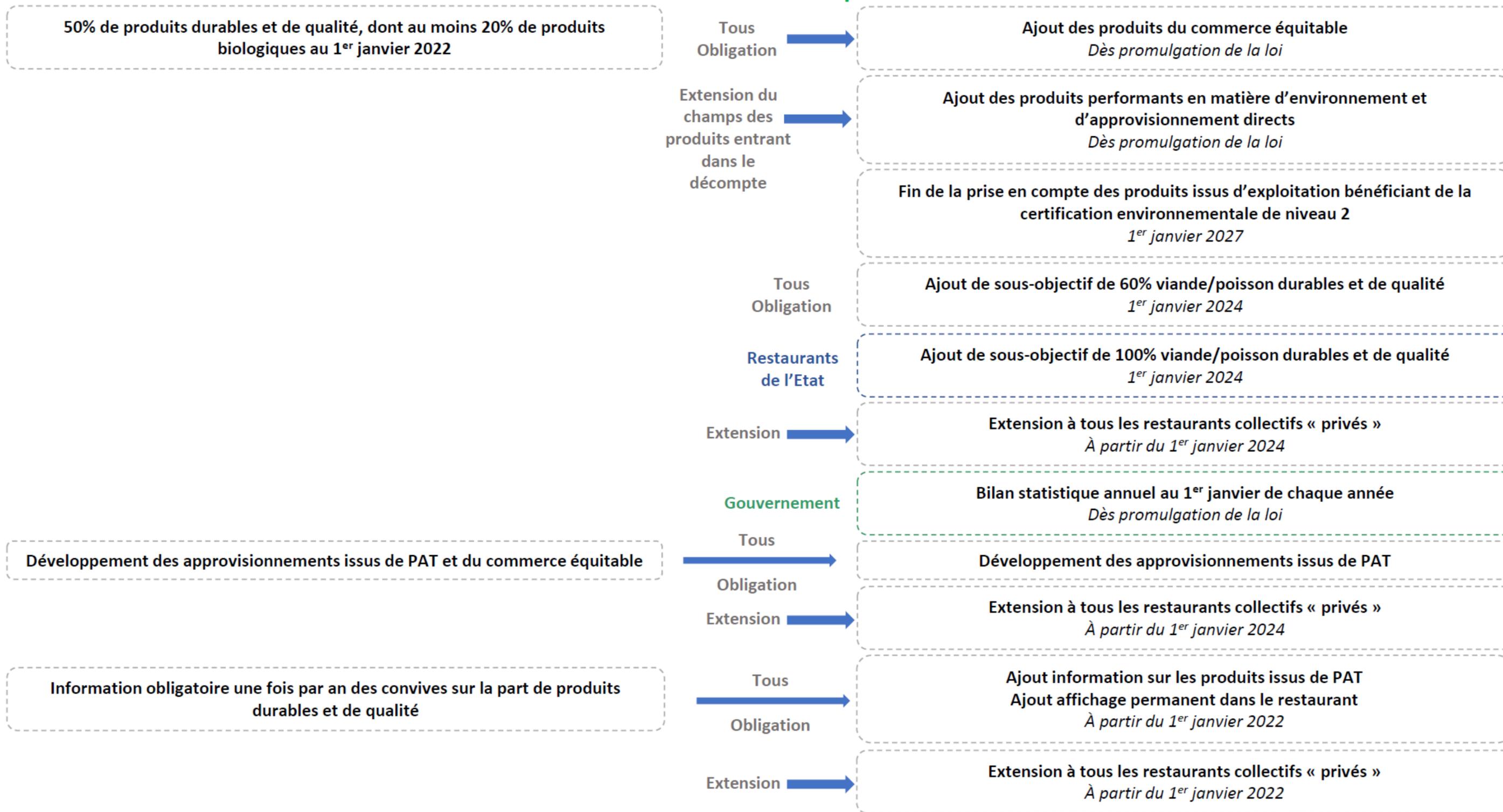
Source : CNRC

Loi EGAlim



Loi Climat et Résilience : ajouts / modifications

Produits durables et de qualité



SYNTHESE ECHEANCES (non exhaustif)

Restauration commerciale

Fin des pailles, boîtes à kebab et autres

Doggy bag obligatoire

1^{er} Juillet 2021

Fin des jouets en plastique dans les menus enfants

Tri 5 flux

31 Décembre 2021

* Interdiction des chauffages extérieurs sur les terrasses

1^{er} Avril 2022

Restauration rapide : fin de la vaisselle jetable pour la consommation sur place

Biodéchets

1^{er} Janvier 2023

Biodéchets

* Menu végétarien quotidien obligatoire

Label anti-gaspi

D'ici 2030

Septembre 2021

* Menu végétarien hebdomadaire obligatoire

1^{er} Janvier 2022

50% de produits durables et 20% de bio

Vaisselle réemployable pour les repas livrés

2024

* 60% de la viande et des produits de la pêche servis en restauration publique respectent des critères de qualité

1^{er} Janvier 2025

Fin des barquettes et des poches en plastique

Label anti-gaspi

* Produits bio et durables en restauration collective privée

Restauration collective

* Loi Climat et résilience

Source : Restauration21 n°5 Septembre 2021



Point sur les textes d'application de la loi dite AGEC (Anti Gaspillage et Economie Circulaire)



CALENDRIER *Non-exhaustif*

Décrets :

Octobre 2021

Décret n° 2021-1285 du 1er octobre 2021 relatif à l'identification des substances dangereuses dans les produits générateurs de déchets

Septembre 2021

Décret n° 2021-1199 du 16 septembre 2021 relatif aux conditions d'élimination des déchets non dangereux

Décret n° 2021-1179 du 14 septembre 2021 relatif au compostage des boues d'épuration et digestats de boues d'épuration avec des structurants

Août 2021

Décret n° 2021-1110 du 23 août 2021 relatif à la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit

Juin 2021

Décret n° 2021-855 du 30 juin 2021 relatif à la justification de la généralisation du tri à la source des biodéchets et aux installations de tri mécano-biologiques

Décret n° 2021-835 du 29 juin 2021 relatif à l'information des consommateurs sur la règle de tri des déchets issus des produits soumis au principe de responsabilité élargie du producteur

Décret n° 2021-807 du 24 juin 2021 relatif à la promotion d'une utilisation efficace, économe et durable de la ressource en eau, en application de l'article L. 211-1 du code de l'environnement

Avril 2021

Décret n° 2021-517 du 29 avril 2021 relatif aux objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique pour la période 2021-2025

Décret n° 2021-461 du 16 avril 2021 relatif à la prévention des pertes de granulés de plastiques industriels dans l'environnement

CALENDRIER *Non-exhaustif*

Décrets :

Mars 2021

Décret n° 2021-254 du 9 mars 2021 relatif à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi ou de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées

Décret n° 2021-321 du 25 mars 2021 relatif à la traçabilité des déchets, des terres excavées et des sédiments

Décembre 2020

Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique

Décret n° 2020-1758 du 29 décembre 2020 portant diverses modifications des dispositions du code de l'environnement relatives à la gestion des déchets

Décret n° 2020-1757 du 29 décembre 2020 relatif à l'indice de réparabilité des équipements électriques et électroniques

Décret n° 2020-1725 du 29 décembre 2020 portant diverses dispositions d'adaptation relatives à la responsabilité élargie des producteurs

Décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage

Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement

Décret n° 2020-1573 du 11 décembre 2020 portant diverses dispositions d'adaptation et de simplification dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets

Novembre 2020

Décret n° 2020-1455 du 27 novembre 2020 portant réforme de la responsabilité élargie des producteurs

CALENDRIER *Non-exhaustif*

Décrets :

Octobre 2020

Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité

Décret n° 2020-1249 du 12 octobre 2020 relatif à la commission inter-filières de responsabilité élargie des producteurs

Septembre 2020

Décret n° 2020-1133 du 15 septembre 2020 relatif à l'expérimentation d'un dispositif de médiation en cas de différend au sein des filières de responsabilité élargie des producteurs

Juin 2020

Décret n° 2020-731 du 15 juin 2020 relatif à la dispense de régularisation de la taxe sur la valeur ajoutée bénéficiant aux dons de biens invendus à des associations reconnues d'utilité publique

Ordonnances et rapports :

Juillet 2020

Ordonnance n° 2020-920 du 29 juillet 2020 relative à la prévention et à la gestion des déchets

Rapport au Président de la République relatif à l'ordonnance n° 2020-920 du 29 juillet 2020 relative à la prévention et à la gestion des déchets

INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS LIEES 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.

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 AGEC
- Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 (mise en application de la loi AGEC)

INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS LIEES AUX PLASTIQUES À USAGE UNIQUE



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 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 ».



- 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 que devront 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.

INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS LIEES AUX PLASTIQUES À USAGE UNIQUE



Couvercles à verre en plastique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021

Texte de référence

- Article 77 de la loi AGEC



Piques à steak en plastique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2021

Texte de référence

- Article 77 de la loi AGEC



Récipients, 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 AGEC)



L'interdiction vise les emballages en PSE dédiés à la consommation à emporter/consommation 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 interdites (barquette de viande, de poisson, etc.).



Sachets de thé et tisane en plastique

Date d'entrée en vigueur

Janvier 2022

Texte de référence

- Article 77 de la loi AGEC



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

INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS LIEES AUX PLASTIQUES À USAGE UNIQUE

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 AGEC



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 AGEC



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 :

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

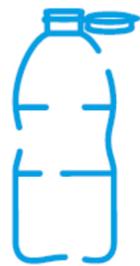
Texte de référence

- Article 77 de la loi AGEC



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.

INTERDICTIONS ET OBLIGATIONS LIEES AUX PLASTIQUES À USAGE UNIQUE



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 SPECIFIQUES A 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 AGECE

- **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 AGECE

- **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 EGALIM

- **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 AGECE

- **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 EGAlim)

Article 77 de la loi AGECE

- **Obligation** de servir les repas et boissons dans des récipients et gobelets, y compris couvercles 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 AGECE

- **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 AGECE

Travaux en vue de l'élaboration de la Stratégie 3R pour les emballages en PUU

La loi AGECE (loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire) a fixé, dans son article 7, l'objectif « d'atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040 ».

Pour ce faire, une **série de décrets quinquennaux fixant des objectifs** de réduction, de réemploi-réutilisation et de recyclage (les « 3R ») **doivent être pris** : le premier d'entre eux pour la période 2021-2025 a été publié en avril 2021.

Cet article 7 prévoit également l'élaboration d'une stratégie 3R pour les emballages en plastique à usage unique afin de « déterminer les mesures sectorielles ou de portée générale nécessaires pour atteindre les objectifs ».

Les Travaux ont débuté le 30 septembre dernier,

Décret 3R 2021-2025 publié au Journal officiel le 30/04/21

Le décret 3R 2021-2025 a été publié au Journal officiel le 30/04/21. Il s'applique du 1^{er} mai 2021 au 31/12/2025.

Un objectif de réduction des emballages en plastique à usage unique (SUP) de 20% est fixé sur cette période, dont au moins 50 % obtenus grâce au réemploi et à la réutilisation. Cet objectif est calculé à partir du tonnage de plastique incorporé dans les emballages mis sur le marché en 2018. A partir du 1^{er} janvier 2023, un indicateur complémentaire sera instauré pour suivre l'évolution du nombre d'UVC d'emballages ménagers commercialisés et d'unités d'emballages industriels et commerciaux.

Les actions reconnues comme concourant à l'atteinte de ces objectifs sont : la suppression des emballages SUP, la réduction de la masse unitaire de plastique incorporé dans ces emballages, l'utilisation de recharge, la substitution du plastique par d'autres matériaux, le remplacement par un emballage réemployé ou réutilisé en plastique ou autres matériaux, y compris via des dispositifs de vrac. Ces alternatives doivent disposer d'une filière de recyclage opérationnelle au 1^{er} janvier 2025 et ne pas perturber le tri, le recyclage et l'utilisation du matériau recyclé. Ils doivent aussi permettre une réduction des impacts environnementaux, y compris sur la biodiversité, appréciée en privilégiant une ACV comparée par rapport aux emballages substitués.

La brique est reconnue comme une solution alternative aux emballages 100% plastique.

Un bilan d'étape sera réalisé par l'ADEME, en concertation avec les parties prenantes, pour le 31 décembre 2023.

Travaux en vue de l'élaboration de la Stratégie 3R pour les emballages en PUU

La loi AGEC (loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire) a fixé, dans son article 7, l'objectif « d'atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040 ».

Pour ce faire, une **série de décrets quinquennaux fixant des objectifs** de réduction, de réemploi-réutilisation et de recyclage (les « 3R ») **doivent être pris** :

- le premier d'entre eux pour la période 2021-2025 a été publié en avril 2021.

Cet article 7 prévoit également l'élaboration d'une stratégie 3R pour les emballages en plastique à usage unique afin de « déterminer les mesures sectorielles ou de portée générale nécessaires pour atteindre les objectifs ».

Les Travaux ont débuté le 30 septembre dernier.

Eco-conception des produits alimentaires : Base de données Agribayse

- Agribalyse est une **base de données de l'ADEME sur les impacts environnementaux** des produits **agricoles et alimentaires** basés sur l'Analyse de Cycle de Vie des produits. Ils sont calculés pour des **produits « standards moyens »**. On trouve par exemple l'impact d'une pizza Margherita « standard », constituée de tomates « standards » conventionnelles, de gruyère et de jambon standards «conventionnels », issus des systèmes de production majoritaires aujourd'hui, ainsi que de l'emballage majoritaire observé pour ce type de produit (c'est-à-dire du carton).
- Les données ne permettent pas de comparer des produits alimentaires d'une même catégorie (ex : deux yaourts de marques concurrentes ou un steak haché bio versus un steak haché conventionnel). Ces données reflètent donc une réalité « moyenne ». Cette base de données est aujourd'hui disponible et utilisée par différentes applications.

Projet de décret Information Environnementale

Une 1ère version du projet de décret a été présentée le 28 mai. Il précise les **caractéristiques environnementales qui devront être communiquées aux consommateurs** et les modalités de mise en oeuvre.

Pour les emballages ménagers il s'agit :

- du pourcentage d'incorporation de matières recyclées,
- la recyclabilité,
- la possibilité de réemploi,
- la compostabilité,
- la présence de substances dangereuses
- ainsi que les primes et pénalités appliquées.

Ces obligations s'appliquent aux producteurs et importateurs qui déclarent un CA annuel > 10 millions € pour les produits mis sur le marché national.

Ces informations devront être mises à disposition **sous un format dématérialisé, accessible au moment de l'acte d'achat et réutilisable**, a minima sur une page Internet dédiée (format laissé libre).

Un affichage sous un format physique, visible au moment de l'acte d'achat, pourra être défini par arrêté dans un second temps.

Ce décret, conformément à la loi, sera **applicable au 1er janvier 2022** mais un **report de l'application des contrôles et sanctions au 1er janvier 2023** est prévu par la loi Climat et résilience.

- Ce décret vise à apporter une information sur des caractéristiques précises
- alors que **l'affichage environnemental** (décret à venir) portera sur la mesure de l'impact environnemental d'un produit sur l'ensemble de son cycle de vie (climat, biodiversité, consommation de ressources ...).

Affichage environnemental : expérimentation (AGEC) – Obligatoire (Climat & Resilience)

La loi AGEC (Art. 15) avait institué un affichage environnemental **volontaire** « destiné à apporter au consommateur une information relative aux caractéristiques environnementales ou 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. »

Pour en définir les modalités, la Loi AGEC a établi une **expérimentation sur l'affichage environnemental pour le secteur alimentaire**, de 18 mois à partir du 11 février 2020

- Cette **expérimentation, pilotée principalement par l'ADEME**, a pour objectif de répondre à la question « Selon quelles modalités est-il possible de fournir au consommateur une information environnementale lisible, fiable et objective, afin de lui permettre d'orienter ses choix vers une consommation alimentaire plus respectueuse de l'environnement ? »
 - GT 'indicateurs'
 - un GT « format d'affichage »
 - et un GT « conditions de mise en œuvre »
- En parallèle, l'ADEME a lancé **un appel à projets** : 20 projets reçus et en cours actuellement dont Les Mousquetaires, La Note Globale, ATLA et ceux basés sur l'Ecoscore*(Yuka, Karbon, Elixior, Open Food Facts, Carrefour)...
- L'ensemble de ces éléments (Notes des groupes de travail, résultats des projets) fera l'objet d'une évaluation par un comité scientifique indépendant dans un **rapport remis au Parlement dans un délai de 18 mois après l'entrée en vigueur de la loi (retard pris)**
- Sur la base de ce bilan, des décrets définiront la méthodologie et les modalités d'affichage environnemental.
- La loi Climat & Résilience met en place un affichage environnemental **obligatoire** après une expérimentation de 5 ans maximum notamment sur les produits alimentaires

Ecoscore : Score d'impact environnemental dans certaines applications - L'Ecoscore est testé dans le cadre de l'expérimentation de l'ADEME.

- L'Ecoscore est un indicateur représentant l'impact environnemental des produits alimentaires en 5 catégories (A, B, C, D, E). Il a été mis en œuvre par plusieurs acteurs du numérique tels que Yuka, OpenFoodFact, ScanUp, Eco2Initiative, Etiquettable, Marmiton...
- Le calcul est basé sur les données d'Agribalyse et des indicateurs complémentaires sous forme de bonus/malus (agriculture biologique, origine, politique environnementale du pays producteurs, emballages, biodiversité...)

Signalétique InfoTri

Le décret « Triman » a été publié au JO le 30/06/21. Il définit les **modalités d'apposition obligatoire du TRIMAN** et de **l'information sur le geste de tri** qui devra y être accolée **en 2022** sur les emballages ménagers, à l'exception des emballages de boissons en verre.

Ces marquages pourront être imprimés, ou apposés grâce à un autocollant, sur les emballages. Les petits produits pourront proposer une information dématérialisée (tailles définies par le décret).

Calendrier : ces obligations entrent en vigueur au **1er janvier 2022 et au plus tard 12 mois après la validation de l'InfoTri** par les pouvoirs publics (**09/09/22**). Un **délai d'écoulement des stocks de 6 mois complémentaires** (09/03/23) est accordé pour les produits importés ou fabriqués avant le 09/09/22.

Des reconnaissances mutuelles de signalétiques obligatoires en Europe peuvent se substituer à ces marquages (sous réserve que ces signalétiques aient des objectifs identiques).

Le 27/09/21 CITEO a diffusé auprès de ses clients un **Guide d'utilisation Info-Tri** : il détaille l'ensemble des éléments permettant de respecter les obligations réglementaires liées à la signalétique, s'assurer de l'efficacité de l'information donnée aux consommateurs et de faciliter l'utilisation de cette nouvelle signalétique.

Le Guide porte sur « la nouvelle signalétique de tri des emballages ménagers » : a priori la nouvelle signalétique n'est pas applicable aux produits destinés aux marchés de hors domicile.

- Pour autant des questions se posent s'agissant de **produits portions**, intégrés à une offre de restauration (collective ou commerciale) .
 - ✓ Si la question pourrait être posée pour les emballages « assimilés ménagers », c'est-à-dire pour les produits intégrés à une vente à emporter, remis au consommateur en l'état,
 - ✓ Elle ne semble pas devoir être posée pour des produits dont les emballages ne sont pas gérés par le consommateur, des emballages qui restent gérés par le professionnel de la restauration (cf les emballages des produits restant en Back office, en cuisine).
- Par ailleurs, certains se posent également la question de **l'articulation avec la future nouvelle REP Restauration** entrant en principe en application 1er janvier 2023. La nouvelle REP restauration ayant été décalée au 1er Janvier 2023, certains comprennent :
 - ✓ Qu'ils ont jusqu'au 31 décembre 2022 pour mettre en conformité les étiquettes de leurs produits non remis ni vus par le consommateur final, avec la nouvelle signalétique,
 - ✓ soit quelques mois de plus que les produits Retail & remis/visibles par le consommateur final qui doivent être conformes au 9 septembre 2022.

Signalétique InfoTri

Nous avons interrogé CITEO sur ces points : REPONSE DE CITEO

« Le périmètre est bien sur les emballages ménagers qu'ils soient consommés à ou hors domicile. Pour faire simple, dès lors que les entreprises sont concernées par la rep emballages ménagers (et donc en principe payent une contribution) alors ils doivent apposer cette signalétique (art 17 loi AGECE)

Pour la REP restauration.

A priori, l'obligation de marquage s'impose lorsque les produits (emballages, ou produits soumis à REP) sont à destination des ménages uniquement.

Art. L. 541-9-3.-Tout produit mis sur le marché à destination des ménages soumis au I de l'article L. 541-10, à l'exclusion des emballages ménagers de boissons en verre, fait l'objet d'une signalétique informant le consommateur que ce produit fait l'objet de règles de tri.

Et le décret associé : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043714227>

Donc a priori – et en l'état actuel du droit – pas d'obligation de marquage pour la REP Restauration lorsque celle-ci sera en vigueur. »

Informations sur les Perturbateurs Endocriniens

Le décret relatif à la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit a été [publié au JO le 25/08/21](#).

Un **arrêté définira des listes** pour les perturbateurs endocriniens avérés, présumés ou suspectés par l'Anses, qui devront être communiqués par les metteurs en marché **via une base de données publique sur Internet**, au **plus tard 6 mois après la publication** de cet arrêté.

Décret réemploi

Le décret réemploi est en [consultation publique](#) jusqu'au 19 octobre.

La **proportion minimale d'emballages réemployés** à mettre sur le marché **annuellement** est fixée :

- à 1,5% en 2022,
- 5% en 2023
- puis +1% par an jusqu'en 2026 (8%)
- et 10% en 2027.

Divers

D'autres décrets ont été **notifiés à la Commission européenne** et devraient être publiés prochainement :

- [produits exemptés de vrac](#),
- [incorporation de plastique recyclé dans les bouteilles pour boissons](#),
- [substances dangereuses](#).



La Substitution des plastiques en restauration collective RECOLIM / RESCOSAFE

**Attente : mise en place GT Plastiques
au CNRC (Conseil National de la
Restauration Collective) = Annonce
faite (en CNRC plénier le 22/10/21) de
la mise en place du GT en Janvier 2022**



RECOLIM

SOUS TITRE EN MAJUSCULE



Le Syrec

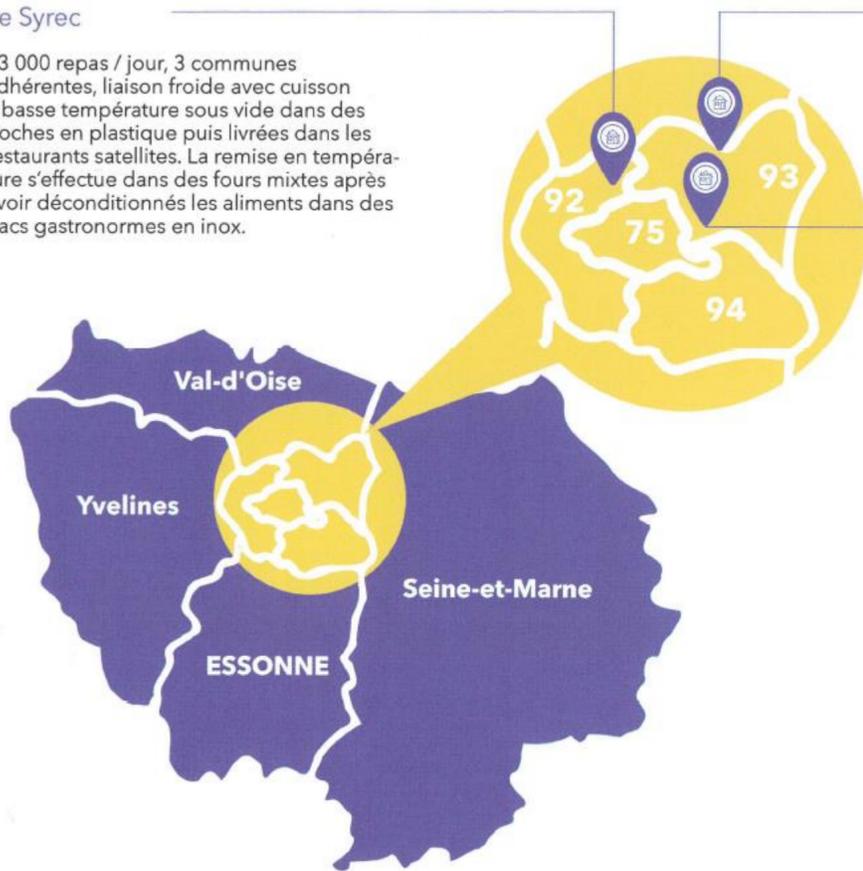
13 000 repas / jour, 3 communes adhérentes, liaison froide avec cuisson à basse température sous vide dans des poches en plastique puis livrées dans les restaurants satellites. La remise en température s'effectue dans des fours mixtes après avoir déconditionnés les aliments dans des bacs gastronormes en inox.

Le Sivuresc

9 200 repas / jour, 2 communes adhérentes en liaison froide avec cuisson traditionnelle et conditionnement en barquettes polypropylène livrées dans les restaurants satellites et remises en température dans des fours.

Le Siresco

3 cuisines centrales pour 43 000 repas / jour, dont 19 communes adhérentes en liaison froide traditionnelle avec conditionnement en barquettes polypropylène livrées dans les restaurants satellites et remises en température dans des fours.



Programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EgaLIM dans les cantines scolaires franciliennes



Spécificités des contenants pour la cuisson traditionnelle

- Bac inox + couvercle joint silicone inox

Adaptation pour les expérimentations dans les cuisines du Siresco et du Sivuresc en cuisson traditionnelle.

- Bac en verre + couvercle joint silicone inox

Adaptation pour les expérimentations dans les cuisines du Siresco et du Sivuresc en cuisson traditionnelle.

Spécificités des contenants pour la cuisson sous vide par immersion

- Bac inox + couvercle à valve

Adaptation pour les expérimentations dans la cuisine du Syrec.

- Bac en verre + couvercle inox à valve

Adaptation pour les expérimentations dans la cuisine du Syrec.

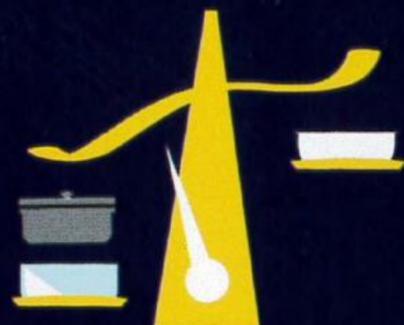
Le Programme RESCOSAFE – Restauration collective, santé et alimentation durable réunit une équipe d'épidémiologistes chimistes des matériaux, politistes, ingénieurs agroalimentaires et ergonomes autour de plusieurs objectifs : proposer un nouveau cadrage des risques associés à l'alimentation, notamment en restauration collective, développer des recherches sur les matériaux en contact alimentaire, produire des connaissances pour construire des politiques publiques alimentaires. Coordonné par la Fondation Bordeaux Université, ce programme vise à financer des doctorats, post-doctorats, stages ou événements scientifiques via le mécénat. AGORES, le SIVU Bordeaux-Mérignac, le Siresco, Bourgeat, Rescaset, Sorepack et Armor Inox contribuent à ce projet.

LES ALTERNATIVES AUX CONDITIONNEMENTS PLASTIQUES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE.

GT PLASTIQUES AGORES
EXPÉRIMENTATIONS ET ÉTUDES D'IMPACT # JUIN 2021

Données : RECOLIM et SIVU Bordeaux-Mérignac

POIDS



PRODUCTION

Cuisson traditionnelle, pour 1000 repas : +200 kg/jour en moyenne en contenants inox et couvercles étanches ou + 320 kg/jour de contenants en verre avec couvercle inox étanche et joint silicone.

Cuisson sous-vide par immersion, pour 18 000 repas : + 4,3 T/jour en moyenne en contenants inox et couvercles inox avec joint silicone et valve de tirage au vide.



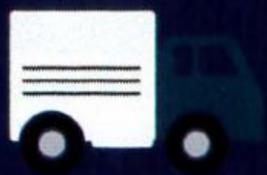
STOCKAGE ET RÉCHAUFFAGE

Moindre capacité des armoires froides de stockage en raison du poids et de la hauteur des plats (jusqu'à + 2 cm de hauteur pour le verre) : pour un satellite de 300 repas, + 2m² de stockage de produits finis à livrer.

Moindre capacité des fours de remise en température (5 contenants/niveau au lieu de 6).

RECOLIM

VOLUME



Croissance du parc véhicules pour assurer le même niveau de service : pour le portage, utiliser des conditionnements réutilisables (verre ou inox) réduit de 30 % la capacité/tournée.



Surface de conditionnement supplémentaire pour les contenants vides et couvercles : pour 18 000 portions, + 15m² (inox) à 25m² (verre) selon les modalités de stockage (chariots échelles, cagettes...).



Surface de lavage et désinfection supplémentaire des contenants avant leur retour en cuisine : pour 12 000 repas, + 90m² lavage et + 70 m² stockage du matériel propre.



Allongement du temps de conditionnement des contenants (fermeture manuelle des couvercles) : temps de conditionnement x2 sur la phase de tests.

Allongement du temps de lavage des contenants dans les satellites : pour 300 couverts, + 1h30 à 2h.

Postes de travail supplémentaires dans les cuisines centrales pour le lavage et la désinfection des contenants inox et matériels de transport : pour une CC de 12 000 repas, + 3,5 ETP en période scolaire.



Manutention plus contraignante (risque de TMS) et difficultés de livraison dans certains offices : +100 à 140g par portion pour l'inox, + 195 à 260g par portion pour le verre.

Risques de brûlures des agents en sortie de cuisson ou réchauffage, risque de brûlures des usagers du portage lors du réchauffage.

	Contenant plastique	Contenant inox, bac GN1/3, profondeur 55 mm. Cuisson traditionnelle	Contenant inox, bac GN1/3, profondeur 55 mm. Cuisson par immersion	Contenant verre. Cuisson traditionnelle
Poids sans couvercle	48,5 g barquette polypropylène	465 g	465 g	1,2 kg
Poids avec couvercle	Poids du film plastique négligeable	855 g	1,483 kg	1,590kg
Différence de poids total par rapport au contenant plastique	--	+ 810 g	+ 1,408 kg	+ 1,541 kg
Hauteur d'une pile de 5 contenants vides empilés	6,55 cm	14 cm	14 cm	17,65 cm

Note du GECO Food Service



Avril 2021

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.

La Future REP Restauration

(Responsabilité Elargie des Producteurs)

Impact financier potentiel lourd

(Loi AGECE 10/02/2020 + Climat & Résilience 22/08/2021)



RAPPEL : REP Emballages Ménagers et Assimilés Ménagers en Hors Foyer

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

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/ Introduteurs 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'introduteur/importateur.

5/ Distributeurs en qualité d'introduteur /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](https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-10/20201006-Citeo_Grille%20tarifaire_Tarifs_2021_FR.pdf)

RAPPEL : REP Emballages Ménagers et Assimilés Ménagers en Hors Foyer

A date, **en Hors Domicile** :

- **sont concernés par la REP** emballages ménagers (le point vert «éco-contribution »), **tous les emballages des produits qui sont emballés sur place, et vendus emballés à emporter** dans les circuits de distribution suivants : (note ADELPHE 2011)
 - restauration moderne (cafétérias, fast-foods, viennoiseries/sandwicheries, restauration livrée, etc.), quel que soit le lieu d'abandon de l'emballage ;
 - "catering" embarqué (moyens de transport immatriculés en France, tels que l'avion, le train et le bateau, quelle qu'en soit la destination) ;
 - zones de "duty-free" et d'embarquement ;
 - stations-service ;
 - sites de concession (parcs d'attractions, cinémas, stades, etc.) ;
 - circuits de vente alternatifs (boulangerie/pâtisserie, bureaux de tabac, stands de vente à emporter, camions-pizzas, etc.) ;
 - VENTE A EMPORTER 100% des emballages de produits vendus à emporter doivent être déclarés et contribuer.
- ne sont **pas concernés par la REP EM** tous les emballages des denrées alimentaires **payées par le convives après avoir été consommées**. Ex : emballages d'un biscuit servi avec le café / dosette de sauce sur la table

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

Périmètre

Demain, tous les emballages de la restauration seront soumis à REP

Typologie d'emballage	Restauration collective	Restauration commerciale			Débits de boissons (yc. Monde de la nuit)	Autres Circuits (LàD, Transport, Alternatifs, DA)
		Restauration traditionnelle (yc. Hôtels)	Restauration Rapide	Restauration sur site (aéroports, parcs de loisirs...)		
Emballage ménager à emporter			X	X		X
Aujourd'hui = périmètre REP emb ménagers Demain = périmètre REP Restauration <u>ou</u> emb ménagers						
Emballage assimilé ménager sur place*	X	X	X	X	X	X
Emballage B2B	X	X	X	X	X	X
Aujourd'hui = non contribuant Demain = périmètre REP Restauration						

*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 alors ces emballages sont soumis à la REP EM

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

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



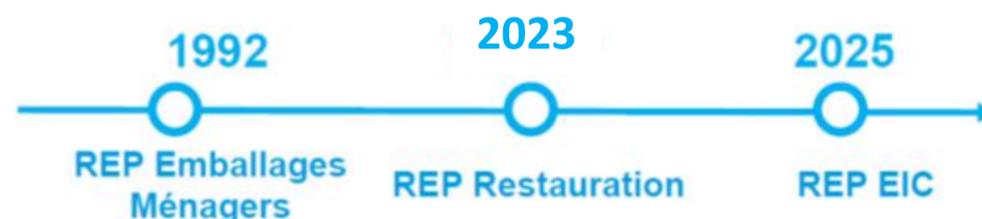
Ces emballages peuvent être à usage unique ou réemployables

**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*

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

Périmètre

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



		1992 REP Emballages Ménagers	2023 REP Restauration	2025 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 ménager » (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 EIC

*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

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

Périmètre - à clarifier avec les pouvoirs publics

La définition des professionnels « ayant une activité de restauration » est un enjeu pour bien délimiter le périmètre de la REP Restauration

Activité de restauration connexe à une autre activité dans un même lieu ou un lieu séparé



Exemple pour un hôtel-restaurant :

- > Bouteille d'eau servie à table au restaurant : *contribuant REP restauration*
- > Conserve de sauce tomate utilisée en cuisine : *contribuant REP restauration*
- > Détergent pour le sol utilisé en salle de restaurant : *contribuant REP restauration*
- > Emballage du petit déjeuner : *à déterminer*
- > Emballages de room service : *à déterminer*
- > Flacon de savon à disposition des clients dans les salles de bain : *à déterminer*

Questions relatives au périmètre

1. Doit-on intégrer dans le périmètre de la REP Restauration les emballages d'une activité connexe ayant lieu sur un même site ?
Et sur un site séparé ?
2. Comment considérer les emballages qui servent à la fois à une activité de restauration et à une activité connexe ?

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

Périmètre - à clarifier avec les pouvoirs publics

La définition des professionnels « ayant une activité de restauration » est un enjeu pour bien délimiter le périmètre de la REP Restauration

Activité de restauration connexe à une autre activité dans un même lieu ou un lieu séparé



Exemple pour un hôtel-restaurant :

- > Bouteille d'eau servie à table au restaurant : *contribuant REP restauration*
- > Conserve de sauce tomate utilisée en cuisine : *contribuant REP restauration*
- > Détergent pour le sol utilisé en salle de restaurant : *contribuant REP restauration*
- > Emballage du petit déjeuner : *à déterminer*
- > Emballages de room service : *à déterminer*
- > Flacon de savon à disposition des clients dans les salles de bain : *à déterminer*

Questions relatives au périmètre

1. Doit-on intégrer dans le périmètre de la REP Restauration les emballages d'une activité connexe ayant lieu sur un même site ?
Et sur un site séparé ?
2. Comment considérer les emballages qui servent à la fois à une activité de restauration et à une activité connexe ?

■ Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration : 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

Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration

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

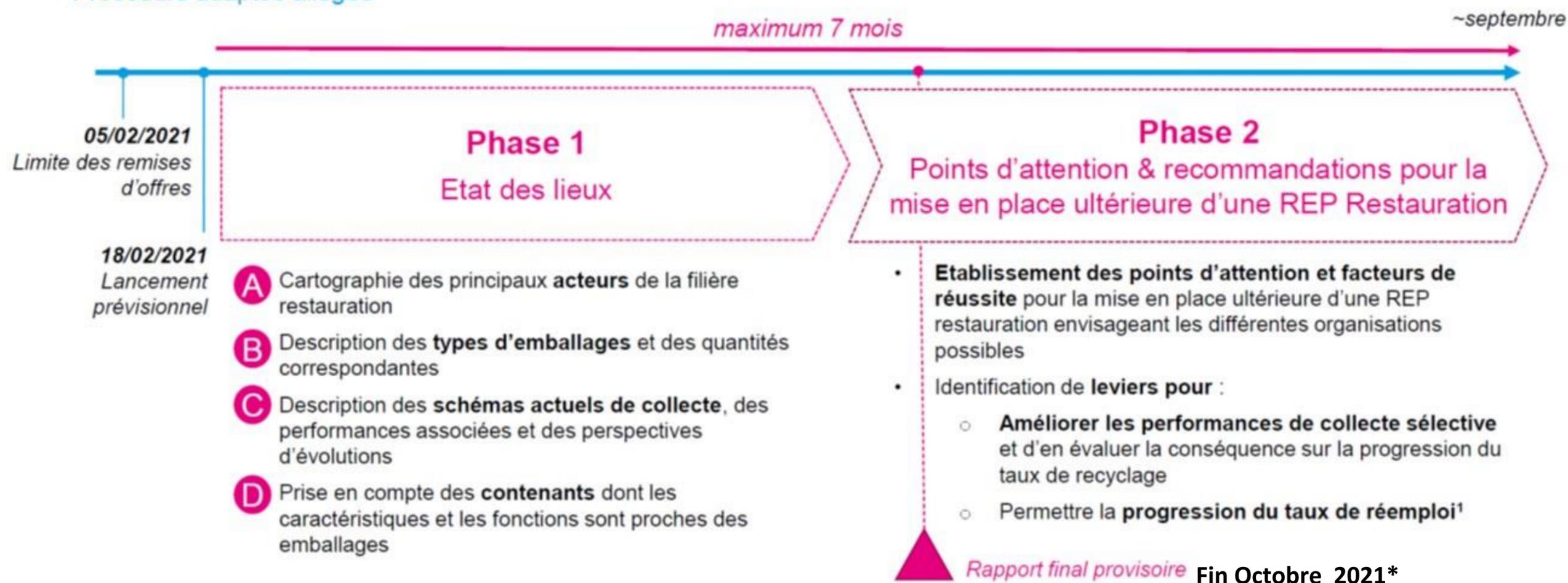
Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* »

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



* RETARD : Initialement juin 2021 puis mi-septembre 2021

Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » (Take a Waste + Deloitte + IRI GIRA Food Service)

- **Projet de Rapport Final Provisoire « Etat des lieux des emballages liés à la restauration »** : envoyé le **5 oct. 2021** (suite réunion COPIL du **4 oct. 2021**) ;
- **RETOURS ATTENDUS** : sur le rapport en commentaires – A renvoyer au plus tard **mardi 19 octobre au soir. FAIT : le 19/10/2021** [« GECO Food Service - Retour sur le « rapport final provisoire \(Sept 2021\) Etat des lieux des emballages liés à la restauration » rapport diffusé le 06/10/2021 »](#)
- **Suivre le mode opératoire* ci-dessous** : (* demande des rédacteurs du Rapport)
 - **Commentaires sur la partie 1** :
 - Commentaires à effectuer directement dans le Word
 - Transmission de données ou hypothèses complémentaires, de nature à étayer les résultats présentés au cours de la réunion.
 - **Commentaires sur la partie 2** :
 - **Concernant les leviers d'amélioration** (sous-partie 2.1) : merci de faire part de vos commentaires directement dans le Word pour les leviers sur lesquels vous ne seriez pas en accord. Les leviers sur lesquels il n'y aura pas de commentaires seront considérés comme approuvés.
 - **Concernant les points d'attention** (sous-partie 2.2) : merci de faire part de vos commentaires directement dans le Word dans le cas où vous ne seriez pas en accord avec certains points d'attention écrits ou que vous constateriez un manque/oubli et souhaiteriez en compléter/ajouter un point d'attention. Les points d'attention sur lesquels il n'y aura pas de commentaires seront considérés comme approuvés.
 - Egalement nous vous demandons de bien vouloir nous stipuler, dans la marge en commentaire, les 2-3 points d'attention qui, selon vous, semblent prioritaires.

Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* »

• Points relevés à date :

- Le gisement estimé d'emballages alimentaires à usage unique est de 1,57 M tonnes v/s première estimation CITEO de 1 M tonnes
- La part des emballages similaires ou identiques aux Emballages Ménagers est de 83 % des emballages primaires soit ~ 580 k tonnes.
- Questions sur la modélisation des pratiques de collecte des déchets d'emballages ménagers :
 - P.80-82 : dans les diagrammes représentant la « Part des modalités de collecte pour les établissements de l'échantillon » sont représentées la collecte par le SPPGD et celle par le privé (figures 37 à 43) > **Quid des emballages jetés dans les Ordures Ménagères ? Sont-ils inclus dans la collecte par le SPPGD ou les graphes concernent-ils uniquement la part des emballages collectés sélectivement ?**
 - P.90 : **Comment se lit le graphe de la figure 47 « Seuils de collecte, en litre, des déchets d'emballages assimilés aux emballages ménagers pour les professionnels, par collectivité », et plus particulièrement l'axe horizontal ?**

Avez-vous une estimation du taux de recyclage des emballages liés à la restauration par matériau ?

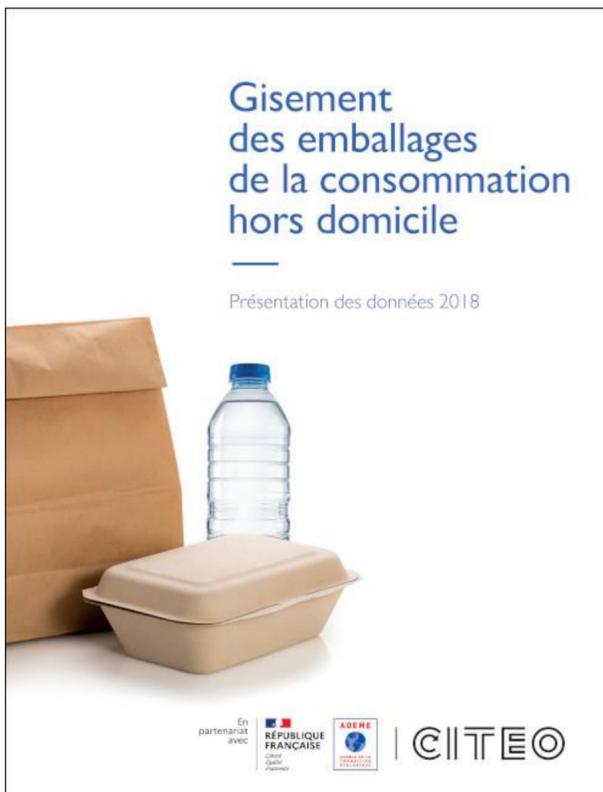
Parallèlement : Rapport de l'Etude menée par CITEO et l'ADEME (02/09/2021)

GISEMENT EMBALLAGES DE LA CHD EN 2018

disponible pour [téléchargement ici](#).

- **Qu'est-ce que la consommation hors domicile ?**

- La CHD des ménages correspond aux repas, en-cas ou boissons non préparés à la maison, à tous les moments de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, dîner, en-cas ou boisson en dehors des repas, dans les circuits suivants : restauration à table, restauration rapide, restauration collective, libre-service (distributeur automatique, boutique station-service, supermarché, épicerie) , discothèque, pub, nuit et loisirs (cinéma, parc ou salle de loisirs, salle de sport).



- **Comment interpréter ce gisement par rapport à celui des emballages de la restauration ?**

- Cette étude est intéressante dans la perspective de la Responsabilité Elargie du Producteur (REP) des emballages de la restauration car elle permet d'estimer une partie de son gisement :
 - o Le gisement de l'étude des emballages de la CHD (estimé à 719 k tonnes pour les emballages à usage unique) est partiellement compris dans le gisement d'emballages de la REP Restauration que nous avons estimé à ~1 M de tonnes. L'autre partie des emballages de la CHD relève quant à elle de la REP emballages ménagers. En excluant cette partie, on obtient une estimation des emballages « B2C » de la restauration autour de ~600 k tonnes. Notons que cette estimation dépend de la frontière de périmètre entre les deux REP qui reste à préciser dans les travaux de préfiguration de la REP Restauration.
 - o Par contre, le gisement des emballages CHD n'inclut pas les emballages de formats commerciaux/industriels utilisés par les professionnels (comme un fût de bière pression), ni les emballages utilisés pour la préparation des repas en cuisine (comme l'emballage d'une plaquette de beurre ou d'un sachet de frites). Ceux-ci représentent d'après nos premières estimations ~400 k tonnes.

RAPPEL : Ce que disent les Textes de loi sur la Nouvelle REP Emballages Restauration

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
1 ^{er} janvier 2025	Produits et emballages soumis au principe de la REP	ART 62 AGEC = 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 : « 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);
	Nouveauté à financer par la REP EM	Art 72 AGEC = L 541-10-18 IV) Code de l'environnement	[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 AGEC = 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 1er janvier 2025 , (NDLR = REP dite DEIC déchets emballages industriels et commerciaux)
1 ^{er} janvier 2021-2023	REP DEIC anticipée pour les « <i>professionnels de la restauration</i> » = REP EMBALLAGES RESTAURATION	ART 62 AGEC = L. 541-10 I Code de l'environnement ART 28 Climat & Résilience = 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 1er janvier 2021 2023. « A la fin de la première phrase du 2° de l'art L. 541-10-1 du code de l'environnement, l'année « 2021 » est remplacée par l'année : « 2023 ».



AUT (Aliments Ultra Transformés)



CONTEXTE

Les **produits issus des entreprises alimentaires sont très attaqués**, notamment à l'occasion des débats autour du menu végétarien :

- pour les détracteurs, nombreux, il faudrait interdire les produits ultra-transformés en restauration collective et de manière générale en restauration.
- Des Guides ont été finalisés par le CNRC (Conseil de la restauration Collective) **incitant à l'utilisation de produits bruts** versus produits transformés;
- Ces Guides appuient cette ligne sur le PNNS4 (Plan national nutrition santé) et sur un avis du HCSP (Haut Conseil Santé Publique)

Le Ministre J DENORMANDIE a rappelé au banc, à l'Assemblée Nationale (notamment à l'occasion des débats sur le Projet de loi Résilience et Climat) que rien ne pouvait être inscrit dans la loi en termes de restriction, dans la mesure où il n'existait à date aucune définition réglementaire de ce que sont les aliments ultra-transformés (AUT) : l'ANSES est saisie – un Avis est annoncé pour la fin de l'année 2021 – il faut attendre cet avis.

L'ANSES a envisagé de mener des travaux dans le cadre de l'étude de la prévalence d'inadéquation d'apports en macronutriments et vitamines et minéraux (programme de travail 2020 2021) en comparant les forts consommateurs d'un côté d'AUT et les faibles consommateurs de l'autre. Les chercheurs ont constaté alors plusieurs difficultés :

- à l'absence de classification reconnue et satisfaisante (la question s'est posée pour l'ANSES de proposer une définition pour la classification)
- à données de consommation pas assez précise : nécessité d'attendre les prochaines études INCA
- à données épidémiologiques fragiles et incertaines

CONTEXTE

Le 19 mai 2021, le COT (Comité d'orientation Scientifique) réunissant les Scientifiques de l'ANSES a retenu :

l'ANSES a conclu qu'un avis sur la notion d'AUT serait long, coûteux et pas nécessairement éclairant pour le gestionnaire du risque, avec des **conclusions qui seraient très proches de celle de l'AESAN** (NDLR équivalent ANSES en Espagne)

→ **L'ANSES a donc conclu que les conditions ne sont pas réunies pour mener une expertise, mais les conclusions de l'AESAN peuvent être retenues :**

→ le concept d'AUT **manque de clarté** ;

→ l'impact sur la santé des AUT semble **davantage lié à leur composition qu'à leur degré de transformation** ;

→ **ne pas confondre** AUT et faible qualité nutritionnelle ;

→ besoin de lancer des études comparants les conséquences sanitaires d'AUT composés **d'ingrédients défavorables** et d'AUT composés **d'ingrédients favorables** nutritionnellement ;

→ il n'est pas nécessaire d'attendre de savoir si le concept d'AUT est pertinent ou non **pour inciter à moins consommer d'aliments trop riches** en sucres / sel /Matières grasses

En conclusion, les experts ANSES indiquent que l'on pourrait considérer ce que l'on appelle « **AUT** », **ce qui correspond à des aliments transformés de faible qualité nutritionnelle dont il conviendrait de réduire la consommation, au même titre que des aliments de faible qualité nutritionnelle non transformés.**

Sur la base de cette présentation et des échanges au cours de la réunion, il sera important que les instances comme le **Haut Comité de Santé Publique** ou encore le **Programme National Nutrition Santé** (PNNS4) puissent éviter de donner des recommandations basées sur la consommation de produits transformés et « ultra-transformés » sans un rationnel scientifique sous-jacent.

AUT (suite)

Courrier GECO Food Service envoyé à la présidente du CNRC le 30/07/2021 + copie à la DGAI + à SNRC + à RESTAUCO + à AGORES

1. [courrier à la présidente](#) du **Conseil National de la Restauration Collective** pour :
 - **Un partage de l'information** issue du Comité
 - Il n'y aura pas d'Avis de l'ANSES a priori sur les AUT
 - La classification NOVA est remise en cause
 - La notion d'AUT n'est pas la bonne clé d'entrée pour apprécier la qualité de l'alimentation.
2. Accusé de réception de la DGAI et du CNRC
3. Réponses reçues de RESTAUCO, AGORES, SNRC : favorables au partage des informations sur ce sujet.
4. Relance fait auprès du **Directeur Général Adjoint de la DGAI + secrétariat du CNRC**, lors du Salon RESTAUCO (le 08/09) :
 - tout à fait favorable à porter ce sujet à l'ordre du jour du CNRC. Une prochaine plénière est envisagée à la mi-octobre – pas de date arrêtée.
5. Relance n°2 sera faite lors du Forum AGORES (29-30/09);

▪ [SIGA](#) : Le fondateur de l'application Aris CHRISTODOULOU présent au congrès d'AGORES – oriente la rédaction des Cahiers des Charges d'achats alimentaires en restauration dans les Appels d'Offre de Nouvelle Aquitaine [ici](#)

▪ **Serge HERCBERG** (Nutriscore) envisage de combiner le Nutri Score avec une indication sur les AUT (type bandeau noir)

▪ **Référentiel ECOCERT**



Les produits ou aliments peu transformés : sont des aliments qui ont été lavés, triés, broyés, séchés, fermentés, pasteurisés, refroidis, congelés ou soumis à d'autres transformations simples avec une limitation d'ingrédients et d'additifs à l'aliment initial.

Produits peu transformés comptabilisables	Produits ultra-transformés non comptabilisables
✓ Viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable).	✗ Plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries type terrine et pâtes déjà préparés, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...).
✓ Fruits et légumes frais, surgelés ou sous vide ou en conserve, non aromatisés (exemple : conserve de tomates pelées ou en dés, concentré de tomate non aromatisé).	✗ Pâtisseries surgelées/préemballées, desserts lactés emballés.
✓ Salaisons et saurisseries.	✗ Préparations culinaires (fonds de sauces, sauces cuisinées, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées).
✓ Fromages et yaourts naturels, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, le lait.	✗ Légumes précuits de gamme 5*, viandes précuites.
✓ Huiles et matières grasses alimentaires.	✗ Fromages industriels préemballés
✓ Pain, farines.	
✓ Légumes et fruits secs.	
✓ Pâtes, riz, céréales.	
✓ Légumes lactofermentés.	
✓ Sucre, chocolat, vins alcools et liqueurs.	
✓ Condiments, épices, aromates, levure.	
✓ Pâte feuilletée crue.	

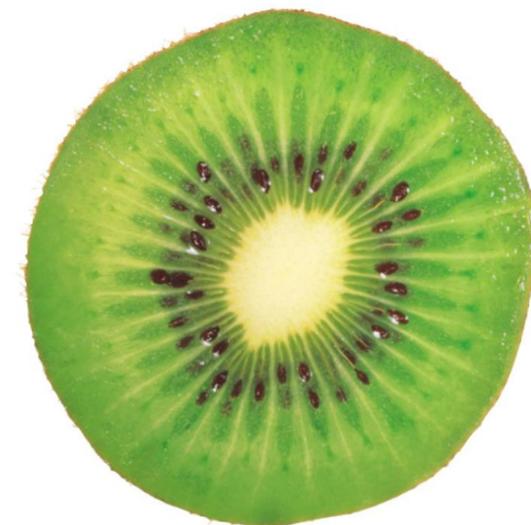
AUT : Illustrer le caractère infondé de la peur des listes longues d'ingrédients !

Si on devait étiqueter avec la nomenclature réglementaire la liste des ingrédients composant naturellement un certain nombre de fruits, ou de produits bruts : la liste des ingrédients serait longue !!!!!

INGREDIENTS: AQUA (83.1%), **SUGARS (9.0%)** (FRUCTOSE (48%), GLUCOSE (46%), MALTOSE (2%), GALACTOSE (2%), SUCROSE (2%)), FIBRE E460 (3.0%), ASH, **AMINO ACIDS (1.1%)** (GLUTAMIC ACID (17%), ASPARTIC ACID (12%), ARGININE (8%), LYSINE (6%), GLYCINE (6%), LEUCINE (6%), VALINE (5%), ISOLEUCINE (5%), ALANINE (5%), SERINE (5%), PHENYLALANINE (4%), PROLINE (4%), THREONINE (4%), HISTIDINE (3%), CYSTINE (3%), TYROSINE (3%), METHIONINE (3%), TRYPTOPHAN (1%)), **FATTY ACIDS (<1%)** (OMEGA-6 FATTY ACID: OCTADECADIENOIC ACID (68%), OCTADECANOIC ACID (13%), OMEGA-3 FATTY ACID: OCTADECATRIENOIC ACID (12%), HEXADECANOIC ACID (4%), OCTADECANOIC ACID (3%)), **PRESERVATIVES** (E236, E296), **COLOURS** (E160a, E161b, E161c, E140, E161d, E161e, E161g, E161h) E300, E307, FOLATE, CHOLINE, BETAINE, PHYTOSTEROLS, **FLAVOURS** (2,5-DIMETHYL-4-HYDROXY-3(2H)-FURANONE, 3-HYDROXY-BETA-DAMASCONE, 4-VINYLGUAIACOL, (Z)-3-HEXEN-1-OL, UNRIPE FLAVOUR: (E)-2-HEXENAL, RIPE FLAVOUR: ETHYL BUTANOATE, METHYL ETHANOATE, METHYL BUTANOATE, ETHYL BUTANOATE, METHYL HEXANOATE), E210.

Cette liste trop longue vous fait peur ?..... Pourtant, il s'agit juste d'un KIWI !

RETROUVEZ toute cette démonstration illustrée pour les bananes, les œufs, les Myrtilles, fruit de la passion, pêche etc.... [2021-AUT Peur infondée des listes longues d'ingrédients](#)



CONTACT Commission RESTAURATION DURABLE



Frédérique LEHOUX -Directrice Générale

Ligne directe : 01 53 01 93 12

Portable : 06 23 06 10 09

frederique.lehoux@gecofoodservice.com