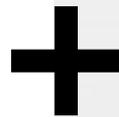


# REP emballages de la Restauration (REP ER)

Éléments de cadrage pour proposition

Impact financier potentiel lourd  
(Loi AGEC 10/02/2020 + Climat &  
Résilience 22/08/2021)



# La Future REP ER

Objectifs et rappel du calendrier



## 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 (relations avec les grossistes),

# Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration : calendrier

- **Fin mai** : Formuler toutes observations sur le Rapport et propositions de système pour la future REP
    - 1) **Définition du producteur** : reprend-t-on la même définition que celle prévalant dans l'actuelle REP ménager ?
    - 2) **Définition du « professionnel de la restauration »**
    - 3) **Préciser la notion de détenteur**
    - 4) **Définition du périmètre produit** : alimentaire et non alimentaire
    - 5) **Définition des emballages concernés** : primaires / et secondaires (regroupement) ? / et tertiaires (palettes ; logistique) ?
    - 6) **En lien avec le périmètre produit = la traçabilité** des déchets
    - 7) **Ambitions des services de collecte** : quels services la REP peut apporter ? reprise sur place ? stimuler le SPGD ? seuil de prise en charge ?
    - 8) Quelles sont les **ambitions en termes de réemploi et recyclage** – objectifs associés (pas forcément dans le 1<sup>er</sup> CDC)
    - 9) **Quel schéma de fonctionnement** de la REP :
      - soit financier : coûts des collectivités couverts sur les prises en charge (collecte et tri) en EM
      - soit opérationnelle : Eco-Organisme passe des marchés avec des opérateurs privés pour la collecte et/ou tri et/ou valorisation des déchets d'emballages
      - hybride : REP financière ET opérationnelle (c'est le cas pour les nouvelles REP ex huiles usagées – bâtiment décret 31/12/21 dont on pourrait s'inspirer)
  - **Avant l'été** : consultation/ concertation sur la rédaction de :
    - **Décret** : cadrage de la REP (précise les notions de Producteur, de produits concernés, avec quelques orientations clés) – décret en Conseil d'Etat (= plus long à finaliser)
    - **Arrêté** : base du cahier des charges de la REP ;
  - **Sept/oct** : arbitrage du futur gouvernement pour **rédaction finale du Décret et de l'Arrêté** ;
  - **Automne** : construction des conditions d'agrément du futur éco-organisme qui aura la charge de la future REP EMBALLAGES DE RESTAURATION
  - **Agrément Eco-Organisme** :
    - Passage en commission REP **en fin d'année (fin nov/début décembre)**
- 01/01/2023** : date prévue dans la loi CLIMAT & RESILIENCE pour mise en place de la nouvelle REP RESTAURATION.

## Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration : points d'attention

Chaque REP emballage doit contribuer au financement de la prise en charge des déchets d'emballages de son champ d'application :

- Les besoins de financement ne sont pas les mêmes selon le champ de telle ou telle REP.
- Les déchets d'emballages d'un périmètre **ne peuvent pas ne pas contribuer au besoin de financement de leur périmètre**, pour aller financer un autre périmètre.
  1. Contribution à la prise en charge des déchets d'emballages présents chez les professionnels ayant une activité de restauration = financement par la **REP ER** (Emballages Restauration) ;
  2. Contribution à la prise en charge des déchets d'emballages présents chez les professionnels autres que ceux ayant une activité de restauration = financement par **la REP EIC** (Emballages Industriels et Commerciaux) ;
  3. Contribution à la prise en charge des déchets d'emballages remis à un ménage/consommateur = financement par **la REP EM** (Emballages Ménagers et assimilés Ménagers) ;

On peut également envisager que les besoins de financement de la prise en charge des déchets d'emballages présents en restauration ( REP ER), puissent être moins importants que les besoins de financement de la prise en charge des déchets d'emballages présents chez les professionnels. La REP EIC va être très large, et couvrir des secteurs dans lesquels il peut rester beaucoup à faire pour la prise en charge des déchets d'emballages.

## Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration : points d'attention

La question posée est également celle de la capacité des grossistes/distributeurs et logisticiens :

- à déclarer **les emballages qu'ils mettent en œuvre** dans le cadre de leur propre activité pour répondre à la demande de leurs propres clients aval.

Ces emballages mis en œuvre, ont vocation à relever de la REP ER si et seulement si :

- ces clients aval sont des « professionnels ayant une activité de restauration » ;
- et que les emballages mis en œuvre, restent chez le client (= cela exclut les emballages qui restent dans le camion ET les palettes, emballages en réemploi) ;

Pour ce faire, il convient notamment au niveau du grossiste distributeur – à partir des systèmes de gestion de commandes, et de préparations de commandes :

- d'isoler ce qui relève du cross docking (ce qui est entré, ressort à l'identique sans intervention du grossiste, vers son client aval) ;
- Nous savons que l'essentiel de ce qui arrive à l'aval, chez un « professionnel de la restauration », résulte de la préparation de commande réalisée par le grossiste pour répondre à la demande spécifique de son client. Le grossiste allotit/dépote et prépare les commandes de ses clients.

## Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration : points d'attention

Dans ce qui n'est pas du cross docking, isoler les flux destinés aux clients aval « professionnels de la restauration » V/S d'autres clients aval (ex Industriels, ou autres) ;

- de rapprocher les achats de consommables destinés à la préparation des commandes, des volumes de commandes préparées pour les clients aval « professionnels de la restauration » = apprécier ce qui a été consommés ;
- dans les réceptions fournisseurs, on sait isoler ce qui relève des emballages primaires relevant de la REP EM :
  - les grossistes transmettent déjà à leurs fournisseurs des attestations pour base de la déclaration EM ;
  - Ainsi, on sait dire, dans ce qui est acheté par les grossistes pour répondre à la demande de leurs clients, **tout ce qui n'est pas EM est donc a priori ER** (emballages restaurations) avec un correctif lié aux clients aval identifiés hors REP ER ;

**Il faut parvenir à des ratios : on ne peut pas fonctionner au réel.**

- La part de clients aval professionnels de la restauration versus les autres (hors ER).
- Sur une période X : volume des consommables d'emballages achetés (entrant) // volumes de commandes sorties vers les professionnels de la restauration ;
- Volume moyen d'emballages mis en œuvre par préparation de commandes pour les clients aval concernés par la REP ER.
- Peut-être une typologie des préparations de commandes.

Ce qui est nécessaire également, c'est de ne pas bloquer le raisonnement par les cas de petits acteurs, qui représentent peu de volumes et pour lesquels on pourra dans un second temps prévoir quelque chose de particulier, adapté.

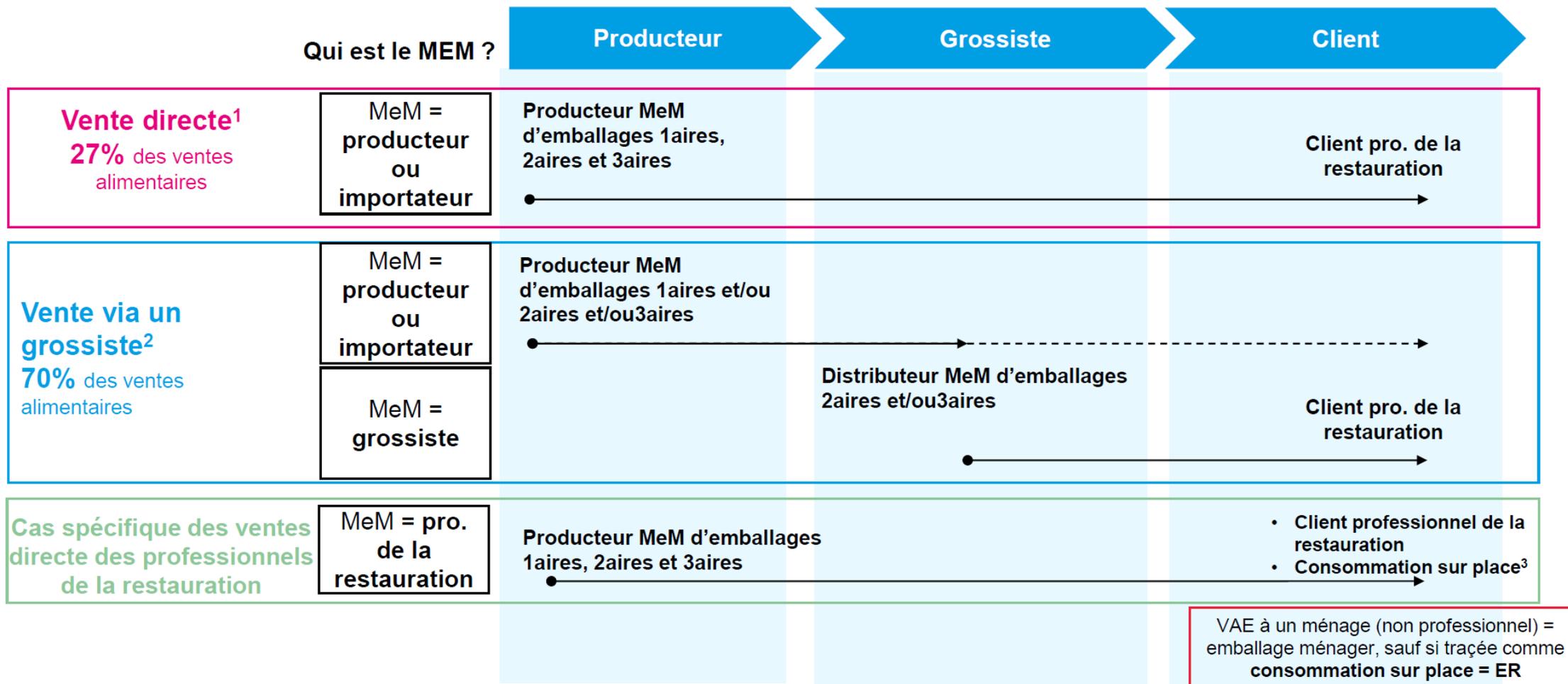
**CONFIDENTIEL – RESERVE AUX ADHERENTS GECO**

## La Future REP ER

Sur la précision du périmètre de la REP ER



# La définition du périmètre doit permettre de préciser le périmètre de déclaration dans 3 cas de figure



# Quelle méthode pour articuler les périmètres des REP EM, ER et EIC ? (1/2)

Le périmètre des REP peut être défini par détenteur (« à l'autrichienne ») et/ou par format (« à la belge »)

	1. Périmètre par détenteur « à l'autrichienne »			2. Périmètre par format « à la belge »	
	REP EM	REP ER (2023)	REP EIC (2025)	REP EM	REP EIC en 2025
Périmètre des emballages mis en marché	<p>Les emballages ménagers (EM) seraient :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les emballages 1aires, 2aires et 3aires consommés par des ménages</li> </ul>	<p>Les emballages de la restauration (ER) seraient :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les emballages 1aires, 2aires et 3aires consommés par les restaurants</li> </ul>	<p>Les emballages industriels et commerciaux (EIC) seraient :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les emballages 1aires, 2aires et 3aires consommés par les autres professionnels</li> </ul>	<p>Les emballages ménagers (EM) seraient :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tous les emballages 1aires de <b>petits formats*</b></li> </ul>	<p>Les emballages industriels et commerciaux (EIC) seraient :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tous les emballages 1aires de <b>grands formats</b> et les emballages 2aires et 3aires*</li> </ul>

Si on souhaite avoir une REP ER en 2023 par format (« à la belge»), il faudrait quand même introduire la notion de détenteur pour les emballages communs aux restaurants et aux autres professionnels (pour ne déclarer dans la REP ER que ceux destinés aux restaurateurs) et donc :

- Soit pouvoir tracer au réel ces emballages consommés par des restaurants
- Soit définir dès 2023 une convention pour la séparation des emballages « grands formats » et 2aires et 3aires utilisés par les restaurants vs les autres professionnels.

Autrement dit, réintroduire la notion de détenteur, ce qui fait perdre la simplification.

Une convention définit les pourcentages d'appartenance à chaque REP pour chaque emballage, selon son format et son matériau

Ex : pot de yaourt en PS 100g : 90% REP ER – 10% REP EM

Une convention établit l'appartenance des emballages 1aires à une REP ou à l'autre selon le format (seuils de contenance par type de produit)

➤ Revient à une extension de la REP EM en 2023 pour les petits formats

Ex : pot de mayonnaise verre < 800g REP EM, > 800g REP EIC

\*Tous les emballages 2aires et 3aires sont industriels, sauf les multi-pack ménagers et les colis ménagers

## Quelle méthode pour articuler les périmètres des REP EM, ER et EIC ? (2/2)

La méthode 1. par détenteur est la plus proche de l'esprit de la loi et reste fidèle au système actuel ;  
la méthode 2. par format est peu acceptable

	1. Périmètre par détenteur « à l'autrichienne »	2. Périmètre strictement par format « à la belge »
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le plus proche de l'esprit de la loi (la REP ER gère les emballages « utilisés ou consommés par les professionnels ayant une activité de restauration »)</li> <li>Le plus proche de la réalité des flux retrouvés dans le dispositif aval (au national)</li> <li>Déclaration : une convention nationale s'applique à tous et permet une déclaration simple répartie entre les REP pour tous les emballages</li> <li>Traçabilité : plus simple pour les flux collectés par les opérateurs privés, qui ne les déclarent qu'à la REP ER (jusqu'à la création de la REP EIC en 2025)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration / tarif : chaque emballage est déclaré dans une seule REP, selon son format &gt; apparente simplicité à l'amont</li> <li>Progressivité : signifierait une extension de la REP EM à tous les petits formats en 2023, puis une contribution de tous les autres emballages seulement en 2025 avec la REP EIC</li> </ul>
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 déclarations / tarifs différents pour un même emballage (mais la convention permet de simplifier)</li> <li>Peut être éloigné de la réalité de chaque metteur en marché (car la convention est nationale)</li> <li>Taux de recyclage : légère baisse des performances (ex : sortie de l'EM du verre de la restauration actuellement collecté et soutenu par le dispositif de la REP EM)</li> <li>Clé de répartition entre les REP nécessaires pour les flux collectés par le service public</li> <li>En Autriche, l'étude qui a permis d'établir les conventions a pris 1,5 ans et les pouvoirs publics veulent une solution pour le 1<sup>er</sup> janvier 2023</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revient à une extension de la REP EM à tous les petits formats &gt; a priori exclu par les pouvoirs publics</li> <li>Périmètre étendu de la REP EM trop « large » avec les petits formats d'emballages destinés à d'autres professionnels que la restauration, qui selon la loi ne devraient être soumis à REP qu'en 2025</li> <li><b>Ne permet pas de créer une REP ER en 2023... puisque la notion de détenteur est absente</b></li> <li>➢ sauf à n'y intégrer que les emballages 1aires alimentaires grands formats &gt; non soutenable pour couvrir les coûts d'un dispositif aval dédié aux restaurants</li> <li>Entre 2023 et 2025, les grands formats et les emballages 2aires et 3aires de la restauration seraient des « passagers clandestins » du dispositif de la REP EM étendu aux restaurants</li> <li>Taux de recyclage : baisse sur l'EM au démarrage avec l'ajout d'un gisement de petits formats mal collecté sélectivement aujourd'hui, et difficulté à « réatteindre » les objectifs</li> <li>Perte du gain de simplification d'un système par format si on ajoute une condition par détenteur</li> </ul>

Point d'attention : aucune de ces 2 options n'est applicable dès 2023.

## La Future REP ER

Sur la définition du périmètre de la REP ER



# Nous proposons de définir le périmètre grâce à une liste définissant les détenteurs concernés et une définition de l'activité de restauration

## Définition du périmètre de la REP ER – V0

Le périmètre de la REP des emballages de la restauration qui s'appliquerait dès 2023 serait celui des **emballages primaires, secondaires [et tertiaires?]** de **produits alimentaires et non-alimentaires utilisés pour l'activité de restauration des professionnels de la restauration inclus dans la liste** définie par décret (slide suivante).

**L'activité de restauration étant définie** comme l'ensemble des activités réalisées au sein d'un établissement qui prépare ou sert des repas ou des boissons à consommer sur place ou à emporter contre rémunération.

**Les emballages primaires de produits susceptibles d'être vendus à emporter à un ménage sont exclus** de la REP des emballages de la restauration. A noter que toute vente de la restauration collective est destinée à des acteurs qui ne sont pas des ménages par nature – l'exclusion ne s'applique donc pas pour les ventes de ces acteurs.

Travail en cours pour définir si le tertiaire doit être inclus (en définissant tous les cartons et cagettes comme secondaires)

Le détenteur étant la condition de l'inclusion dans la REP, il n'est pas nécessaire de définir une liste produit dans le décret. Une nomenclature produit pourra être construite par les sociétés agréées pour leur outil de déclaration.

# Nous proposons de créer une liste de détenteurs concernés par la REP ER à inscrire dans le décret

## Proposition d'une liste de détenteurs concernés par la REP ER à inscrire dans le décret, issue de l'état des lieux ADEME

Liste des détenteurs concernés par la REP ER à inscrire dans le décret	
Restauration commerciale	Débites de boisson
	Restauration service à table (traditionnelles, etc.)
	Restauration self-service (cafétéria, etc.)
	Restauration rapide
	Cuisines professionnelles dédiées à la livraison
	Restauration d'hébergement (hôtels, chambres d'hôtes, auberges de jeunesse, camping, etc.)
	Restauration de transport
	Salon de thé
	Restaurant de concession (parcs de loisirs, musées, piscines, bowlings, etc.)
Restauration collective	Restauration scolaire (cantines, selfs, etc.)
	Restauration du travail (entreprises, administrations, etc.)
	Restauration du secteur santé (hôpitaux, cliniques, etc.)
	Restauration du secteur social (maisons de retraites, résidences de services, foyers, etc.)
	Restauration des loisirs sociaux (centres de loisirs, etc.)
	Autres segments de la restauration collective (armées, prisons, communautés religieuses, etc.)

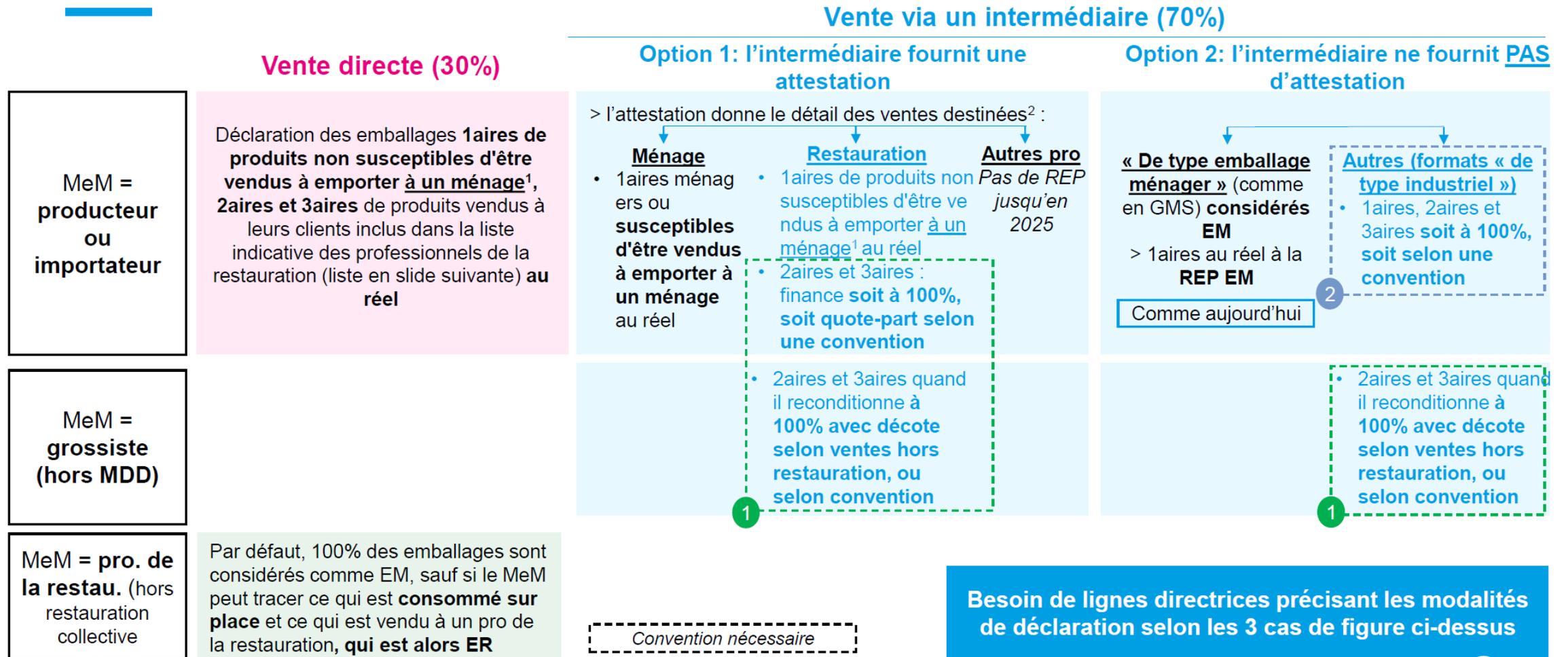
Nous proposons **d'exclure du périmètre des détenteurs de la REP ER les circuits de vente alternatifs**, présents dans l'état des lieux de l'ADEME, afin d'éviter de compléxifier la limite entre EM/ER/EIC. → **Les emballages 1aires « de type emballage ménager » seront dans la REP EM, et le reste dans la REP EIC en 2025**

Autres circuits de vente alternatifs	Ambulants et saisonniers (camions, pizza, friteries, glaciers, etc.)
	Tabac-presse
	Stations services
	Commerces alimentaires (boulangers, pâtisseries, charcutiers traiteurs, etc.)

### Remarques

- Les codes NAF ne permettent pas d'établir une liste exhaustive et fiable car ils ne reflètent pas toujours l'activité de restauration. *Exemple : Hippopotamus a un code NAF « locations d'immeubles à usages industriels et commerciaux »*
- Pour les contrôles, les auditeurs partiront des ventes des MeM à auditer, en inspectant les volumes associés aux ventes à leurs clients qui entrent dans cette liste à comparer aux déclarations.

# Des lignes directrices devront préciser les modalités de déclaration selon les différents cas de figure



**Besoin de lignes directrices précisant les modalités de déclaration selon les 3 cas de figure ci-dessus**

1. Toute vente de la restauration collective est destinée à des acteurs qui ne sont pas des ménages par nature
2. Modification nécessaire attestation grossiste pour ajouter restauration moderne, restauration d'hébergements

## Extrait de l'attestation grossiste

L'attestation grossiste devra être modifiée pour avoir la visibilité sur tous les détenteurs considérés comme « professionnels ayant une activité de restauration »

### PERIMETRE A PRENDRE EN COMPTE PAR LE GROSSISTE POUR ETABLIR LA DITE ATTESTATION

Sur 100% des achats réalisés auprès de votre fournisseur,  
indiquer la part globale des exclusions réalisées :  %

Répartir cette part globale des exclusions réalisées par type de client :

Café, hôtel, restaurant traditionnel  %

(emballages de produits consommés au sein de l'établissement)

Restauration collective  %

(école, prison, armée...)

Artisans, professions libérales  %

(produits non installés/posés au domicile d'un particulier)

Autres (à préciser ci-dessous)  %

> Généraliser à la restauration commerciale :  
ajouter la restauration d'hébergements et la restauration rapide

+ ajouter un onglet précisant les volumes associés aux ventes de la restauration commerciale et un autre précisant les volumes associés aux ventes de la **restauration collective**

>

# Le dispositif de la REP ER que nous proposons est un modèle hybride, avec une montée en puissance sur les premières années



# CONTACT REPER



**Frédérique LEHOUX** -Directrice Générale

Ligne directe : 01 53 01 93 12

**Portable** : 06 23 06 10 09

[frederique.lehoux@gecofoodservice.com](mailto:frederique.lehoux@gecofoodservice.com)



**CONTACT : 187 RUE DU TEMPLE - 75003 PARIS**

**GECO@GECOFOODSERVICE.COM**