



COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Jeudi 09 mars 2023

A VOS AGENDAS !

4 Réunions Restauration durable en 2023 : 14h30-17h00

1. **Jeudi 9 Mars 2023**
2. **Mardi 16 mai 2023**
3. **Jeudi 14 septembre 2023**
4. **Jeudi 14 décembre 2023**



1. **14h30 - INVITE** : Laure d'Astorg Directrice Générale ALLIANCE POUR LA PRESERVATION DES FORETS
2. **15h45 - INVITE** : Lucas GRAFFAN co-fondateur de BIBAK (ex GREENGO la consigne)
3. **Future REP Restauration** La future éco-contribution sur tous les emballages des produits « *utilisés et consommés par les professionnels de la restauration* » - REP RESTAURATION
4. **Rappel des Livrables du CNRC sur la loi EGALIM**

■ 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.

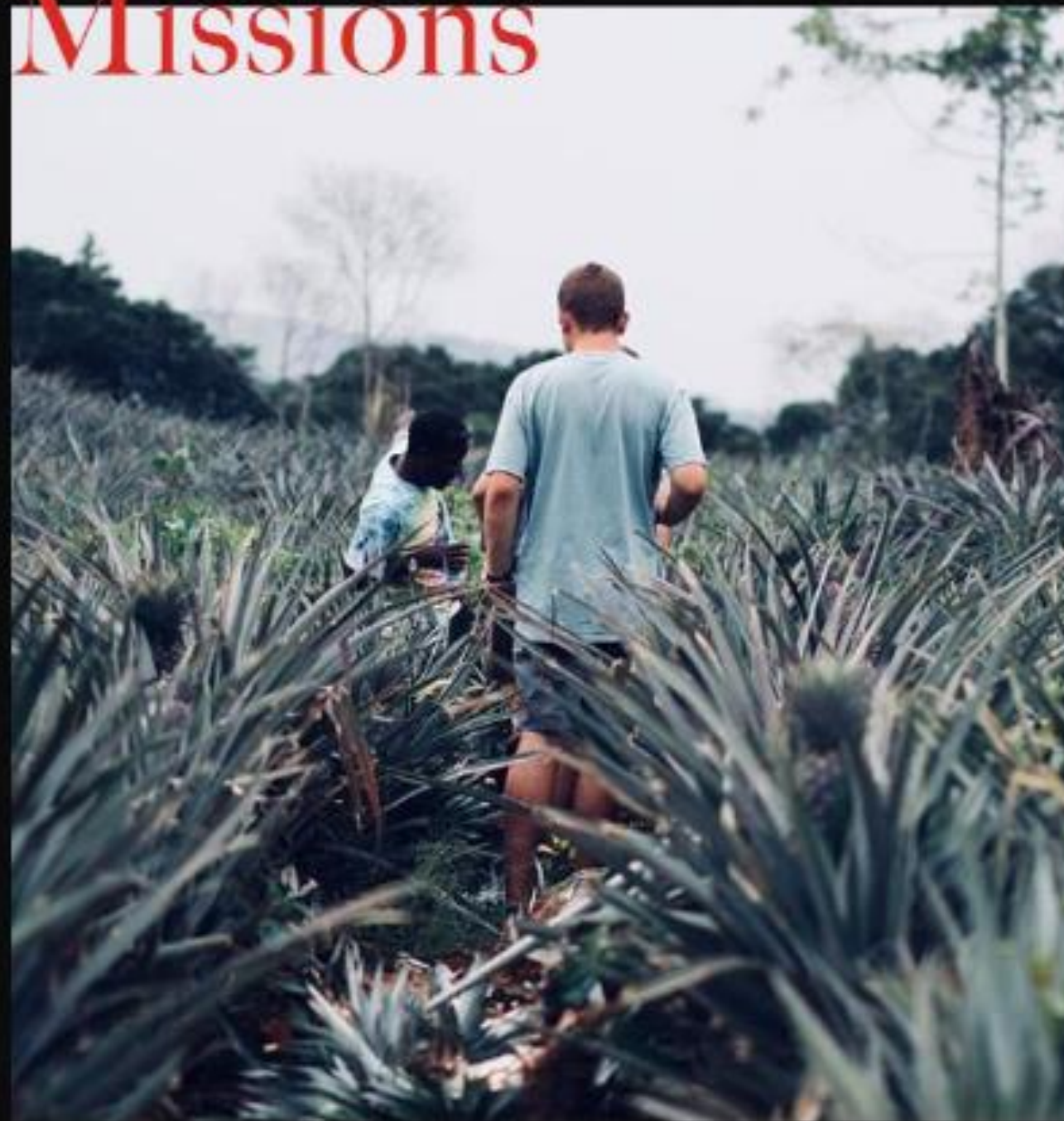
Lutte contre la Déforestation importée

INVITEE : Laure d'Astorg



Alliance pour
la Préservation
des Forêts

Missions



Accompagner nos
membres dans la
**concrétisation de leurs
engagements** à atteindre
l'objectif Zéro Déforestation



Lutte contre la Déforestation importée

INVITEE : Laure d'Astorg



Alliance pour
la Préservation
des Forêts

A ANTICIPER : interdiction des produits dérivés (produits agricoles et dérivés) issus de la déforestation

En décembre 2022, le Parlement européen, les États membres de l'UE et la Commission européenne sont parvenus à un accord sur la **proposition de texte visant à lutter contre la déforestation importée**. Grâce à ce règlement, l'Europe entend **interdire tous les produits dérivés issus de la déforestation, et somme les entreprises à se doter d'un système de vigilance** autour des produits qu'ils souhaitent commercialiser au sein du marché de l'Union.

C'est un texte « pionnier et ambitieux, qui **s'applique à un large spectre de commodités et d'écosystèmes**, et concerne **une multitude d'acteurs et de pays** », se félicite le ministre. Cette **nouvelle réglementation, approuvée le 05 décembre**, imposera dès sa concrétisation **des obligations aux entreprises importatrices et exportatrices de produits agricoles et dérivés** « importants en termes de déforestation », notamment tels que le cacao, le soja, l'huile de palme ou encore les viandes. Grâce à ce processus de diligence raisonnée, l'UE se repose sur un système novateur de **traçabilité à la parcelle via la géolocalisation** avec des coordonnées GPS. Dans ce cadre, les entreprises importatrices de viandes bovines seront dans **l'obligation de recueillir et partager les données de géolocalisation** des lieux d'élevage des bovins dont ils souhaitent commercialiser les viandes, et ce, « de la naissance à l'abattage ».

« Ce règlement constitue une avancée majeure dans la lutte contre la déforestation et la dégradation des forêts. Nous allons poursuivre nos efforts et alimenter l'élan général jusqu'à observer un recul de la déforestation sur le terrain. Après avoir soutenu la plus haute ambition pour ce règlement, la France continuera à se mobiliser tant sur la scène nationale qu'internationale pour protéger et restaurer les écosystèmes forestiers », commente Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, à l'issue de l'accord sur le texte européen.

Réemploi en Restauration

INVITEE : Lucas GRAFFAN Co-Fondateur de



ayez le réflexe BIBĀK !

Engageons un large mouvement pour faire du retour des contenants et du réemploi une action quotidienne.
Rejoignez-nous !

**Zéro
déchet**



1,546,090

EMBALLAGES JETABLES ÉVITÉS !

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



200 PARTENAIRES EMBALLÉS DURABLEMENT

BIBĀK



**LES FILIÈRES À
RESPONSABILITÉ
ÉLARGIE
DU PRODUCTEUR**

La Future REP Restauration (Responsabilité Elargie des Producteurs)

Lois : AGEC 10/02/2020 + Climat & Résilience 22/08/2021

Décret 2023-162 du 7 mars 2023 relatif aux déchets d'emballages et instituant la filière de responsabilité élargie des producteurs d'emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration – **Publication 08/03/2023**



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); [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. »]
	Nouveauté à financer par la REP EM	Art 72 AGEC = L 541-10-18 IV) Code de l'environnement	
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 ».



8 mars 2023 : publication du Décret attendu depuis 7 mois !



- Le [décret n°2023-162 du 7 mars 2023](#) relatif aux déchets d'emballages et instituant la filière de responsabilité élargie des producteurs d'emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration a été **publié au JO le 08/03**
- Le décret prévoit un **déploiement progressif**, avec un délai de **trois ans** à compter de la date du premier agrément délivré **pour une couverture de l'ensemble du territoire** = une montée en charge progressive - travailler à la bonne mise en cohérence avec la REP EIC notamment.
- Un **périmètre uniquement alimentaire** = quid de l'impact/conséquences financières de cette réduction du périmètre contributif
- Les restaurants devront **justifier de l'absence de prise en charge de leurs déchets par une collectivité locale** pour bénéficier d'une collecte (privée) autre financée par la REP,

Définitions :

Art R542-43 Code Environnement modifié :

« 1° ‘ ‘ **Déchets d'emballages**”, tout emballage, partie ou résidu d'emballage couvert par la définition du déchet figurant à l'article L. 541-1-1, à l'exclusion des résidus de production ;

« 2° ‘ ‘ **Emballage réemployable**”, un emballage qui a été conçu, créé et mis sur le marché pour pouvoir accomplir pendant son cycle de vie plusieurs trajets ou rotations en étant rempli à nouveau ou réemployé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu ;

« 3° ‘ ‘ **Emballage composite**”, un emballage composé de deux ou plusieurs couches de matériaux différents qui ne peuvent être séparées à la main et forment une seule unité, composé d'un récipient intérieur et d'une coque extérieure, qui est rempli, entreposé, transporté et vidé comme tel ;

« 4° ‘ ‘ **Emballage ménager**”, tout emballage de produits consommés ou utilisés par les ménages ;



Définitions :

Art R542-43 Code Environnement modifié :

« 5° ‘ ‘ **Emballage mixte alimentaire**”, tout emballage de produits alimentaires susceptibles d'être consommés ou utilisés à la fois par les ménages et par les professionnels ayant une activité de restauration ;

« 6° ‘ ‘ **Emballage de la restauration**”, tout emballage de produits alimentaires consommés ou utilisés spécifiquement par les professionnels ayant une activité de restauration.

« Un **arrêté du ministre** chargé de l'environnement **peut préciser**, notamment sur le fondement de critères de contenance ou de circuits de distribution, **les emballages qui sont considérés comme destinés spécifiquement** aux professionnels ayant une activité de restauration ;

« 7° ‘ ‘ **Producteur**”, toute personne qui, à titre professionnel, emballe ou fait emballer ses produits en vue de leur mise sur le marché, tout importateur dont les produits sont commercialisés dans des emballages ou, si le producteur ou l'importateur ne peuvent être identifiés, la personne responsable de la première mise sur le marché de ces produits ;

Définitions :

Art R542-43 Code Environnement modifié :

« 8° ‘ ‘ **Professionnel ayant une activité de restauration**’, personne ayant une activité professionnelle de restauration, sur place ou à emporter, y compris les débits de boisson, qu'elle soit son activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur. »



Sous-section 3 : « Déchets d'emballages dont les **détenteurs finaux ne sont pas les ménages** » Section 5 du chapitre III du titre IV du livre V de la partie réglementaire du code de l'environnement

« Paragraphe 1 - « **Dispositions générales**

« Art. R. 543-57.-Les dispositions de la présente sous-section s'appliquent à la gestion des déchets d'emballages dont les détenteurs finaux ne sont pas des ménages. « Elles ne dispensent pas de l'application de l'article R. 543-54 relatif aux règles de tri pour les déchets résultant d'emballages de produits qui ont été consommés ou utilisés par des ménages. (...)

« Art. R. 543-58.-I.-Les **seuls modes de traitement** pour les déchets d'emballage mentionnés au premier alinéa de l'article R. 543-57 sont la préparation en vue de la **réutilisation**, le **recyclage** ou toute autre **mode de valorisation, y compris la valorisation énergétique**.

« II.-A cette fin, les détenteurs de déchets d'emballage mentionnés au premier alinéa de l'article R. 543-57 doivent :

« 1° Soit procéder eux-mêmes à leur valorisation ;

« 2° Soit les céder par contrat à l'exploitant d'une installation de valorisation ;

« 3° Soit les céder par contrat à un intermédiaire assurant une activité de collecte, de transport par route, de négoce ou de courtage de déchets, régie par les articles R. 541-49 à R. 541-61, en vue de leur



Sous-section 3 : « Déchets d'emballages dont les **détenteurs finaux ne sont pas les ménages** » Section 5 du chapitre III du titre IV du livre V de la partie réglementaire du code de l'environnement

« Paragraphe 1 - « **Dispositions générales** (...)

« II.-A cette fin, les **détenteurs de déchets d'emballage** mentionnés au premier alinéa de l'article R. 543-57 **doivent** :

« 1° Soit procéder **eux-mêmes à leur valorisation** ;

« 2° Soit **les céder par contrat** à l'exploitant d'une **installation de valorisation** ;

« 3° Soit **les céder par contrat** à un intermédiaire assurant une **activité de collecte, de transport par route, de négoce ou de courtage de déchets**, régie par les articles R. 541-49 à R. 541-61, en vue de leur valorisation ;

« 4° Soit **les remettre à un éco-organisme agréé ou à un opérateur de gestion de déchets ayant un contrat avec un éco-organisme agréé** pour la gestion des déchets d'emballage de la restauration en application des dispositions du paragraphe 2 de la présente sous-section.

« III.-**S'ils remettent leurs déchets au service public de gestion des déchets**, les professionnels doivent se conformer au dispositif harmonisé de règles de tri mentionné à l'article R. 543-54.

Sous-section 3 : « Déchets d'emballages dont les **détenteurs finaux ne sont pas les ménages** »

« Paragraphe 1 - « **Dispositions générales** (...)

« Art. R. 543-59.-Les détenteurs de déchets d'emballage mentionnés au premier alinéa de l'article R. 543-57 sont **tenus de ne pas les mélanger à d'autres déchets de leurs activités** qui ne peuvent pas être valorisés selon la ou les mêmes voies. « S'ils les cèdent à un tiers, ils doivent en assurer le **stockage provisoire et la mise à disposition dans des conditions propices à leur valorisation ultérieure.**

« Paragraphe 2 - « **Déchets d'emballages de la restauration**

« Art. R. 543-63.-I.-Les **producteurs d'emballages de la restauration** qui ont transféré leurs obligations, en application du 2° de l'article L. 541-10-1, à un éco-organisme agréé pour les déchets d'emballages de la restauration lui **versent une contribution financière.**

« II.-**Tout éco-organisme agréé** pour les déchets d'emballages de la restauration **pourvoit**, auprès des professionnels ayant une activité de restauration, à la **gestion de leurs déchets d'emballages de la restauration et d'emballages mixtes alimentaires**, et, le cas échéant, couvre les coûts des personnes qui assurent la reprise sans frais de ces mêmes déchets.



Sous-section 3 : « Déchets d'emballages dont les **détenteurs finaux ne sont pas les ménages** » Section 5 du chapitre III du titre IV du livre V de la partie réglementaire du code de l'environnement

«Paragraphe 2 - « **Déchets d'emballages de la restauration** (...)

« Art. R. 543-64.-Lorsqu'il **pourvoit à la gestion**, l'éco-organisme assure auprès des professionnels ayant une activité de restauration la **reprise sans frais de leurs déchets d'emballages de la restauration et d'emballages mixtes alimentaires** dans les conditions suivantes :

« 1° Afin de bénéficier de la reprise sans frais par un éco-organisme, le **professionnel de la restauration justifie** auprès de celui-ci **l'absence de prise en charge de ses déchets d'emballages par les collectivités** territoriales mentionnées à l'[article L. 2224-13 du code général des collectivités territoriales](#).

« Lorsque le **volume hebdomadaire moyen** de ses déchets d'emballages collectés est **supérieur à 1 100 litres**, le professionnel de la restauration doit les avoir **triés à la source** dans les conditions définies au premier alinéa de l'article D. 543-281.



Sous-section 3 : « Déchets d'emballages dont les **détenteurs finaux ne sont pas les ménages** »



«Paragraphe 2 - « **Déchets d'emballages de la restauration** (...)»

« Lorsque le volume hebdomadaire moyen de déchets d'emballages collectés auprès d'un professionnel de la restauration est inférieur ou égal à 1 100 litres, la collecte peut être conjointe quels que soient les matériaux, à l'exception des déchets d'emballages en verre qui font l'objet d'une collecte distincte ;

« 2° L'éco-organisme passe des marchés dans les conditions prévues aux I et II de l'article L. 541-10-6 ;

« 3° Le cahier des charges pris en application du II de l'article L. 541-10 précise les modalités d'application du présent article, notamment les **conditions de déploiement progressif du service de reprise sans frais** des déchets pour que l'ensemble du territoire soit couvert dans **un délai de trois ans** à compter de la date du premier agrément délivré sur la base de ses dispositions.

Sous-section 3 : « Déchets d'emballages dont les **détenteurs finaux ne sont pas les ménages** »

«Paragraphe 2 - « **Déchets d'emballages de la restauration** (...)»

« Art. R. 543-65.-Lorsqu'il **couvre les coûts liés à la reprise** par un **opérateur de gestion des déchets d'emballages de la restauration et d'emballages mixtes** alimentaires des professionnels ayant **une activité de restauration**, l'éco-organisme établit un contrat type conformément à l'article R. 541-104.

« Art. R. 543-66.-Pour les emballages de la restauration et les emballages mixtes alimentaires collectés auprès des professionnels ayant une activité de restauration **qui sont destinés au réemploi**, l'éco-organisme **couvre les coûts** des personnes qui assurent la reprise sans frais de ces emballages et, le cas échéant, pourvoit à la gestion de ces emballages.

« Lorsqu'il couvre les coûts, l'éco-organisme établit un contrat type, dans les conditions prévues à l'article R. 541-104, qui précise notamment les modalités de couverture de ces coûts. Le cahier des charges pris en application du II de l'article L. 541-10 précise les **critères d'éligibilité** et la **nature des dépenses prises en charges** par l'éco-organisme.

« Lorsqu'il pourvoit à la gestion des emballages, l'éco-organisme passe des marchés dans les conditions fixées au I et au II de l'article L. 541-10-6 du code de l'environnement. »



NEXT STEPS



- Cette publication sera suivie d'une nouvelle étape : l'élaboration de **deux arrêtés** fixant le **périmètre produit** de la REP et le **cahier des charges** des éco-organismes.
- Une **concertation** avec les parties prenantes, **puis publique** devrait être lancée sur les deux arrêtés attendus (périmètre, cahier des charge éco-organisme),
- Puis un **agrément** d'un / d'éco-organismes **en juillet ou septembre**.
- Ce n'est qu'une fois le ou les **éco-organismes agréés par les pouvoirs publics** pour cette nouvelle REP, à l'issue d'un **appel d'offres**, que nous aurons **enfin un tarif de l'écocontribution** grevant les emballages de tous les produits entrant dans le champ d'application... **on évoque désormais officieusement fin 2023 ...**

Sur le périmètre produits de la nouvelle REP ER



- **Délimitation du périmètre des emballages de la restauration et des emballages ménagers.** Le décret prévoit qu'un **arrêté ministériel puisse définir la liste des emballages** de produits relevant de la filière professionnelle « restauration ». Ce principe est inspiré d'une pratique notamment mise en œuvre pour les REP des emballages ménagers et professionnels en Belgique. Un arrêté unique pourrait ainsi définir les emballages concernés par l'une ou l'autre des filières.
- **Conditions de reprise des emballages en vue du recyclage.** Le décret prévoit de conserver la possibilité de collecte des emballages par le service public de gestion des déchets.

Cependant, l'accès à ce service pour les professionnels détenteurs de déchets d'emballages étant inégal (l'étude ADEME a montré que selon les cas, le Service Public de Gestion des Déchets SPGD intervenait avec ou sans seuil de volume de déchets générés pour cette prise en charge, ou pouvait ne pas prendre en charge du tout la collecte des déchets auprès des professionnels), le projet de décret introduit un principe général de reprise sans frais des déchets d'emballages détenus par les professionnels de la restauration :

- **au-dessus d'un seuil** de production hebdomadaire de déchets d'emballages de 1 100 litres, la reprise des emballages (format ménagers et format restauration) est par défaut assurée par un éco-organisme agréé pour la filière REP des emballages de la restauration ;
- **en-dessous de ce seuil**, la reprise par l'éco-organisme est possible sous conditions, notamment que la collectivité ait indiqué à l'éco-organisme qu'elle ne prenait pas en charge ces déchets et que l'établissement ayant une activité de restauration concerné ait formulé une demande auprès d'un éco-organisme.

RAPPEL sur le Décret mis en consultation



- Ce dispositif sera associé à **des conditions minimum de tri par les professionnels**, différentes selon la quantité de déchets d'emballages produite, ainsi qu'à des conditions de déploiement progressif à l'ensemble du territoire national sur une période de trois ans.
 - **Prise en charge des coûts supportés par les éco-organismes agréés** au titre de la REP des emballages de la restauration pour la collecte auprès des détenteurs. Un principe d'équilibrage financier est prévu par le décret afin que les éco-organismes agréés pour les emballages ménagers compensent les coûts supportés par les éco-organismes agréés pour les emballages professionnels de la restauration pour la part collectée d'emballages ménagers.
 - **Prise en charge des coûts liés à la mise en œuvre de solutions de réemploi.** Afin de développer les solutions de réemploi, le décret prévoit la prise en charge financière des coûts associés par l'éco-organisme, ainsi qu'une possibilité de pourvoi pour le réemploi.

RAPPEL sur l'arrêté de périmètre :

- **Un prochain arrêté** devrait préciser la liste des emballages soumis à cette nouvelle filière REP pour définir la liste et les caractéristiques des produits contribuant à telle ou telle REP = clé de répartition. (liste envisagée diffusée **GECO le 06/07/22**)

Comme évoqué, le système vers lequel nous allons, s'apparente à celui existant en Belgique : **on ne cherchera plus à savoir où vont les produits – l'approche se fera par taille d'emballages.**

- Les **emballages de petites tailles, similaires** aux emballages existant en retail = contribueront à la REP EM (Emballages Ménagers) ;
- Les **emballages de format professionnels** = contribueront à la REP ER (Emballages Restauration)

Liste des produits et secteurs concernés :

- Biscottes et pains grillés, Produits similaires grillés,
- Chocolat poudre,
- Petits déjeuners et boissons instantanées,
- Thés et infusions en feuilles,
- Confiseries de chocolat
- Condiments, Sauces déshydratées, Vinaigrettes
- Articles de boulangerie
- Surgelés légumes, Surgelés produits laitiers
- Surgelés produits laitiers, Pâtes pressées, cuites ou non cuites, Pâtes persillées
- Sandwichs,
- Plats cuisinés et viandes à réchauffer,
- Produits en pâte,
- Sirops et sucre de canne,
- Purées en flocons,
- Semoules et assimilés,
- Cassoulets, Choucroutes garnies,
- Plats cuisinés à préparer, Plats cuisinés prêts à être consommés,
- Volailles et gibiers,
- Extraits pour boissons
- et sels effervescents



A date, avec les clients ?

On n'a pas rien sur le sujet.

On a un texte de loi AGECLIMAT & RESILIENCE qui pose le principe juridique d'une écocontribution grevant les emballages des produits « *consommés ou utilisés par les professionnels de la restauration* » à compter du 1^{er} janvier 2023. + le Décret d'application instaurant la REP ER,

- On ne sait pas quand exactement
- On ne sait pas sur quoi exactement
- On ne sait pas du tout combien cela va coûter.

= il appartient à chaque entreprise, selon ses produits, sa stratégie, ses relations avec ses clients de voir comment traiter la question dans sa négociation commerciale.

Consultation Avocat sur pied de facture

Dès lors que nous aurons les textes nécessaires, le GECO Food Service va Solliciter des **devis auprès d'avocats** pour une consultation juridique sur :

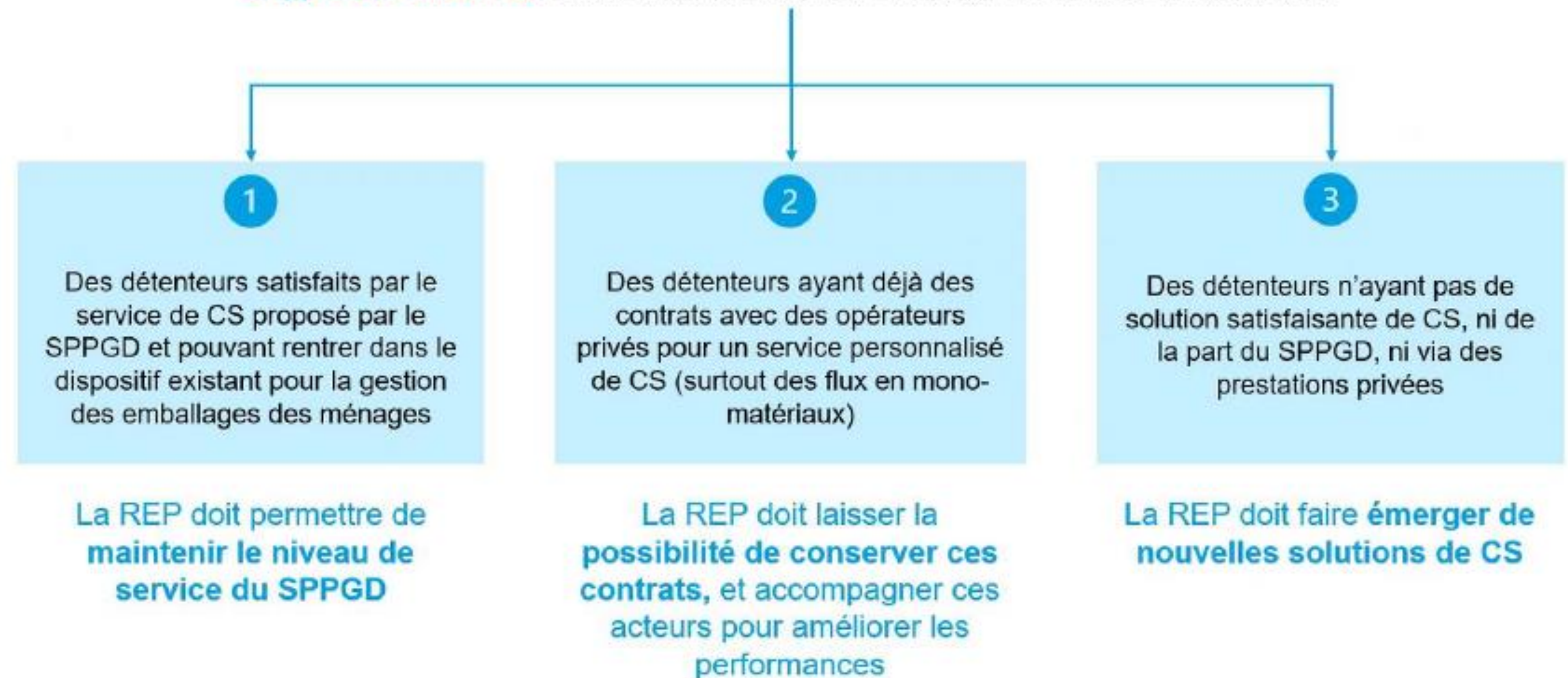
- ce qu'il est possible ou pas de faire concernant la nouvelle écocontribution grevant les emballages des produits de restauration.
- Il relèvera de la décision de chaque entreprise de faire son choix dans le traitement qu'elle entendra faire de l'éco-contribution : en pied de facture ou pas / en tout ou partie / intégrée ou pas dans le tarif / en tout ou partie.

Ce que l'on peut imaginer ...



La REP devra répondre à différents besoins en collecte sélective selon la typologie de restaurateurs

3 types de situation sont à étudier pour prendre en charge ces déchets d'emballages :

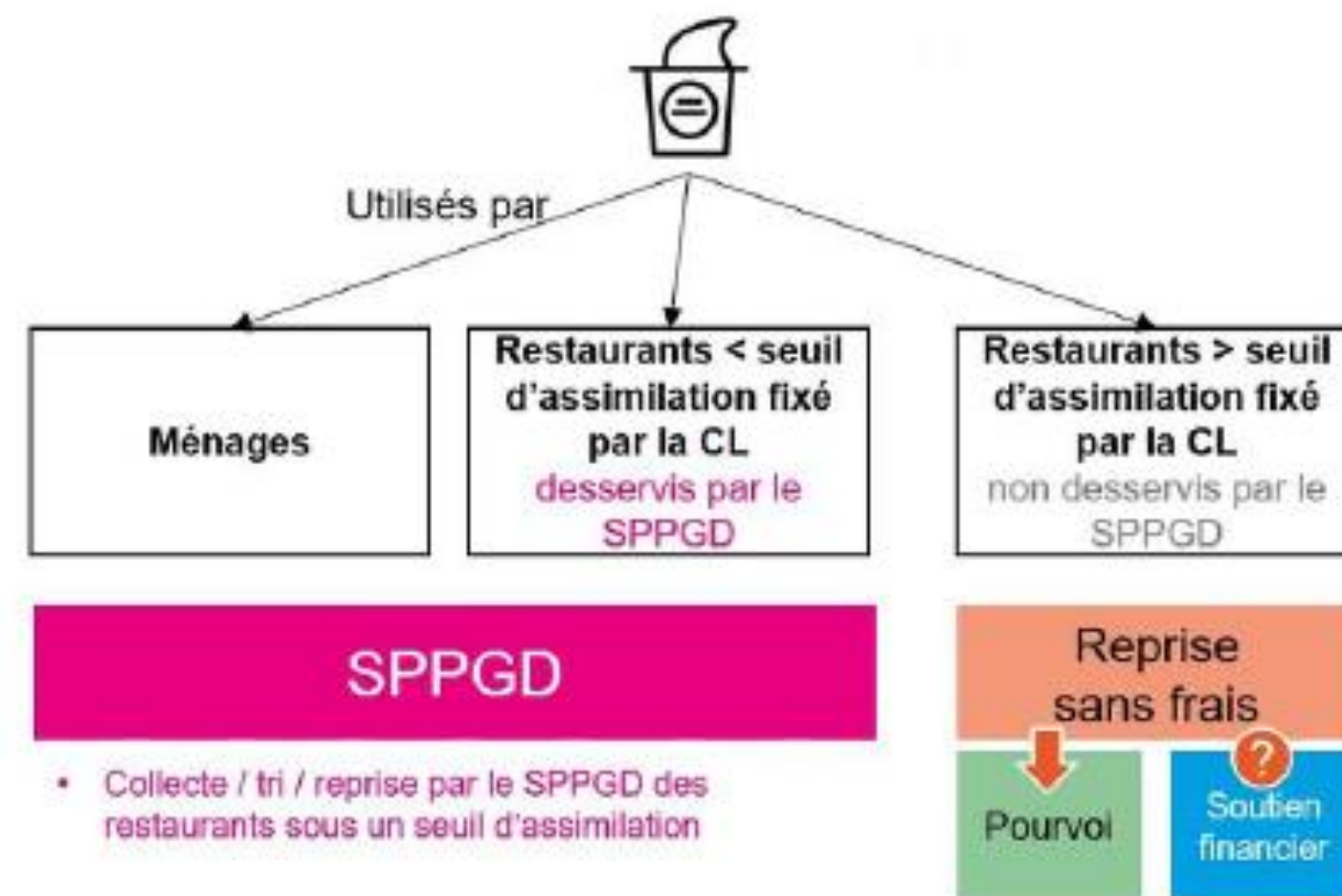


Sans changement de définition du producteur, ce que l'on peut imaginer ...

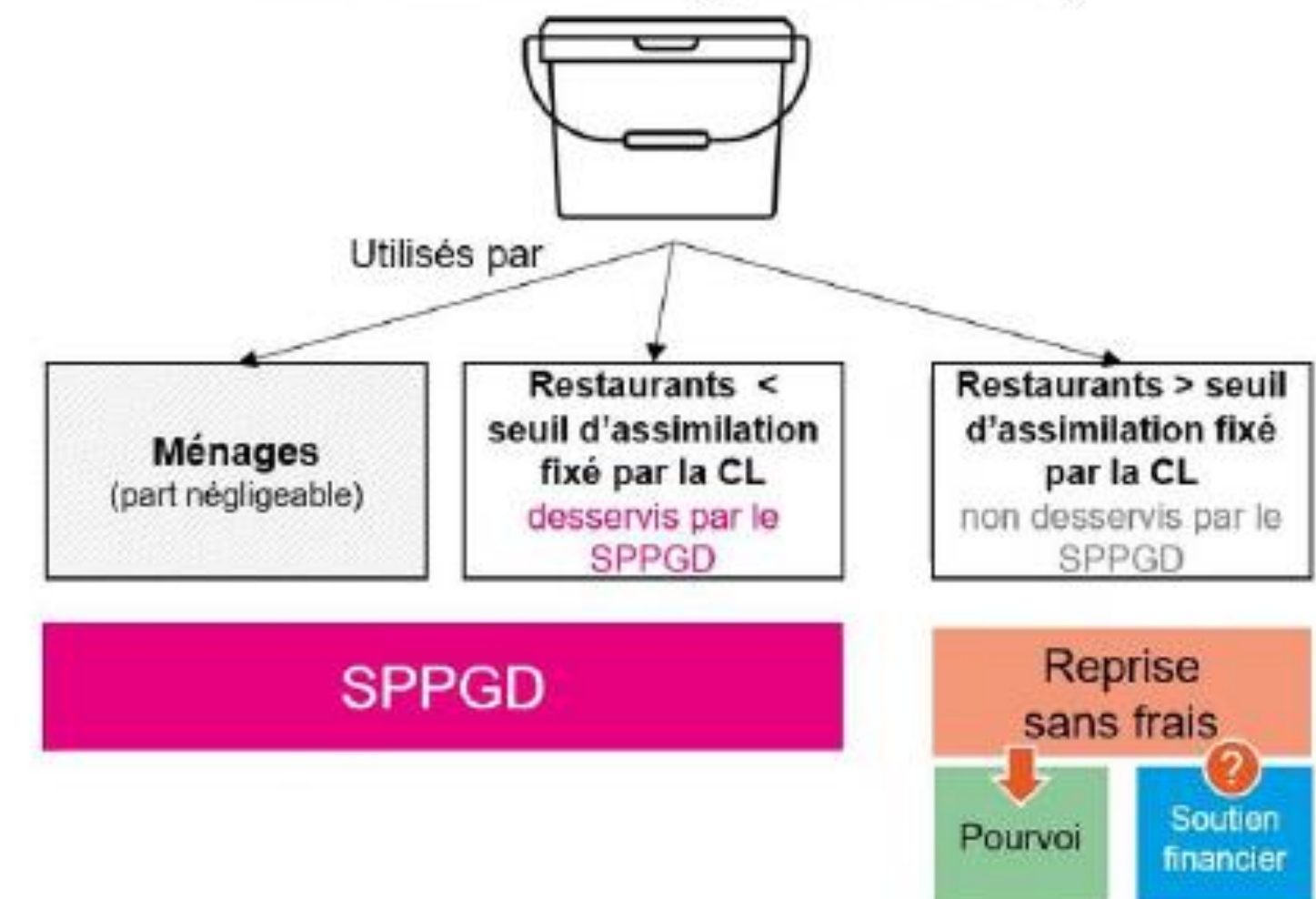


Le dispositif envisagé par le projet de décret & le vote CIFREP est une combinaison du SPPGD, d'un pourvoi des EO et d'un système de soutiens financiers

REP emballages ménagers (petits formats)



REP restauration (grands formats)



- Quels dispositifs pour inciter à la transformation vers le schéma cible ?
- Quelle articulation entre les contrats existants et le pourvoi ?
- Quel niveau d'implication opérationnelle des Eco-Organismes ?
- Quelle articulation avec la future REP DEIC ?

Sans changement de définition du producteur, ce que l'on peut imaginer ...



Dispositif hors SPPGD

La REP devrait permettre de développer le tri des flux en mélange, tout en prenant en se reposant sur les compétences des opérateurs existants

Etat des lieux de la collecte sélective hors SPPGD auprès des professionnels de la restauration



3 exutoires existants :

1. Valorisation énergétique / enfouissement
2. Tri manuel pour recycler une part du flux (ex: bouteilles PET, cannettes)
3. Tri en CDT EM et recyclage – peu répandu par manque de capacité notamment

Notre vision du dispositif cible de la REP en hors SPPGD

Développer un dispositif de tri mutualisé, optimisé et permettant d'atteindre les performances attendues, tout en prenant en compte la capacité de déploiement des opérateurs et l'infrastructure existante sur la collecte



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/ Introduceurs et importateurs =

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

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

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

5/ Distributeurs en qualité d'introduceur /importateur =

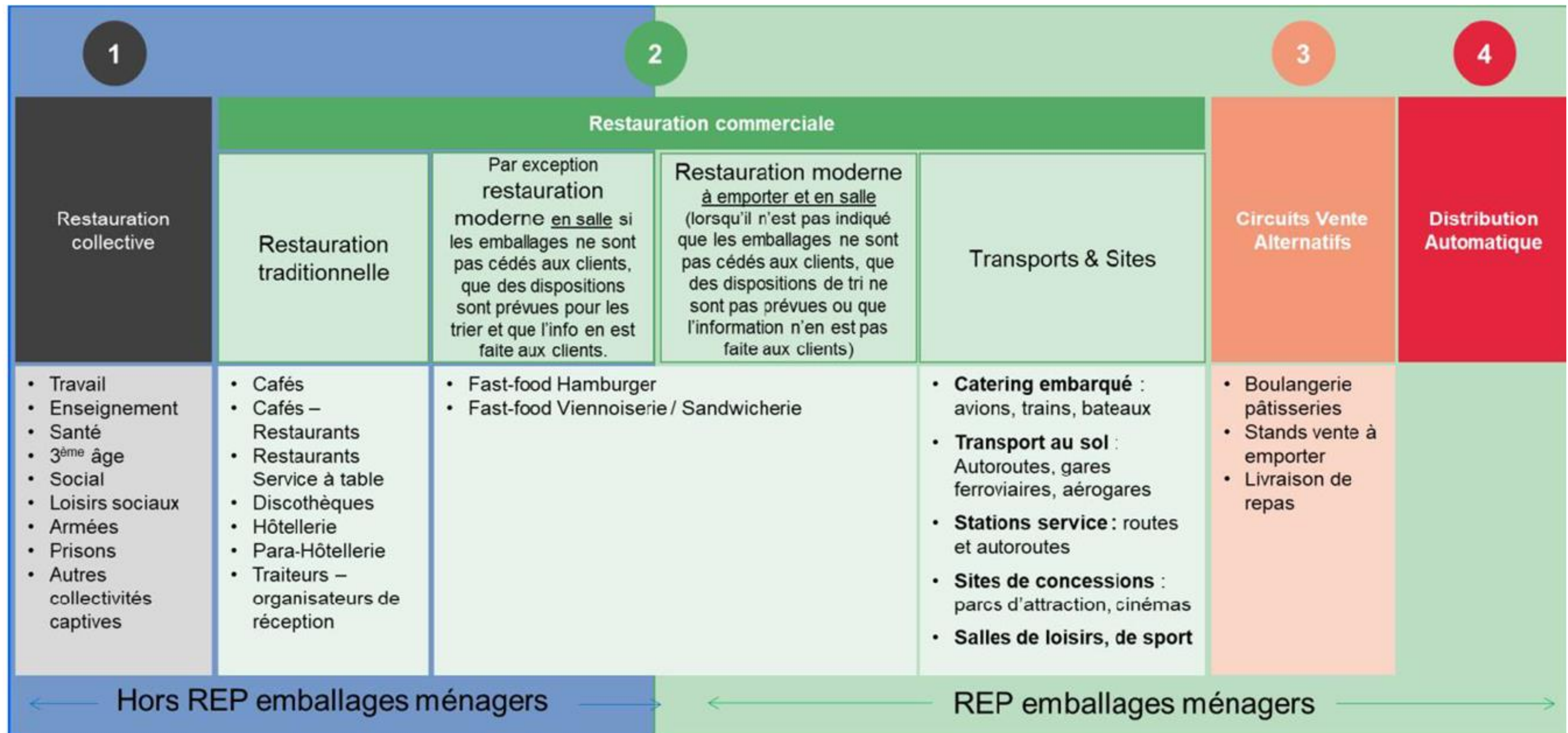
Pour vos produits emballés introduits (provenant d'un pays de l'UE) ou importés sur le marché français.

RAPPEL : REP Emballages Ménagers (EM) et Assimilés Ménagers en Hors Foyer

A date, **en Hors Domicile** sont assimilés aux EM les emballages des produits :

- *vendus dans les distributeurs automatiques ;*
- *vendus à emporter, quel que soit le lieu d'abandon de l'emballage, ou consommés en salle (sauf si ils ne sont pas cédés aux clients à titre onéreux ou gratuit, que le tri sélectif est effectivement mis en place et que des dispositions sont prévues pour indiquer la nécessité de se défaire du déchet dans l'établissement selon ces règles de tri), dans les circuits de distribution suivants :*
 - *restauration moderne (fast-foods, viennoiseries/sandwicheries),*
 - *restauration livrée,*
 - *catering embarqué (moyens de transport immatriculés en France),*
 - *zones de duty free et d'embarquement,*
 - *stations-service,*
 - *sites de concession (parcs d'attractions, cinémas, stades...),*
 - *circuits de vente alternatifs (boulangeries/pâtisseries, bureaux de tabac, stands de vente à emporter, camions-pizzas...),*
- *Les emballages de vente, expédiés ou livrés aux ménages, y compris ceux déballés à l'entrepôt avant la livraison ou repris par un livreur, et les emballages de regroupement (ex : film autour d'un pack d'eau) ;*
- *Les emballages des produits installés ou posés par des professionnels au domicile d'un particulier ;*
- *Les emballages de service aux consommateurs vendus ou mis à disposition des ménages gratuitement, qui conditionnent un produit sur un point de vente ou qui sont conçus pour être remplis sur le point de vente comme les sacs de caisse, emballages cadeaux et les emballages d'économat (barquettes, sachets, films...).*

Aujourd'hui, situation de l'application de la REP EM selon les typologies de restauration et de produits



DEMAIN tous les emballages alimentaires 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 défaire 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*

Etude de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* »

Observations du GECO FOOD SERVICE (19/10/21):

- Rappel du texte de la loi art 62 AGEC : L 541-10-1 Code 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, 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. (...) »
Aux termes de cette rédaction, le législateur a retenu :
 - 1. Que la future REP dite Professionnels de la Restauration était une **anticipation de la future REP dite DEIC** : il s'agit de la même REP mais « l'exception », porte uniquement sur la date d'application ;
 - 2. Que **tous les produits** « consommés et utilisés » sont visés ;
 - 3. Que **tous les emballages** desdits produits sont visés.
- La difficulté née du **peu de données existantes** :
 - o Sur le secteur hors domicile, à savoir un secteur atomisé, hétérogène et complexe (circuit long),
 - o Et plus encore, sur la réalité actuelle des déchets et de leur gestion (leurs natures, leurs formats, leur tri, leur collecte, leur prise en charge, leur valorisation, etc.).
- La difficulté **d'articuler la nouvelle REP** Emballages de la Restauration, avec l'actuelle REP Emballages Ménagers et la REP DEIC (Emballages Industriels et Commerciaux) à venir en 2025 : nécessité de cohérence, en évitant les doublons.

■ Etude de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* »

Observations du GECO FOOD SERVICE :

- Le **contexte économique particulièrement sinistré** du secteur de la Restauration hors Domicile, notamment pour toute la filière amont de la restauration, dont le maillon des fournisseurs des produits hors domicile utilisés ou consommés par les professionnels de la restauration. Il convient à ce titre de rappeler, que l'offre des fournisseurs de la RHD porte essentiellement sur des **produits spécifiques aux marchés de la RHD**. Tant par leur **format**, leur **contenant**, que leur **formulation**, qu'ils soient **alimentaires ou non alimentaires**, les produits destinés au hors domicile, sont des produits **pensés pour des usages professionnels, par des professionnels**.
- Sur le premier semestre 2021, les marchés de restaurations (commerciales et collectives) perdaient encore **-42% de visites et -50% en valeur** par rapport au premier semestre 2019 (cf. année de référence avant COVID) – (Sources NPD Group Panel CREST 2021).
- L'impérieuse nécessité d'avoir un **système final adapté et conforme à la réalité effective des gisements** à prendre en charge, avec un **système de financement justement réparti** sur les parties prenantes concernées.

■ Etude de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* »

Observations du GECO FOOD SERVICE :

Ceci étant rappelé, nous souhaitons insister sur les points suivants :

1. Après lecture du projet de Rapport Final, il nous semble que **nous ne disposons pas des données pertinentes suffisantes pour arrêter un système adapté, juste et équilibré**. Il reste des éléments de l'état des lieux à fiabiliser/instruire qui auront des impacts importants dans les travaux de préfiguration, en particulier :

- o l'estimation du gisement à usage unique,
- o l'estimation de la production hebdomadaire de déchets d'emballage par type de restaurant et de la capacité du SPPGD à les collecter et trier
- o l'état des lieux du recyclage de ces emballages
- o l'état des lieux de la chaîne de valeur et des différentes configurations d'approvisionnement des metteurs en marché pour développer des alternatives réemployables.

Le Rapport fait **craindre** de voir peser **sur les seuls metteurs en marché** d'emballages primaires **alimentaires**, le financement de la REP Emballages de la Restauration : **cette approche serait contraire au texte de la loi.**

■ Etude de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* »

Observations du GECO FOOD SERVICE :

2. Des points d'attention sont soulevés quant à la **faisabilité des leviers d'amélioration identifiés** dans ce rapport à ne pas sous-estimer, ainsi qu'au manque de précision sur la façon de définir l'impact de ces leviers.
3. Tous les points d'attention identifiés sont importants, ainsi que la prise en compte des **impacts sur la REP Emballages Ménagers** (impact sur les coûts nets de référence, sur la variation du barème de soutien des collectivités locales, sur l'impossibilité d'avoir un tarif unique dans une REP Emballages Ménagers et une REP Emballages de la Restauration).
4. Un point d'attention primordial non mentionné dans le rapport a été ajouté sur **l'anticipation de mécanismes d'équilibrage** qui seront nécessaires dans un **dispositif mixte financier et opérationnel**.
5. Enfin, nous souhaiterions **connaître les prochaines étapes** : les travaux de préfiguration feront-ils l'objet d'une prochaine étude ? Quels en sont le plan de travail, de concertation et le calendrier associés ?

Points de complexité de la REP emballages de la RESTAURATION : en vue de l'étude de préfiguration à venir



Le périmètre

- Définir **précisément les emballages inclus dans la nouvelle REP**, et la frontière avec la REP des Emballages Ménagers existante, ainsi que la future REP des Emballages Industriels et commerciaux



Le dispositif opérationnel

- Définir une **frontière claire entre les périmètres de collecte et traitement du SPPGD et celle réalisée par des opérateurs privés**
- Définir le **rôle des sociétés agréées**, au-delà du soutien au SPPGD



L'impact sur la filière REP emballages ménagers

- Prendre en compte les **impacts sur les paramètres existants** de la filière REP emballages ménagers : coûts nets de référence, standards & qualité, traçabilité des flux entre REP
- Répercuter ces impacts dans la **rédaction du cahier des charges du prochain agrément « long » de la REP emballages ménagers**



Le modèle économique et l'équilibrage

Point d'attention : La couverture des coûts et les objectifs de recyclage seront a priori différents entre les deux filières REP étant donné la différence de mix matériaux et la disparité de performances actuelles

- Garantir une **cohérence des soutiens** des tonnes d'emballages ménagers et d'emballages de la restauration aux collectivités
- **Équilibrer les charges financières et opérationnelles** entre les éco-organismes en cas de concurrence

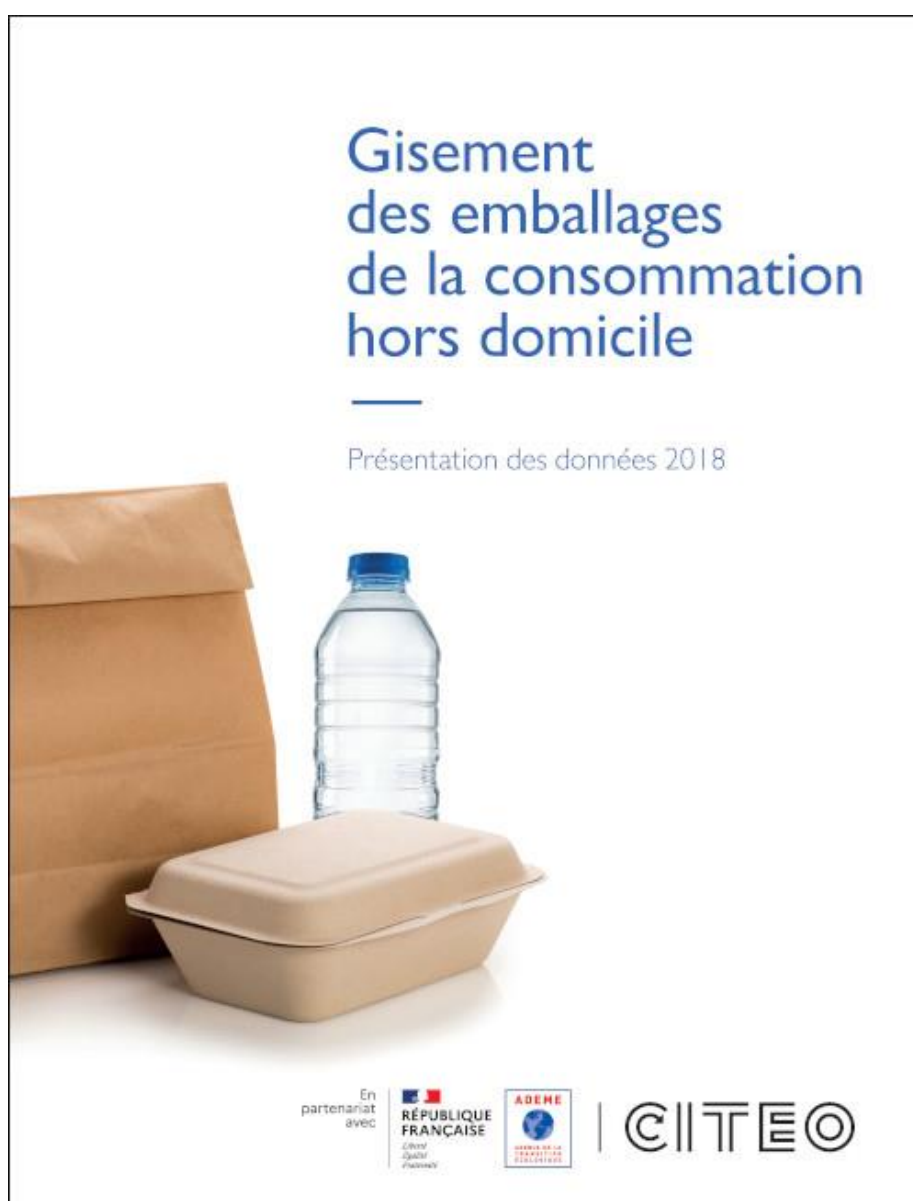
Parallèlement : Rapport de l'Etude menée par CITEO et l'ADEME (02/09/2021)

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.

POINTS DIVERS



Points Divers :

Projet de règlement UE sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR) – projet publié le 30/11/2022

ANIA - Courrier à Thierry BRETON Commissaire Européen pour le marché intérieur (16/11/2022) pour l'alerter sur les injonctions contradictoires des pouvoirs publics européens et français

Dans sa rédaction actuelle, le projet de Règlement fixe des **objectifs de réemploi disproportionnés de l'ordre de 20% d'ici 2030 et 75% d'ici 2040**. Alors que le Plan d'action européen pour une Economie Circulaire vise à ce que tous les emballages mis sur le marché de l'Union soient réutilisables ou recyclables d'une manière économiquement viable d'ici à 2030, **les objectifs de réemploi fixés par la Commission dans le texte en cours d'élaboration sont si élevés qu'ils annihileraient *de facto* les efforts et investissements réalisés en faveur de l'optimisation du recyclage de divers types d'emballages du secteur de l'agroalimentaire. Réemploi et recyclage sont des outils complémentaires et non antagoniques**. Collectivement, ces deux solutions doivent permettre un traitement optimal de la performance de chaque type d'emballage, prenant en compte leur spécificité en termes de matériau (PET, verre, aluminium, carton), format (bouteilles, canettes), et taille, propres à leur fonctionnalité (consommation nomade notamment).



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.agriculture.gouv.fr/accueil>

[Ressources documentaires sur Ma Cantine](#)



Ressources utiles concernant la hausse des prix en marchés publics

[Référentiel des indices de prix pour les marchés publics](https://rnm.franceagrimer.fr/)

ma cantine - documentation

Search...

Campagne annuelle de remontées de ses valeurs d'achat

AU MOINS 50% DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES DONT 20% DE BIO

Rappel de la mesure

Les différentes ressources et aides pour des appros durables

Fiches d'infos SIQO par famille de denrées

Guides d'aide à la rédaction de marchés publics en direct et en concédé

Référentiel des indices de prix pour les marchés publics

Certification environnementale des exploitations agricoles et HVE

Commerce équitable

Aspects sociaux de la commande publique

INFORMATION DES USAGERS ET CONVIVES

Rappel de la mesure

Affiches-type à télécharger

Powered By GitBook

Référentiel des indices de prix pour les marchés publics

<https://rnm.franceagrimer.fr/>

INDICATEURS D'EVOLUTION DES PRIX DES DENREES ALIMENTAIRES A DESTINATI... 54... PDF

Catalogue - guide achat public - inflation - 2022 - V4.pdf 3MB PDF

Le service des nouvelles des marchés (SNM), devenu Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) réalise depuis 1953 un suivi des produits frais commercialisés sur les marchés de gros par les entreprises de commerce de gros implantées sur les Marchés d'intérêt National (MIN).

Le Réseau des Nouvelles des Marchés est piloté au niveau national par l'établissement public FranceAgriMer. La collecte d'informations est réalisée en région par des équipes d'enquêteurs conjoncturistes du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en DRAAF.

Le RNM réalise également des cotations à d'autres stades (expédition, importation, détail). Ces cotations officielles peuvent être utilisées pour actualiser ou ajuster les prix de cession des produits livrés dans les contrats de fourniture en restauration collective dans le cadre de marchés publics. **Les cotations permettent un suivi de l'évolution des prix de vente observés (hors taxe et départ quai) des grossistes auprès de leur clientèle (Détaillants, restaurateurs, ...) pour des denrées alimentaires vendus en frais.** Ces prix n'incluent pas la livraison sous chaîne du froid sur site auprès de la clientèle. Les cotations sont diffusées notamment sur une fréquence hebdomadaire les vendredis de la semaine de référence. Les produits suivis sont les fruits et légumes sur 9 places de marchés de gros parmi les plus importantes en France situées dans différentes régions. Sur le MIN de Rungis, le RNM suit également les prix des viandes de boucheries, des volailles, des œufs, des produits de la Marée et des produits laitiers. Chaque produit coté est strictement défini et correspond spécifiquement à l'offre mis en vente sur chacun des marchés.

MANIFESTER LA FIERTE DE NOS ENTREPRISES



Petit traité de fierté Entre le champ et l'assiette, tout un univers



CHD, RHF, RHD...

Les chiffres de consommation hors domicile (restaurant, cantine, station-service, hôtel, etc.) ont augmenté de 10,1 Md de prestations hors domicile / an en France. 387 000 établissements / points de vente-restauration (Insee 2019)

10,1 Md de prestations hors domicile / an en France
387 000 établissements / points de vente-restauration (Insee 2019)



UN ANCRAGE TERRITORIAL, POUR DÉFENDRE UN MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS

De par ses sites de production implantés en France et la répartition de l'ensemble des points de consommation hors domicile (restaurant, cantine, station-service...), l'autisme en milieu urbain que rural, le maillage territorial de la CHD est sans égal. Les fournisseurs du Food Service sont des acteurs économiques qui font vivre les territoires. Cette proximité se traduit également dans la relation avec les agriculteurs en mettant en place un travail de filière respectueux du monde agricole et la valorisation des produits agricoles est réelle. Accompagner les producteurs agricoles en leur permettant de produire plus, que ce qui peut être consommé dans un salon en appartement, au restaurant ou en transformant leur production en ingrédients pour plats cuisinés, confitures, sauces, pâtes, compotes, fonds de sauce... Cette relation de confiance et d'engagement contribue au maintien de l'agriculture française et à la bonne santé de toute une filière. Nos fournisseurs sont au cœur des agriculteurs qu'ils soient les éleveurs, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les consommateurs.



“ Nous sommes une entreprise française, mais certains aspects restent étrangers. Il faut savoir que le territoire de la restauration est un territoire de consommation hors domicile. Notre rôle est de faire vivre les territoires et de défendre un modèle alimentaire français. ”

“ La restauration est un secteur très concurrentiel. Nous sommes une entreprise française, mais certains aspects restent étrangers. Il faut savoir que le territoire de la restauration est un territoire de consommation hors domicile. Notre rôle est de faire vivre les territoires et de défendre un modèle alimentaire français. ”

UN SERVICE À FORTE VALEUR AJOUTÉE...

Le Food Service apporte une sélection à large gamme de produits alimentaires destinés à la restauration hors domicile. Les fournisseurs du Food Service sont des acteurs économiques qui font vivre les territoires. Cette proximité se traduit également dans la relation avec les agriculteurs en mettant en place un travail de filière respectueux du monde agricole et la valorisation des produits agricoles est réelle. Accompagner les producteurs agricoles en leur permettant de produire plus, que ce qui peut être consommé dans un salon en appartement, au restaurant ou en transformant leur production en ingrédients pour plats cuisinés, confitures, sauces, pâtes, compotes, fonds de sauce... Cette relation de confiance et d'engagement contribue au maintien de l'agriculture française et à la bonne santé de toute une filière. Nos fournisseurs sont au cœur des agriculteurs qu'ils soient les éleveurs, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les consommateurs.



“ Nous travaillons à produire des produits de qualité. Capacité aux professionnels de fournir aux clients un gain de temps et aussi de personnel dans un contexte où la restauration est confrontée à des difficultés importantes. Nos produits se distinguent du fait d'être faits avec des ingrédients locaux et locaux. ”

“ Nous proposons des produits qui répondent entre autres à différents besoins de distributions, avec des formats adaptés qui sont une collectivité ou un restaurateur indépendant. ”

...MAIS DIFFICILE À APPRÉHENDER

La complexité de ces marchés ne se résume pas à la multiplicité des besoins et usages qui peuvent être rencontrés. Le Food Service doit composer avec une multitude de canaux de distribution, des fournisseurs et des consommateurs très diversifiés. Nos produits se distinguent du fait d'être faits avec des ingrédients locaux et locaux.

“ C'est un secteur difficile à évoluer car les habitudes et les comportements des clients sont très différents. ”

NOURRIR 67 MILLIONS DE FRANÇAIS ET AU-DELÀ

Depuis longtemps, l'industrie alimentaire française est reconnue pour la qualité de ses produits. Les fournisseurs du Food Service sont des acteurs économiques qui font vivre les territoires. Cette proximité se traduit également dans la relation avec les agriculteurs en mettant en place un travail de filière respectueux du monde agricole et la valorisation des produits agricoles est réelle. Accompagner les producteurs agricoles en leur permettant de produire plus, que ce qui peut être consommé dans un salon en appartement, au restaurant ou en transformant leur production en ingrédients pour plats cuisinés, confitures, sauces, pâtes, compotes, fonds de sauce... Cette relation de confiance et d'engagement contribue au maintien de l'agriculture française et à la bonne santé de toute une filière. Nos fournisseurs sont au cœur des agriculteurs qu'ils soient les éleveurs, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les consommateurs.

“ Nous sommes une entreprise française, mais certains aspects restent étrangers. Il faut savoir que le territoire de la restauration est un territoire de consommation hors domicile. Notre rôle est de faire vivre les territoires et de défendre un modèle alimentaire français. ”

L'EXIGENCE AU CŒUR DE NOS MÉTIERS

Notre produit répond à une double exigence. C'est une exigence de qualité, de fraîcheur, de goût, de sécurité, de santé. Les fournisseurs du Food Service sont des acteurs économiques qui font vivre les territoires. Cette proximité se traduit également dans la relation avec les agriculteurs en mettant en place un travail de filière respectueux du monde agricole et la valorisation des produits agricoles est réelle. Accompagner les producteurs agricoles en leur permettant de produire plus, que ce qui peut être consommé dans un salon en appartement, au restaurant ou en transformant leur production en ingrédients pour plats cuisinés, confitures, sauces, pâtes, compotes, fonds de sauce... Cette relation de confiance et d'engagement contribue au maintien de l'agriculture française et à la bonne santé de toute une filière. Nos fournisseurs sont au cœur des agriculteurs qu'ils soient les éleveurs, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les consommateurs.



Différent

Rebondir

Confiance

Engagement

Prometteur

Combativité

P E R S É V É R A N C E

Enthousiasme

Optimisme

Adaptabilité

Exigence

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