



**MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



CHARTÉ RESTAURATION LIVRÉE :

POINT D'ÉTAPE À 1 AN

Mars 2022



Contexte et rappel des éléments de la charte

En 2019, plus de 200 millions de repas ont été livrés, générant plus de 600 millions d'emballages à usage unique, terminant dans nos poubelles. Le marché de la livraison de repas est en progression constante, de 20% par an, et la crise sanitaire n'a fait que renforcer cette tendance.

Le 15 février 2021, 19 acteurs de la restauration livrée ont signé avec le ministère de la Transition écologique une charte d'engagements qui visent à réduire l'impact environnemental des emballages et contenants utilisés par le secteur. Cette charte recense dix engagements concrets, autour de 4 axes : réduire, réemployer, recycler, sensibiliser.

PARMI LES MESURES PHARES DE LA CHARTE :

- > un objectif de 50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici le 1^{er} janvier 2022 puis 70% au 1^{er} janvier 2023 ;
- > la fin de la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1^{er} mars 2021 ;
- > le lancement de 12 expérimentations de réemploi des contenants pour plats, notamment via des dispositifs de consigne ;
- > un objectif de 100% d'emballages recyclables au 1^{er} janvier 2022.

Ces engagements s'inscrivent dans les orientations que la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire a fixées pour la sortie du plastique à usage unique, avec notamment l'interdiction de plusieurs objets en plastique à usage unique. Les gobelets, les verres et les assiettes en plastique à usage unique sont ainsi interdits depuis le 1^{er} janvier 2020 ; les couvercles à verre, les couverts et les récipients en polystyrène (type boîtes à sandwich) depuis le 1^{er} janvier 2021.

LES ENTREPRISES AYANT SIGNÉ LA CHARTE LE 15 FÉVRIER 2021 SONT LES SUIVANTES :

- > les plateformes d'intermédiation : Uber Eats, Deliveroo, Tiptoque, CoopCycle
- > un prestataire logistique : Stuart ;
- > les « restaurants virtuels » fonctionnant à partir d'une cuisine centrale : Frichti, Nestor, Popchef, Foodchéri, Foodles, Saveurs et Vie ;

> les porteurs de solutions de réemploi dans le secteur de la restauration livrée : Uzaje, Green Go, Reconcil, En boîte le plat, Pyxo ;

> les fabricants et fournisseurs d'emballages ou contenants : Metro, Pyrex, Arc international.

LE 1^{ER} JUILLET 2021, LA CHARTE A ÉTÉ ÉLARGIE À 15 NOUVEAUX SIGNATAIRES :

- > les plateformes d'intermédiation : Just Eat Takeaway
- > les « restaurants virtuels » fonctionnant à partir d'une cuisine centrale : Smart Kitchen, I Lunch, Room Saveurs, Ideel Garden ;
- > Les restaurants : Bioburger ;
- > les porteurs de solutions de réemploi dans le secteur de la restauration livrée : Loop Eat, Barepack, Box Eaty, Raboule ta consigne, Dabba Consigne, Le Collecteur, Bako et Les Boîtes nomades ;
- > les fabricants et fournisseurs d'emballages ou contenants : Monbento.

LE 15 MARS 2022, LA CHARTE A ÉTÉ ÉLARGIE À 4 NOUVEAUX SIGNATAIRES

Planet Sushi,
NoWW, Petrel et Vytal.

À noter que les organisations professionnelles des branches de la restauration rapide et traditionnelles ne sont pas signataires de la charte, mais ont néanmoins souhaité participer aux travaux du comité de suivi, d'une part parce que ces branches sont impliquées dans une démarche éco-responsable, et d'autre part pour apporter des éléments relatifs à l'activité et à la gestion des emballages dans les établissements qui leur sont rattachés.



Travaux conduits depuis le bilan à 6 mois de la charte

Le **comité de suivi de la charte** rassemblant les signataires et les parties prenantes telles que les ONG ou les syndicats de la restauration a continué à se réunir tous les deux mois (14 avril, 29 juin, 28 septembre, 7 décembre 2022) afin de suivre l'avancement de la mise en œuvre des engagements par les acteurs, accompagner leur démarche et structurer les travaux à mener afin de tenir les objectifs fixés par la charte.

A) GROUPE DE TRAVAIL RÉGION AURA

Un groupe de travail visant à identifier les acteurs présents en région Auvergne - Rhône-Alpes sur les enjeux de développement de solutions de réemploi dans la restauration livrée et à évaluer les possibilités de déploiement d'expérimentations locales a été lancé. Ce groupe de travail est animé par Dabba consigne et le Réseau consigne. Une première réunion du groupe de travail s'est tenue en octobre 2021 pour comprendre les besoins des acteurs. Deux expérimentations ont été identifiées en local : Barepack et Deliveroo, Dabba Consigne et Cyclo.

B) PARTENARIAT AVEC MAKE.ORG FOUNDATION

Make.org Foundation a proposé d'accompagner les signataires de la charte restauration livrée sur l'engagement 9 de mise en visibilité des restaurants vertueux par les plateformes, à travers l'organisation de travaux pour la mise en place d'un référentiel d'évaluation des pratiques vertueuses d'utilisation des emballages et contenants par les restaurants et la livraison de repas à domicile.

Un groupe de travail a été mis en place et s'est réuni pour la première fois le 14 janvier 2022 avec une vingtaine d'acteurs présents (syndicats de restaurants, porteurs de solution, fournisseurs d'emballages, Ademe, Citeo...) afin de présenter la méthodologie de travail fondée sur trois chantiers d'actions.

> Un premier chantier consiste à définir les **critères de notation** des restaurants adoptant des pratiques environnementales vertueuses du point de vue de la réduction des emballages. L'objectif est de mettre en place des critères objectifs et validés par les structures ayant les connaissances techniques sur le sujet (Ademe, Citeo...)

> Un second chantier consiste à définir une **méthode d'évaluation** de ces critères. La discussion devra notamment porter sur la population responsable de l'évaluation :

les restaurants, les consommateurs... afin de rendre la notation la plus objective possible.

> Un troisième chantier porte sur la définition du mode d'intégration des critères dans les plateformes et la **mise en visibilité des restaurants adoptant des pratiques environnementales vertueuses du point de vue de la réduction des emballages sur la plateforme**. L'objectif est de conduire par la suite avec les plateformes d'intermédiation et les experts scientifiques des ateliers consistant à étudier la faisabilité technique et la pertinence des différentes méthodes de mise en visibilité des restaurants sur les plateformes (labels, catégories, campagnes promotionnelles...)

Par ailleurs, *Make.org Foundation* a également proposé de mettre en place un **accompagnement à 500 restaurateurs** pour favoriser leur accès à l'information et aux ressources utiles au déploiement de solutions alternatives aux contenants en plastique à usage unique.

Un premier échange a également eu lieu avec le GT AURA pour croiser les démarches et travailler conjointement sur une démarche de sensibilisation des restaurants (qui pourra être expérimentée dans la région AURA).





C) ACCOMPAGNEMENT PAR L'UMIH DES RESTAURANTS DANS LE CADRE DU FONDS TOURISME DURABLE

L'UMIH a répondu à un appel à projets dans le cadre du fonds Tourisme durable, avec un projet qui intègre l'accompagnement d'un ensemble de restaurants pour réduire, voire supprimer, leurs emballages en plastique et les remplacer par des emballages réemployables ou recyclables. Ces actions s'inscrivent dans la lignée des objectifs fixés par la charte d'engagement.

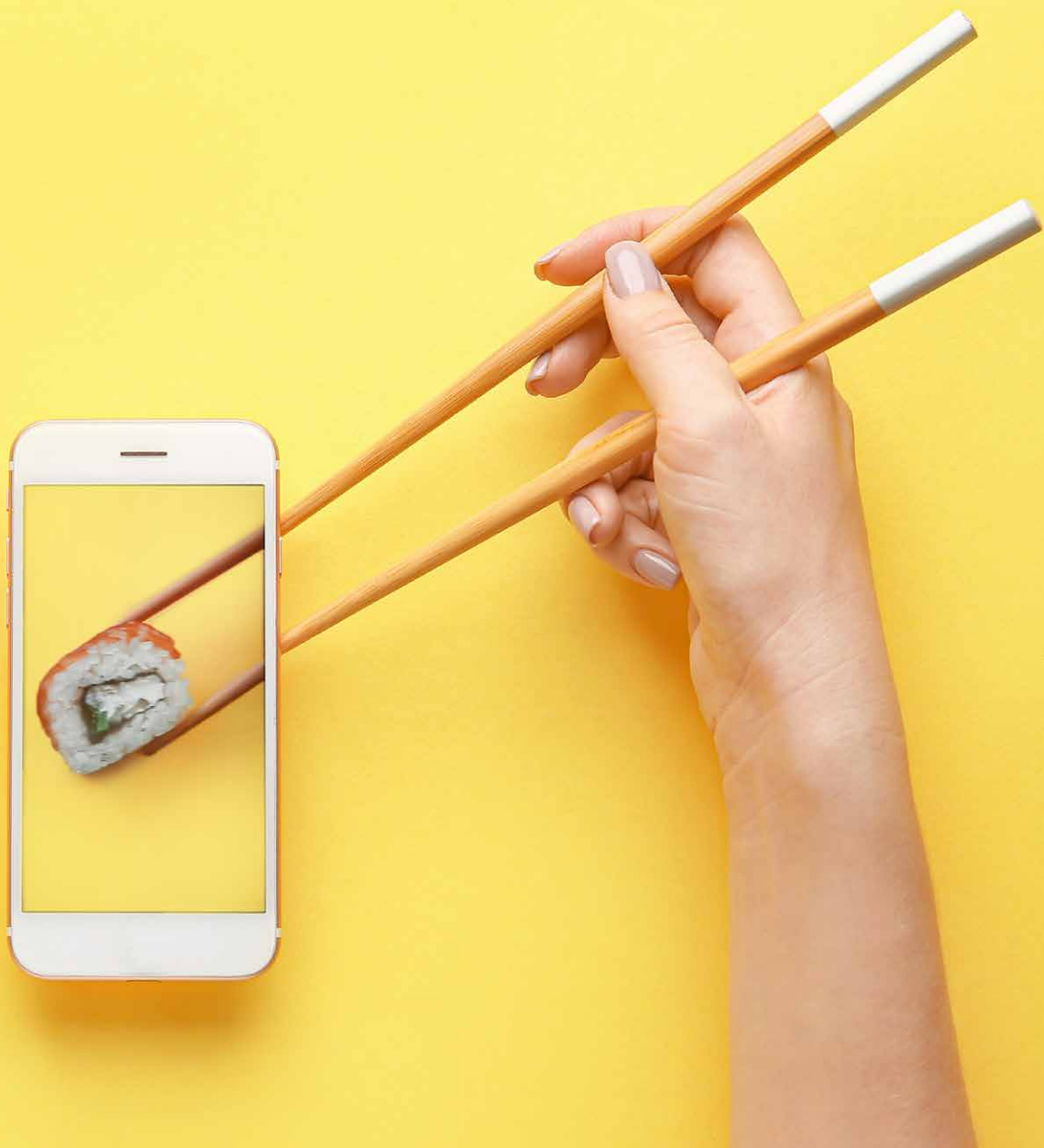
L'offre d'accompagnement s'est déployée pour le moment avec 20 professionnels en Nouvelle-Aquitaine. Cet accompagnement a vocation à se déployer ensuite sur l'ensemble du territoire national. Environ 500 professionnels ont été identifiés pour être accompagnés.

D) PLAN SUSHIS

L'engagement 8 de la charte prévoit de bannir les résines en plastique les plus problématiques à recycler et l'engagement 7 d'atteindre 100% de contenants et emballages recyclables à partir du 1er janvier 2022.

Dans ce cadre, les emballages contenant du noir de carbone ont été identifiés comme particulièrement problématiques à trier et à recycler. Les restaurants proposant des sushis sont particulièrement concernés par cette problématique.

Le ministère de la Transition écologique a donc demandé aux plateformes d'intermédiation agissant dans le domaine de la restauration livrée signataires de la charte **d'établir un plan d'actions afin de favoriser le développement d'alternatives plus vertueuses dans le secteur des sushis. Ce plan d'action est publié en même temps que le présent bilan.**





3. Point d'étape à 1 an de la charte

Première remarque préliminaire

Les plateformes se sont engagées à accompagner les restaurants pour atteindre les objectifs de la charte. Toutefois, les modalités de reporting pour les plateformes d'intermédiation qui travaillent avec un grand nombre de restaurants partenaires s'avèrent plus complexes que pour les acteurs individuels. À la demande du ministère de la Transition écologique, les plateformes ont lancé la diffusion de sondages auprès des restaurants avec lesquels elles travaillent, afin de dégager des chiffres globaux permettant de situer la mise en œuvre des engagements de la charte dans leur périmètre. Malgré les relances effectuées, les retours de ces sondages concernent pour le moment un nombre très restreint de restaurants et sont donc peu représentatifs (Uber Eats, Deliveroo, Stuart). Il a néanmoins été décidé de présenter les chiffres obtenus en valeur absolue (nombre de restaurants ayant répondu). Les plateformes se sont engagées à poursuivre la démarche.

Les syndicats de la restauration, qui participent au comité de suivi de la charte (SNARR, GNI, UMIH) ont également accepté de relayer le sondage auprès de l'ensemble de leurs adhérents, et en sont remerciés.

Le SNARR, bien que non signataire de la charte a ainsi souhaité relayer ce questionnaire afin de faire un état des lieux sur les démarches mises en œuvre par la restauration rapide. Les résultats de cette enquête menée en septembre et octobre 2021, et à laquelle **plus de 2000 têtes de réseau et franchises ont répondu**, montrent que :

- > 66% des répondants n'utilisent plus de contenants composés entièrement de plastique à usage unique ;
- > 83% des répondants utilisent des contenants et emballages constitués partiellement de plastique à usage unique (ex : film plastique à l'intérieur de l'emballage carton garantissant l'étanchéité du contenant),
- > 75% en moyenne des emballages et contenants utilisés par les répondants sont en matières alternatives au plastique (carton, bois, papier, verre) et recyclables,
- > Tous les répondants n'utilisent que des sacs en papier, et parfois en plus des sacs en plastique réutilisables pour protéger certains produits (ex : soupes),
- > Toutes les enseignes réfléchissent à la mise en place de contenants réemployables pour la consommation en salle,

> 87% des répondants ne servent plus systématiquement de sauces et de couverts, sauf pour certains plats qui les nécessitent.

Cette étude a aussi mis en avant certains freins : coût, absence de matériaux et de filière adaptés, manque d'information sur les substituts, appelant un accompagnement des pouvoirs publics.

Le GNI et l'UMIH ont quant à eux obtenu les résultats suivants :

- > 185 restaurants ont répondu au questionnaire en janvier 2022 (et 220 avaient répondu au même questionnaire en septembre 2021).
- > 81% des établissements ayant répondu utilisent le plastique pour une part inférieure à 40% de leur activité de restauration livrée ;
- > 18% ont totalement arrêté l'utilisation d'emballages en plastique ;
- > 85% des répondants fournissent des sacs en papier ;
- > une moitié des répondants (49%) indiquent qu'ils ne sont pas suffisamment informés sur les matières et les meilleures pratiques en matière d'emballages.

Deuxième remarque préliminaire

Stuart possède un modèle particulier par comparaison aux plateformes d'intermédiation : il s'agit d'une activité de prestataire logistique, fournissant à un restaurateur une solution de livraison digitalisée pour son canal en propre. Il a donc été décidé de créer une catégorie distincte des plateformes d'intermédiation, afin de refléter cette diversité des modèles d'affaires.



ENGAGEMENT 1*

50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici 2022 et 70% d'ici 2023

PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION

Uber Eats

52 restaurants sur les 120 ayant répondu au questionnaire utilisent des contenants partiellement constitués de plastique à usage unique (43,3%) et 8 utilisent des contenants entièrement constitués de plastique à usage unique (7%)

Deliveroo

180 restaurants sur 394 ayant répondu au questionnaire utilisent des contenants partiellement constitués de plastique à usage unique (46%) et 137 utilisent des contenants entièrement constitués de plastique à usage unique (35%)

Coopcycle

Bilan non communiqué

TipToque

100% sans plastique à usage unique

Just Eat Takeaway

24 restaurants sur 92 ayant répondu au questionnaire n'utilisent pas de plastique à usage unique (26,2%)

PRESTATAIRE LOGISTIQUE

Stuart

76% sans plastique à usage unique (sur un périmètre représentant seulement 7% des livraisons)

RESTAURANTS VIRTUELS

FoodChéri

74% (tonnage) sans plastique à usage unique

Popchef

40% sans plastique à usage unique

Foodles

69% (tonnage) sans plastique à usage unique

Nestor

89% sans plastique à usage unique

Frichti

Bilan non communiqué

Saveurs et Vie

Information non communiquée

Smart Kitchen

88,8% sans plastique à usage unique

Ideel Garden

100% sans plastique à usage unique

I Lunch

>70% sans plastique à usage unique

Room Saveurs

77% sans plastique à usage unique

RESTAURANTS

Bioburger

Bilan non communiqué

*Résultats obtenus à date



ENGAGEMENT 2*

Bannir les sacs en plastique utilisés par les restaurants pour la livraison d'ici le 1^{er} janvier 2023

PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION

Uber Eats

26 restaurants sur 120 ayant répondu au questionnaire utilisent des sacs en plastique (22%)

Deliveroo

77 restaurants sur 396 ayant répondu au questionnaire utilisent des sacs en plastique (20%) et la boutique en ligne ne propose pas de sacs en plastique à usage unique

Coopcycle

Bilan non communiqué

TipToque

Pas de sac en plastique à usage unique

Just Eat Takeaway

Information non communiquée

PRESTATAIRE LOGISTIQUE

Stuart

10% des livraisons se font avec des sacs en plastique (sur un périmètre représentant seulement 7% des livraisons)

RESTAURANTS VIRTUELS

FoodChéri

Pas de sac en plastique à usage unique

Popchef

Pas de sac en plastique à usage unique

Foodles

Pas de sac en plastique à usage unique

Nestor

Pas de sac en plastique à usage unique

Frichti

Bilan non communiqué

Saveurs et Vie

Pas de sac en plastique à usage unique

Smart Kitchen

Pas de sac en plastique à usage unique

Ideel Garden

Pas de sac en plastique à usage unique

I Lunch

Pas de sac en plastique à usage unique

Room Saveurs

Pas de sac en plastique à usage unique

RESTAURANTS

Bioburger

Bilan non communiqué

*Résultats obtenus à date



ENGAGEMENT 3*

Mettre fin à la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1^{er} mars 2021

Foodchéri, Foodles, I Lunch, Popchef, Nestor, , Tiptoque, Smartkitchen, Saveurs et Vie ont mis en place un système d'opt in ou ne livrent pas de couverts ou de sauces.

Les plateformes suivantes l'ont également mis en place :

> Uber Eats (malgré tout, 7 restaurants sur les 120 interrogés par Uber Eats déclarent fournir systématiquement des couverts pour les commandes, soit 5,8%, et 40 restaurants sur 120 fournissent systématiquement des sauces, soit un tiers) ;

> Deliveroo (malgré tout, 38 restaurants sur les 399 interrogés par Uber Eats déclarent fournir systématiquement des couverts pour les commandes, soit 9,5%, et 154

restaurants sur 399 fournissent systématiquement des sauces, soit 38%) ;

> Stuart (pour les partenaires ayant répondu, représentant seulement 7% du volume d'activité).

Ces résultats témoignent de l'enjeu de sensibilisation des restaurants partenaires sur les bonnes pratiques en matière de bonne gestion des emballages et des déchets.

Just Eat ne propose pas à date de système d'opt in pour la livraison de couverts et de sauces.

*Résultats obtenus à date

ENGAGEMENT 4*

Mener dès 2021 des expérimentations de solutions locales de réemploi des contenants et emballages

En septembre 2021, **FoodChéri** a lancé une cantine d'entreprise proposant la totalité des plats, entrées et desserts dans des contenants réutilisables, en partenariat avec la **Consigne GreenGo**. Les plats, entrées et desserts sont barquetés dans leur usine de production, puis livrés et consommés sur place. Les barquettes sont ensuite collectées et nettoyées par une entreprise tierce puis elles sont livrées à nouveau dans leur usine afin d'être réutilisées. Une deuxième cantine d'entreprise doit rejoindre la démarche au premier semestre 2022.

Deliveroo a lancé en juin 2021 une expérimentation d'un an avec la start-up **Barepack** qui permet à une soixantaine de restaurants à Paris de proposer leurs plats dans des contenants consignés **monbento**. En souscrivant à un abonnement de 2 euros par mois, le consommateur peut conserver les contenants reçus jusqu'à une limite de cinq et doit rapporter les contenants dans n'importe quel restaurant partenaire. Cette expérimentation a depuis été étendue à une vingtaine de restaurants supplémentaires à Paris et une vingtaine de restaurants à Lyon, soit une centaine de restaurants partenaires en tout. Un food court de **Smartkitchen** dans le 16^e arrondissement à Paris participe à cette expérimentation.

En mai 2021, **Uber Eats** a lancé avec des restaurants **Bio-burger** un pilote visant à expérimenter un système de consigne pour la livraison. Uber Eats a financé l'achat des emballages avec un double objectif : d'une part, tester l'appétence des clients pour cette solution et, d'autre part,

mieux comprendre les défis opérationnels, économiques et réglementaires que ce modèle pose. À la suite des résultats du pilote, Uber Eats a été décidé de pérenniser cette initiative et d'en faire une offre permanente au sein des deux restaurants Bioburger partenaires. En octobre 2021, **Uber Eats** a lancé une expérimentation avec 6 enseignes différentes dans 16 villes en France permettant aux clients d'apporter leur propre contenant pour les commandes à emporter.

Foodles a mis en place une expérimentation de cantine connectée consignée sur 6 sites en Île-de-France. Trois sites supplémentaires sont demandeurs de déployer la solution, ce qui devrait se faire au premier trimestre 2022.

Popchef a mené une expérimentation en 2021 en partenariat avec **Pyxo**, au sein d'une entreprise cliente basée à Puteaux (92) servant une centaine de repas par jour. L'entreprise prévoit de déployer plus largement une solution de réemploi en début d'année 2022.

Tiptoque : une dizaine de chefs font partie d'un mouvement initié par Tiptoque, le Gang des cocottes, à destination d'une clientèle B2C et B2B. Ce dernier consiste à livrer le plat de résistance dans une cocotte en fonte Staub, ainsi que les entrées et les desserts directement dans les contenants réutilisables du restaurant. Pour la clientèle B2B, les entreprises ont la possibilité de privilégier un plateau repas en céramique réutilisable plutôt qu'un plateau repas en emballages recyclables.



Just Eat Takeaway travaille au lancement d'une expérimentation à Paris au premier trimestre 2022. La phase pilote durera 3 mois et sera localisée dans certains arrondissements de Paris. Un sondage auprès de leurs restaurants partenaires leur a permis d'identifier un premier ensemble de restaurants intéressés pour rejoindre la démarche.

Nestor annonce le lancement de son expérimentation à l'été 2022. Le choix a été fait de commencer par une première phase d'expérimentation en interne avant de déployer chez les clients à la fin 2022.

Coopcycle, en lien avec le collectif Impec, est en cours de développement d'une solution de réemploi pour la restauration livrée (Nantes, Montpellier, Clermont-Ferrand). Le lancement de la solution a toutefois été retardé en raison du manque de financements de **Coopcycle** pour soutenir le développement d'outils informatiques dédiés.

Stuart a annoncé le report de son expérimentation de réemploi en raison du retrait du donneur d'ordre.

ENGAGEMENT 5*

Passer à 100% de contenants réemployés livrés sur les lieux de restauration en entreprise d'ici le 1^{er} janvier 2023

PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION

Uber Eats
Non concerné

Deliveroo
Non concerné

Coopcycle
Non concerné

TipToque
Non concerné

Just Eat Takeaway
Non concerné

PRESTATAIRE LOGISTIQUE

Stuart
Non concerné

RESTAURANTS VIRTUELS

FoodChéri
Expérimentation en cours

Popchef
0%

Foodles
1% (6% en poids)

Nestor
0%

Frichti
Bilan non communiqué

Saveurs et Vie
Non concerné

Smart Kitchen
Information non communiquée

Ideel Garden
100%

I Lunch
61%

Room Saveurs
15%

RESTAURANTS

Bioburger
Non concerné

***Résultats obtenus à date**



ENGAGEMENT 6*

70% d'emballages réutilisables pour les plats utilisés pour la logistique entre les cuisines, les entrepôts et les points de livraison vente

RESTAURANTS VIRTUELS
FoodChéri

Foodchéri 72% - Seazon 100%

Popchef

25%

Foodles

>90%

Nestor

60%

Frichti

Bilan non communiqué

Saveurs et Vie

50%

Smart Kitchen

Information non communiquée

Ideel Garden

100%

I Lunch

85%

Room Saveurs

Information non communiquée

***Résultats obtenus à date**





ENGAGEMENT 7*

100% de contenants d'emballages recyclables dès le 1^{er} janvier 2022¹

PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION

Uber Eats
Données non disponibles

Deliveroo
Données non disponibles

TipToque
100%

Coopcycle
Bilan non communiqué

Just Eat Takeaway
Données non disponibles

PRESTATAIRE LOGISTIQUE

Stuart
90% (sur un périmètre représentant 7% des livraisons)

RESTAURANTS VIRTUELS

FoodChéri
100%

Popchef
Information non vérifiée avec Citeo

Foodles
44%

Nestor
Information non vérifiée avec Citeo

Frichti
Bilan non communiqué

Saveurs et Vie
90%

Smart Kitchen
Information non vérifiée avec Citeo

Ideel Garden
100%

I Lunch
100%

Room Saveurs
94%

RESTAURANTS

Bioburger
Bilan non communiqué

*Résultats obtenus à date

¹ Déclarations vérifiées avec Citeo par les signataires



ENGAGEMENT 8*

Bannir les résines plastiques les plus problématiques dès le 1^{er} juillet 2021 : PVC, tous types de polystyrène, PET opaque, complexes (emballages constitués de plusieurs éléments plastiques différents et non séparables)

PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION
Uber Eats

Données non disponibles -
La boutique en ligne ne propose pas
d'emballage problématique

Coopcycle

Bilan non communiqué

Deliveroo

Données non disponibles -
La boutique en ligne ne propose pas
d'emballage problématique

TipToque

0% de résines problématiques

Just Eat Takeaway

Données non disponibles

PRESTATAIRE LOGISTIQUE
Stuart

16% de résines problématiques
(sur un périmètre représentant 7% des livraisons)

RESTAURANTS VIRTUELS
FoodChéri

0% de résines problématiques

Popchef

0% de résines problématiques

Foodles

0% de résines problématiques

Nestor

0% de résines problématiques

Frichti

Bilan non communiqué

Saveurs et Vie

Quelques cas de résines
problématiques

Smart Kitchen

0%

Ideel Garden

0% de résines problématiques

I Lunch

0% de résines problématiques

Room Saveurs

2% de résines problématiques

RESTAURANTS
Bioburger

Bilan non communiqué

***Résultats obtenus à date**



ENGAGEMENT 9

Mise en visibilité des restaurants vertueux par les plateformes

Comme évoqué plus haut dans le bilan, un groupe de travail a été monté sur le sujet en lien avec **Make.org Foundation** afin de définir un référentiel et les modalités de mise en avant des restaurants vertueux du point de vue des emballages par les plateformes.

En parallèle, **Uber Eats** a mené des initiatives en la matière. Chez **Uber Eats** l'identification des restaurants vertueux passe pour le moment par les témoignages des utilisateurs. Depuis décembre 2020, Uber Eats utilise cette notation par les consommateurs pour identifier les restaurants les plus responsables et leur apporter une visibilité facilement identifiable par le consommateur dans l'application. Depuis fin 2020, Uber Eats lance régulièrement des campagnes promotionnelles de frais de livraison offerts pour des commandes issues de ces restaurants vertueux afin

d'inciter les consommateurs à se tourner vers leur offre. Ces opérations ont été régulièrement répétées. En 2021, Uber Eats a introduit une nouvelle catégorie de recherche, conditionnement durable, dans son application, permettant au client un accès facilité à ces restaurants.

Deliveroo a adressé plusieurs newsletters à ses clients pour mettre en avant les restaurants vertueux. La dernière en date, envoyée le 3 décembre 2021 à l'ensemble des clients, a mis à l'honneur les restaurants partenaires engagés, mis en avant les actions responsables mises en œuvre et valorisé la mise en place des commandes dans des contenants réutilisables avec monbento.

ENGAGEMENT 10

Renforcement de l'information des clients sur le geste de tri des emballages pour les livraisons à domicile et en entreprise

Différentes initiatives sont remontées par les signataires de la charte.

> **Foodchéri** : les gestes de tri sont indiqués sur les barquettes cartons (plat FoodChéri), ou sur les cartons de livraison (Seazon). Un travail en cours pour intégrer le logo Triman correctement sur tous les emballages.

> **Foodles** propose un accompagnement sur le tri lors de l'installation d'une cafétéria chez un client.

> **I Lunch** propose la mise en place de solution de gestion des déchets avec les partenaires chez les clients où ils sont implantés (Les Joyeux Recycleurs, Les Alchimistes, etc.).

> **Just Eat** ne propose pas encore de dispositif de communication envers les clients en raison de la diversité des gestes de tri sur le territoire. Ils débutent néanmoins des communications envers leurs restaurateurs partenaires.

> **Popchef** propose des affiches sur place pour le tri et le fonctionnement du réutilisable chez certains clients. L'entreprise met aussi à disposition des poubelles de tri chez les clients sur demande.

> **Uber Eats** et **Deliveroo** adressent des communications à leurs clients pour les sensibiliser aux gestes de tri.

> **Tiptoque** adresse une note explicative par email aux clients. Celle-ci sensibilise le consommateur final au tri des emballages et mentionne que l'ensemble des emballages utilisés sont recyclables (lorsque ce ne sont pas des emballages réutilisables).

Roomsaveurs, Nestor et Saveurs et Vie ne proposent pas à date de sensibilisation spécifique.



SYNTHÈSE DES BILANS À 1 AN (1/3)

| | Uber Eats | Deliveroo | Stuart | TipToque | CoopCycle | Just Eat Takeaway |
|---|---|--|---|-------------------------------|------------------------|---|
| ENGAGEMENT 1 : % emballages livrés sans plastique à usage unique | 68 restaurants sur 120 ayant répondu au sondage sans plastique | 214 restaurants ayant répondu au sondage sur 394 sans plastique | 76% (sur un périmètre représentant 7% des livraisons) | 100% | Bilan NC | 24 restaurants sans plastique sur 92 ayant répondu au sondage |
| ENGAGEMENT 2 : % de livraisons ayant recours aux sacs plastiques | 26 restaurants sur 120 ayant répondu au sondage | 77 restaurants sur 394 ayant répondu au sondage / La boutique en ligne ne propose plus de sacs en plastique à usage unique | 10% | Pas de sacs en plastique | Bilan NC | Information non communiquée |
| ENGAGEMENT 3 : livraison non systématique de couverts et sauces | Oui | Oui | Oui | Oui | Bilan NC | Non |
| ENGAGEMENT 4 : expérimentation de réemploi | Exp. menée | Exp en cours | Exp à venir | Offre réemploi opérationnelle | Bilan NC | Exp à venir |
| ENGAGEMENT 5 : % de contenants réemployables en entreprise | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Bilan NC | Non concerné |
| ENGAGEMENT 6 : % d'emballages/contenants de logistique réutilisables | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Bilan NC | Non concerné |
| ENGAGEMENT 7 : % d'emballages recyclables | Données non disponibles | Données non disponibles | 90% | 100% | Bilan NC | Données non disponibles |
| ENGAGEMENT 8 : % de résines plastiques problématiques | Données non disponibles / La boutique en ligne ne propose pas d'emballage problématique | Données non disponibles / La boutique en ligne ne propose pas d'emballage problématique | 16% | 0% | Bilan NC | Données non disponibles |
| ENGAGEMENT 9 : action de mise en visibilité des restaurants vertueux | GT Make.org Foundation / Actions menées | GT Make.org Foundation / Actions menées | GT Make.org Foundation | GT Make.org Foundation | GT Make.org Foundation | GT Make.org Foundation |
| ENGAGEMENT 10 : renforcement de l'information des clients sur le geste de tri | Oui | Oui | Oui | Oui | Bilan NC | Non |





SYNTHÈSE DES BILANS À 1 AN (2/3)

| | FoodChéri | Popchef | Foodles | Nestor | Frichti | Saveurs et Vie |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| ENGAGEMENT 1 : % emballages livrés sans plastique à usage unique | 74% | 40% | 69% | 89% | Bilan NC | Info non communiquée |
| ENGAGEMENT 2 : % de livraisons ayant recours aux sacs plastiques | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Bilan NC | Pas de sacs plast. |
| ENGAGEMENT 3 : livraison non systématique de couverts et sauces | Oui | Oui | Oui | Oui | Bilan NC | Oui |
| ENGAGEMENT 4 : expérimentation de réemploi | Exp en cours | Exp menée | Exp menée | Exp à venir | Bilan NC | Exp menée |
| ENGAGEMENT 5 : % de contenants réemployables en entreprise | Exp en cours | 0% | 1% | 0% | Bilan NC | Non concerné |
| ENGAGEMENT 6 : % d'emballages/contenants de logistique réutilisables | Foodchéri 72% / Seazon 100% | 25% | >90% | 60% | Bilan NC | 50% |
| ENGAGEMENT 7 : % d'emballages recyclables | 100% | Information non vérifiée avec Citeo | 44% | Information non vérifiée avec Citeo | Bilan NC | 90% |
| ENGAGEMENT 8 : % de résines plastiques problématiques | 0% | 0% | 0% | 0% | Bilan NC | Quelques cas |
| ENGAGEMENT 9 : action de mise en visibilité des restaurants vertueux | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Bilan NC | Non concerné |
| ENGAGEMENT 10 : renforcement de l'information des clients sur le geste de tri | Oui | Oui | Oui | Non | Bilan NC | Non |





SYNTHÈSE DES BILANS À 1 AN (3/3)

| | Smart Kitchen | Ideel Garden | I Lunch | Room Saveurs | Bioburger |
|---|-------------------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|-----------|
| ENGAGEMENT 1 : % emballages livrés sans plastique à usage unique | 88,8% | 100% | >70% | 77% | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 2 : % de livraisons ayant recours aux sacs plastiques | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 3 : livraison non systématique de couverts et sauces | Oui | Oui | Oui | Oui | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 4 : expérimentation de réemploi | Exp en cours | 100% réemploi | 40% réemploi | Exp à venir | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 5 : % de contenants réemployables en entreprise | Info non communiquée | 100% | 61% | 15% | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 6 : % d'emballages/contenants de logistique réutilisables | Info non communiquée | 100% | 85% | Info non communiquée | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 7 : % d'emballages recyclables | Information non vérifiée avec Citeo | 100% | 100% | 94% | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 8 : % de résines plastiques problématiques | Information non vérifiée avec Citeo | 0% | 0% | 2% | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 9 : action de mise en visibilité des restaurants vertueux | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Non concerné | Bilan NC |
| ENGAGEMENT 10 : renforcement de l'information des clients sur le geste de tri | Bilan NC | Oui | Oui | Non | Bilan NC |

CONTRIBUTION DES AUTRES PARTIES PRENANTES DU COMITÉ DE SUIVI DE LA CHARTE

ONGs Zero Waste France, Réseau consigne et Surfrider Foundation Europe

Les ONGs Zero Waste France, le Réseau consigne, et Surfrider Foundation Europe tirent au bout d'un an les mêmes conclusions qu'à 6 mois.

Nous tenons à rappeler que ces engagements volontaires vont de pair avec les dispositions législatives adoptées notamment dans le cadre de la loi AGEC face à l'urgence de la pollution plastique qui impacte gravement la biodiversité et porte un risque pour la santé humaine. Malgré l'augmentation du nombre d'acteurs engagés et les démarches entreprises, nous notons une grande disparité dans l'avancée des engagements entre les acteurs des plateformes d'intermédiation et les acteurs individuels et regrettons le manque de données pour ce premier bilan annuel. Si nous salvons en particulier les expérimentations menées sur la sortie du noir de carbone et le réemploi des contenants, qui est une solution clé pour une réduction effective des plastiques à usage unique, nous appelons à un renfort de la mise en œuvre des engagements pour perpétuer les solutions de réemploi et sortir concrètement de l'usage unique. Enfin, les acteurs engagés ne peuvent se prévaloir d'une communication mettant en avant le zéro déchets s'ils ne sont pas à 100% d'emballage réemployable et réemployés. Nous restons vigilants sur la poursuite des engagements des acteurs.





GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*