



# PLAN D'ACTION - SUSHIS

## Dans le cadre de la charte restauration livrée

Mars 2022



Dans le cadre de la charte d'engagement signée avec les acteurs de la restauration livrée en février 2021, un ensemble d'actions ont été menées afin de réduire l'impact environnemental des emballages et contenants alimentaires utilisés dans ce secteur.

L'engagement 8 de la charte prévoit de bannir les résines plastiques les plus problématiques à recycler, et l'engagement 7 d'atteindre 100% de contenants et emballages recyclables à partir du 1<sup>er</sup> 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 et signataires de la charte d'établir collectivement un plan d'actions afin de favoriser le développement d'alternatives plus vertueuses dans le secteur des sushis.



Les plateformes d'intermédiation s'engagent ainsi à mener les actions suivantes, en lien avec le Ministère :



### AMÉLIORER LA CONNAISSANCE DES PRATIQUES ET SENSIBILISER LES RESTAURANTS PROPOSANT DES SUSHIS

1. **Adresser un questionnaire** aux restaurants partenaires proposant des sushis et utilisant leur application, pour effectuer un état des lieux concernant leur utilisation des emballages, afin d'identifier les difficultés éventuelles et les freins à l'adoption d'alternatives plus vertueuses.
2. **Mener des actions de sensibilisation** auprès de leurs restaurants partenaires proposant des sushis (par exemple via l'envoi de newsletters) sur les bonnes pratiques à adopter en matière de choix des emballages (notamment en matière d'abandon du noir de carbone).



## ACCOMPAGNER LES RESTAURANTS PROPOSANT DES SUSHIS DANS L'IDENTIFICATION ET LE DÉPLOIEMENT D'ALTERNATIVES PLUS VERTUEUSES

3. **Accompagner leurs restaurants partenaires** en leur proposant des emballages alternatifs aux emballages en plastique à usage unique contenant du noir de carbone (via la boutique en ligne des plateformes, etc.).
4. **Mettre en place un partage des bonnes pratiques** avec les chaînes de restaurants proposant des sushis. L'objectif est de réunir l'ensemble des acteurs concernés (enseignes sushis, plateformes, fédérations de restaurateurs, Ministère de la transition écologique, ADEME) : une première réunion a eu lieu le 27 janvier 2022. Il s'agira en particulier de partager les différentes expertises existantes pour créer un guide pédagogique synthétique de bonnes pratiques visant à inciter à l'utilisation d'emballages plus vertueux.
5. **Uber Eats a mis à jour la charte de la communauté Uber**, qui régit l'ensemble des règles à respecter par ses utilisateurs, pour y intégrer un volet environnemental. Celui-ci prévoit notamment l'interdiction d'utilisation de certaines matières pour les emballages utilisés par les restaurants et prévoit à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022 l'utilisation d'emballages 100% recyclables.
6. **Mettre en place des expérimentations de réemploi** en partenariat avec des enseignes proposant des sushis :
  - > Deliveroo travaille au lancement d'une expérimentation de réemploi avec Planet Sushi.
  - > Just Eat propose d'intégrer des restaurants proposant des sushis à l'expérimentation de réemploi qu'ils lancent prochainement dans le cadre de la charte.

