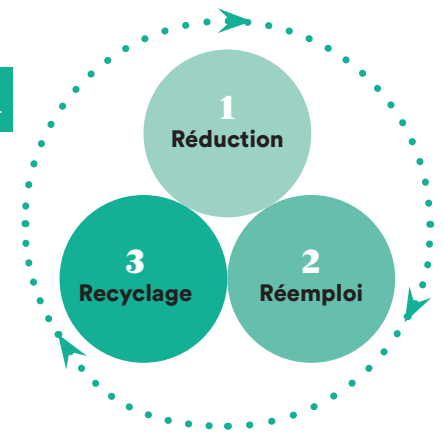


# Bonnes pratiques pour améliorer les emballages dans la restauration livrée et la vente à emporter



- Depuis 2020, les restaurateurs sont encouragés à remplacer les emballages en plastique à usage unique par d'autres solutions plus respectueuses de l'environnement.
- En effet, la restauration rapide génère en France un gisement d'emballages à usage unique de près de 719 000 tonnes, soit 36,9 milliards d'éléments d'emballages composés à 39,5 % de plastique.
- Cette infographie synthétise un guide qui a vocation à vous aider à trouver des solutions plus vertueuses pour l'environnement.

## 1. Réduire les emballages à la source

**L'idée en synthèse :** *"l'emballage le plus respectueux de l'environnement reste celui que l'on ne produit pas"*. Moins de matières premières extraites, transportées et transformées, donc moins de déchets d'emballages à gérer après usage.

**En pratique, quelques leviers concrets :**

- Utiliser moins d'emballages (ex : éviter de doubler les sacs) ;
- Adapter les emballages à leur contenu (dimensions et épaisseur) ;
- Proposer des recharges (boissons, condiments) avec un emballage simplifié pour remplir à nouveau un produit vide ;
- Proposer des produits plus concentrés pour un même emballage.

## 2. Passer au Réemploi

**L'idée en synthèse :** en tant que producteur d'un emballage, permettre au consommateur de l'utiliser plusieurs fois de la même façon. Plus l'emballage aura d'utilisations, moins son empreinte sera importante.

**En pratique, quelques leviers concrets :**

- Communiquer sur la possibilité pour les clients de venir avec leurs propres contenants et couverts ;
- Proposer des contenants et couverts réutilisables à la vente ;
- Mettre en place des emballages réemployables et prévoir une incitation au retour.

## 3. Améliorer la Recyclabilité

**L'idée en synthèse :** tous les emballages ne sont pas recyclables. Quand ils le sont, ils doivent d'abord être collectés, triés et compatibles avec les filières de recyclage actuelles ou en développement.

**En pratique, quelques leviers concrets :**

- Vérifier auprès de votre fournisseur que les emballages que vous utilisez sont bien recyclables ;
- Utiliser des emballages en matière recyclée ;
- L'aptitude au contact alimentaire reste un prérequis ;
- Trier et jeter les emballages dans la poubelle adéquate et instruire les clients à faire de même ;
- Être accompagné par un éco-organisme (ex. : Léko ou CITEO et son outil de calcul de la recyclabilité TREE).

### Restauration sur place ?

Depuis 2021, la mise à disposition de doggy bag est une obligation légale. Dès 2023, les repas et boissons doivent être servis dans de la vaisselle et des couverts réemployables, dès lors que l'établissement dispose d'un minimum de 20 places pour la consommation sur place.



# Bonnes pratiques pour améliorer les emballages dans la restauration livrée et la vente à emporter



## Les plastiques interdits



**Emballage en polystyrène expansé**

**Emballage en plastique oxo-fragmentable**



## Les obligations légales



**Accepter les contenants (propres et adaptés) apportés par les consommateurs** et adopter une tarification plus basse pour les boissons



## Nos conseils pour vous aider



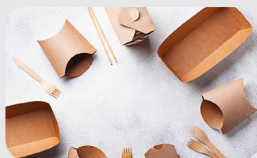
**Choisir des emballages lavables et réemployables...**



**... et introduire une incitation au retour, comme la consigne par exemple**



**Éviter les résines plastiques problématiques à recycler**  
(ex. : noir de carbone)



**Si l'usage unique est inévitable, privilégier les emballages recyclables sans matière plastique**

Cette infographie synthétise un guide qui est le résultat d'un travail collaboratif élaboré dans le cadre de la [Charte d'engagement - réduction de l'impact environnemental des emballages et développement du réemploi dans le secteur de la restauration livrée](#), signée le 15 février 2021 par 19 acteurs du secteur de la restauration livrée. Le présent guide a fait l'objet de la participation du [Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des Territoires](#), de l'[ADEME](#), de [CITEO](#), du [Réseau Consigne](#), du [Groupement National des Indépendants Hôtellerie & Restauration](#) (GNI) et du [Groupement National de la Restauration](#) (GNR).