



MINISTÈRE  
DE LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE  
ET DE LA COHÉSION  
DES TERRITOIRES

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



---

# CHARTRE D'ENGAGEMENT

RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES  
EMBALLAGES ET DÉVELOPPEMENT DU RÉEMPLOI  
DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION LIVRÉE

---

Février 2021

En 2019 en France, plus de 200 millions de repas ont été livrés par les acteurs du secteur de la restauration livrée. En considérant que pour un repas livré, 3 à 4 emballages sont utilisés, cela représente au bas mot plus de 600 millions d'emballages à usage unique qui terminent dans nos poubelles.

Le marché de la livraison connaît une forte croissance ces dernières années, de l'ordre de 20% par an, pour environ 3,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Avec la pandémie de COVID-19, cette tendance au développement de la livraison de repas s'est renforcée. Avec une telle croissance, ce sont rapidement plusieurs milliards d'emballages qui viendront alourdir les prélèvements de matière première et peser sur le service public de gestion des déchets à rebours des objectifs que s'est fixés la France en matière de développement de l'économie circulaire.

La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire met en place un certain nombre d'interdictions et des trajectoires de réduction du recours aux emballages à usage unique. Elle prévoit notamment :

- **La suppression progressive des emballages plastiques à usage unique** à travers une trajectoire de réduction jusqu'à 2040. Les objectifs de réduction, réutilisation, réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique sont ainsi fixés par décret, en s'attachant à donner la visibilité nécessaire aux industriels.
- **L'obligation d'utiliser de la vaisselle et des contenants réutilisables** à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023 pour les repas et boissons consommés dans l'enceinte des établissements de restauration.
- **Un ensemble d'interdictions d'objets en plastique à usage unique** qui participe à la modification des habitudes et à la transition vers le réemploi : gobelets et verres, assiettes jetables depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, couvercles à verre, couverts, récipients en polystyrène expansé depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021.
- **Une obligation de réemploi des gobelets, couverts, assiettes et récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile** à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022.
- **La définition d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2022 de gammes d'emballages réemployables standards pour le secteur de la restauration** notamment, dans le cadre des filières REP portant sur les emballages.
- La mise en place d'une filière REP sur les emballages des cafés, hôtels, restaurants et d'une filière REP sur les emballages industriels et commerciaux.

Dans ce cadre, le secteur de la restauration livrée a été invité au Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des territoires en juillet 2020 afin d'inciter les acteurs à intégrer au plus vite cette dynamique de lutte contre le l'usage unique et d'anticiper la législation, qui va dans le sens des aspirations de nos concitoyens, comme la Convention citoyenne sur le climat l'a rappelé dans ses préconisations.

Après échanges avec le Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des territoires, plusieurs acteurs du secteur de la restauration livrée se sont saisis de l'enjeu de la réduction de l'impact environnemental de leurs emballages et s'engagent à développer un ensemble d'actions en faveur de leur réduction, leur réemploi et leur recyclage.

Le présent accord réunit :

- Les plates-formes de livraison de repas et d'intermédiation qui s'engagent à accompagner et travailler avec leurs restaurants partenaires pour favoriser l'atteinte des objectifs.
- Les restaurants « virtuels » fonctionnant à partir d'une cuisine centrale.
- Les fournisseurs d'emballages qui s'engagent à développer leurs offres alternatives au plastique à usage unique, et notamment celles de contenants réemployables et recyclables.
- Des apporteurs de solutions pour le développement de modèles de réemploi, qui faciliteront la réalisation de différentes expérimentations.
- Le Ministère de la transition écologique et de la Cohésion des territoires, qui assurera l'animation de la démarche et le suivi de la réalisation des engagements.



## RÉDUIRE

**1. Réduire les contenants et emballages en plastique à usage unique, avec l'objectif d'atteindre 50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2022 et 70% d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023.**

Cet objectif est atteint via des actions des restaurants telles que la suppression, la substitution par d'autres matériaux (carton, papier, verre, ...) plus vertueux et recyclables ainsi que via un passage à des contenants réemployables. Les plateformes d'intermédiation s'engagent à accompagner et travailler avec leurs restaurants partenaires pour atteindre cet objectif. Les fournisseurs d'emballages contribuent à cet objectif en développant leurs offres d'alternatives.

**2. Bannir les sacs en plastique utilisés par les restaurants pour la livraison d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023.** Les plateformes d'intermédiation s'engagent à accompagner et travailler avec leurs restaurants partenaires pour atteindre cet objectif. Pour rappel, les sacs plastiques fins à usage unique sont interdits depuis 2017, sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués de matière biosourcée. Cet engagement ne concerne donc que les sacs qui ne sont pas déjà interdits.

**3. Mettre fin à la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1<sup>er</sup> mars 2021 en systématisant la livraison sans couverts proposée par défaut.**



# RÉEMPLOYER

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

Ces expérimentations serviront à valider l'intérêt écologique et la viabilité économique de cette solution, notamment :

- > En testant la ré-employabilité et l'usage des contenants
- > En évaluant les dimensions technico-économiques des opérations liées à la collecte, au transport et au nettoyage des contenants
- > En identifiant les principaux points de blocage qui pourraient freiner le développement de ces nouveaux modèles pour les entreprises
- > En étudiant les retours des consommateurs vis-à-vis des modèles de réemploi et de consigne

Les contenants réemployables utilisés doivent être recyclables.

Nota : les apporteurs de solutions (**En Boite le Plat, Reconcil, GreenGo, Uzaje, Pyxo**) et les fournisseurs d'emballages (**Metro, Pyrex et Duralex, Arc**) sont disponibles pour contribuer à la dynamique de développement de solutions de réemploi.

### Pour le segment des livraisons aux particuliers

Dès le 1<sup>er</sup> semestre 2021, **Uber Eats** s'engage à mener deux expérimentations :

- > Pour la vente à emporter : tester un modèle où le client apporte son propre contenant au restaurant.
- > Pour la livraison de repas : expérimenter un modèle de consigne en partenariat avec **Bioburger**

Dès le 1<sup>er</sup> semestre 2021, **Deliveroo** s'engage à :

- > Pour la vente à emporter : mener une expérimentation de réemploi dans un ou plusieurs restaurant(s) en Ile-de-France, via un modèle où le client final apporte son propre contenant.
- > Sonder ses principales entreprises clientes via une communication dédiée quant à leur intérêt pour le déploiement d'un système de réemploi pour leur livraison, avec une attention particulière attachée à l'efficacité écologique et économique d'un tel dispositif.

**Saveurs et vie**, dans le cadre de son obligation réglementaire au 1<sup>er</sup> janvier 2022 pour ses services sur abonnement, s'engage à mener des tests de modèles de réemploi des contenants, en partenariat avec **Uzaje**, dans plusieurs centres communaux d'action sociale (CCAS) de la région Ile-de-France à partir de mars 2021. Au-delà de l'obligation réglementaire, ces tests visent à valider un modèle de réemploi pour le proposer à l'ensemble de ses clients.

**Tiptoque** s'engage à continuer de déployer en 2021 sa solution permettant l'utilisation de contenants ré-employables, pour la vente à emporter et la livraison de repas, à Paris et communes limitrophes, à d'autres chefs de son collectif en addition des 4 qui l'utilisent déjà.

**Coopcycle** s'engage à continuer à déployer, dès le 1<sup>er</sup> semestre 2021, le recours au réemploi sur le modèle adopté par les Coursiers montpelliérains en partenariat avec LoopEat.

### Pour le segment des livraisons en entreprises

Dès le 1<sup>er</sup> semestre 2021, **Popchef** s'engage à mener une expérimentation, en partenariat avec **Pyxo**, au sein d'une entreprise cliente basée à Puteaux (92) servant une centaine de repas par jour.

**Foodles** s'engage à mener une expérimentation en Ile de France à partir du 1<sup>er</sup> mars 2021 pour une durée de 4 semaines, en partenariat avec **Pyxo** et **Uzaje**, auprès de 6 entreprises clientes.

**Frichti** s'engage à débiter un pilote en février 2021, sur un point de vente situé dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris livrant plus d'une centaine de plats par jour. Ce pilote se fera grâce à l'accompagnement logistique de **GreenGo**.

**FoodChéri** s'engage à mener en 2021 une ou plusieurs expérimentations dans des entreprises clientes en Ile-de-France dans lesquelles une centaine de repas par jour seront servis.

**Nestor** s'engage à réaliser une expérimentation en région parisienne au sein d'une PME dans laquelle a été déployée une offre de livraison en entreprise, au cours du premier semestre 2021, pendant une durée de 1 mois.

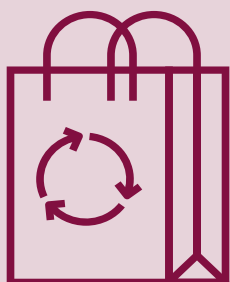
**Tiptoque** s'engage à continuer de déployer en 2021, l'utilisation de contenants en dur et ré-employables, pour des prestations régulières dans 2 entreprises clientes en Ile-de-France.



**5. Passer à 100% de contenants réemployés livrés sur les lieux de restauration en entreprise d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023**, sous réserve de validation des modèles technico-économiques testés dans le cadre des expérimentations et d'absence de rejet manifeste des clients. Les contenants visés ici couvrent également les sacs plastiques utilisés pour la livraison.

**6. Réduire les emballages jetables de regroupement de plats utilisés pour la logistique entre les cuisines, les entrepôts et les points de livraison**, en les substituant par au moins 70% de bacs réutilisables d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

## RECYCLER



**7. Atteindre 100% de contenants et emballages recyclables dès le 1<sup>er</sup> janvier 2022.** Autrement dit, 100% d'emballages et contenants utilisés dans les livraisons de repas disposant d'une filière effective de collecte et de recyclage en France. Les plateformes d'intermédiation s'engagent à accompagner et travailler avec leurs restaurants partenaires pour atteindre cet objectif. Les fournisseurs d'emballages contribuent à cet objectif en proposant des solutions d'emballages effectivement recyclables.

**8. Bannir les résines plastiques les plus problématiques à recycler dès le 1<sup>er</sup> juillet 2021 :** PVC, tous types de polystyrène, PET opaque, complexes (emballages constitués de plusieurs éléments plastiques différents et non séparables). Les plateformes d'intermédiation s'engagent à accompagner et travailler avec leurs restaurants partenaires ainsi que les fournisseurs d'emballages pour atteindre cet objectif. Les fournisseurs d'emballages contribuent à cet objectif en proposant des solutions de contenants n'intégrant pas ces résines.

## SENSIBILISER ET COMMUNIQUER



**9. Favoriser la visibilité auprès des clients, des restaurants qui s'engagent en faveur de la réduction de l'impact environnemental de leurs emballages**, notamment via des marquages au niveau des plateformes d'intermédiation. Pour les fournisseurs d'emballages, mettre en place des actions d'information et de sensibilisation de leurs clients aux solutions alternatives aux emballages jetables et à leur mise en place.

**10. Renforcer l'information des clients sur le geste de tri des emballages pour les livraisons à domicile et en entreprise.**

## MISE EN ŒUVRE ET ÉVALUATION DE CES ENGAGEMENTS

- > Pour l'animation de la démarche, le suivi du bon déroulement des expérimentations et l'identification des freins à lever pour faciliter le développement rapide du réemploi, un comité de suivi réunira les signataires tous les deux mois.
- > Une communication sur la réalisation des engagements sera organisée tous les six mois à compter de la signature, à partir d'une remontée d'un point d'avancement par les signataires.
- > Les plateformes d'intermédiation mettront en place des indicateurs de suivi permettant de mesurer la quantité de restaurants passant sur des emballages et contenants plus vertueux.

## LE MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES S'ENGAGE EN PARTICULIER À :

- > Accompagner et soutenir les expérimentations de réemploi menées par les acteurs de la restauration livrée (ADEME). Les crédits ouverts par le volet économie circulaire du plan « France Relance » pour le soutien au développement du réemploi pourront notamment être mobilisés.
- > Accompagner les acteurs dans la lecture de leurs études socio-économiques et environnementales sur les substituts au plastique à usage unique (ADEME).
- > Centraliser les retours d'expérience suite aux expérimentations menées, notamment sur le bilan environnemental des solutions de réemploi des emballages, dans le cadre de l'Observatoire du réemploi et de la réutilisation hébergé par l'ADEME prévu à l'article 9 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

**MINISTÈRE DE LA  
TRANSITION ÉCOLOGIQUE  
ET DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES**



# SIGNATAIRES

## PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION



## « RESTAURANTS VIRTUELS » FONCTIONNANT À PARTIR D'UNE CUISINE CENTRALE



## RESTAURANT



## FOURNISSEURS D'EMBALLAGES



## PORTEURS DE SOLUTIONS





**MINISTÈRE  
DE LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE  
ET DE LA COHÉSION  
DES TERRITOIRES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

---