



Novembre 2023

Guide pratique pour la réduction de l'impact environnemental des emballages de la restauration livrée et à emporter à destination des restaurateurs

Face à l'urgence environnementale, de nouveaux modes de production, distribution et consommation émergent. Ce guide pour la restauration livrée et à emporter a pour objectif de sensibiliser les restaurants à de meilleures pratiques d'emballage et les orienter vers des solutions de substitution.

Il est lié à la [Charte d'engagements pour la réduction de l'impact environnemental des emballages et développement du réemploi dans le secteur de la restauration livrée.](#)

Quelques dates et chiffres

L'ADEME et CITEO¹ estiment que la restauration rapide (consommation immédiate, sur place ou à emporter (y compris à domicile)), génère en France un gisement d'emballages à usage unique de près de 719 000 tonnes (10,7 kg par Français / an), soit 36,9 milliards d'éléments d'emballages en grande partie composé de plastique (39,5 %) : 29 % pour les emballages de boissons, 44 % pour les aliments hors boissons, 28 % pour les attributs (sachets des couverts, etc.).

D'après CITEO, la restauration à emporter générerait à elle seule plus de 220 000 tonnes d'emballages à usage unique chaque année en France².

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC) du 10 février 2020, le décret d'application « 3R » (réduction, réemploi, recyclage), qui sera révisé tous les 5 ans, ainsi que le décret relatif à la proportion minimale d'emballages réemployés à mettre sur le marché annuellement, ont fixé des objectifs ambitieux :

- atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040 ;
- réduire de -20 % les emballages plastiques à usage unique d'ici fin 2025, notamment par le développement d'emballages réemployés ;
- tendre vers 100 % de réduction d'ici fin 2025 des emballages plastiques à usage unique « inutiles » ;
- recycler 100 % des emballages plastiques à usage unique d'ici 2025 ;
- atteindre une proportion de 5 % des emballages réemployés mis en marché en France en 2023, et de 10 % en 2027.

Pour atteindre ces objectifs, de nombreuses dispositions juridiques sont prévues : certains produits en plastique à usage unique sont par exemple d'ores et déjà interdits et d'autres le seront dans les années suivantes, de manière progressive :

2020

- Interdiction de la vaisselle jetable en lot (gobelets, verres, assiettes) ;
- Les vendeurs de boisson à emporter sont tenus d'adopter une tarification plus basse lorsque le consommateur présente un récipient réemployable (art. 42 AGEC) ;

2021

- Interdiction des pailles, piques à steak, couverts jetables, mélangeurs pour boisson, couvercles des gobelets à emporter, boîtes en polystyrène expansé (type boîte à kebab), etc. (art. 77 AGEC) ;
- Obligation pour les vendeurs d'accepter les contenants apportés par le consommateur lorsque l'état du contenant est conforme au respect des règles d'hygiène et de nettoyage imposées par l'établissement ;
- Fin de la distribution gratuite des bouteilles en plastique dans les établissements recevant du public et dans les locaux professionnels et interdiction des clauses contractuelles imposant la fourniture ou l'utilisation de bouteilles en plastique à usage unique dans le cadre d'événements festifs, culturels ou sportifs. (art. 77 AGEC) ;
- Obligation pour les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place de mettre à disposition des « doggy bags » permettant d'emporter les aliments et boissons non consommés pour les clients qui en font la demande (art. 62 EGalim) lorsque l'état du contenant et la denrée servie sont conformes au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires propres à l'établissement ;
- Interdiction, à compter du 31 juillet 2021, des gobelets composés partiellement de plastique, avec une teneur supérieure à la teneur maximale en plastique suivante : 15 % à compter du 1er janvier 2022 ; 8 % à compter du 1er janvier 2024 ; à l'état de traces à compter du 1er janvier 2026 ;

1 <https://bibliothèque.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/4880-gisement-des-emballages-de-la-consommation-hors-domicile.html>

2 <https://www.citeo.com/le-mag/le-reemploi-sinvente-la-table-de-la-restauration>

2022

- Fin des jouets en plastique mis à disposition à titre gratuit dans le cadre de menus destinés aux enfants (art. 81 AGECE) ;
- Obligation d'utiliser de la vaisselle, des couverts ainsi que des récipients de transport des aliments et des boissons réemployables pour les services de restauration à domicile qui proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins 4 fois par semaine (art. 77 AGECE) ;
- Interdiction de présenter à la vente dans des emballages plastiques des fruits et légumes frais non transformés à l'exception de ceux conditionnés par lots de 1,5 kilogramme ou plus ainsi que ceux présentant un risque de détérioration lors de leur vente en vrac ;

2023

- Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes (art. D541-342 du code de l'environnement) ;
- Obligation pour les producteurs de mettre sur le marché des emballages réemployés, 5 % en 2023 et 10 % en 2027 (art. 67 AGECE) ;

2024

- Obligation de bouchons « solidaires » : les récipients pour boissons disposant d'un bouchon ou d'un couvercle en plastique doivent être conçus pour que le bouchon reste attaché au récipient lors de son utilisation (art. R. 543-44-1 du code de l'environnement) ;

2025

- Les services de restauration collective ayant de la vente à emporter proposent de servir les consommateurs dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables (art. 24 C&R) ;
- Interdiction des contenants alimentaires en plastique pour la restauration dans les services d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (2028 pour les contenants de réchauffe et de service des collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants) (art. 28 EGAlim) ;
- Interdiction des emballages constitués pour tout ou partie de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables et dans l'incapacité d'intégrer une filière de recyclage (art. 23 C&R) ;
- Intégration d'un taux d'incorporation minimum de plastique recyclé dans les bouteilles pour boisson d'au moins 25 % pour les bouteilles en plastique de type PET (décret n° 2021-1610) ;

2030

- Obligation d'intégrer une filière de recyclage : les producteurs responsables de la mise sur le marché d'au moins 10 000 unités de produits par an et déclarant un chiffre d'affaires supérieur à 10 millions d'euros doivent justifier que les déchets engendrés par les produits qu'ils fabriquent, mettent sur le marché ou importent sont de nature à intégrer une filière de recyclage (art. 61 AGECE) ;
- Intégration d'un taux d'incorporation minimum de plastique recyclé dans les bouteilles pour boisson d'au moins 30 % pour toutes les bouteilles en plastique (décret n° 2021-1610) ;
- Obligation de collecter au moins 90 % des bouteilles pour boisson en plastique à usage unique (directive SUP) ;

2040

- Fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique (art 7 AGECE).

Restaurateurs, pourquoi êtes-vous concernés ?

La Responsabilité Élargie du Producteur (REP) pour les emballages ménagers est inscrite dans le code de l'environnement depuis 1992 (article L. 541-10-1). Elle concerne toute entreprise qui met sur le marché français des produits emballés consommés ou utilisés par les ménages. La REP implique leur responsabilité en matière de gestion de la fin de vie de leurs emballages ménagers, notamment la collecte séparée, le tri, le recyclage, mais aussi l'écoconception des emballages et la sensibilisation des consommateurs.

Par conséquent, les restaurateurs utilisant des emballages doivent soit adhérer à un éco-organisme qui prendra en charge la gestion de la fin de vie de ces emballages ménagers (voir section Pour aller plus loin) soit mettre en place un système individuel pour assumer eux-mêmes la gestion des déchets issus de leurs emballages ménagers.

Pour un restaurant, l'obligation concerne les emballages à usage unique liés à :

- la vente de repas consommés sur place ;
- la vente à emporter ;
- la vente en livraison (restauration livrée).

Le numéro d'identifiant unique (IDU)

Depuis le 1er janvier 2022, l'article 62 de la loi AGEC prévoit que toute entreprise concernée par un régime de REP doit disposer d'un numéro d'Identifiant Unique (IDU), généré par l'Agence de la transition écologique (ADEME). L'IDU garantit que chaque entreprise soumise au principe de la REP s'acquitte bien de la contribution aux éco-organismes auprès desquels elle doit souscrire ou qu'elle a bien mis en place un système individuel. Cet IDU doit obligatoirement figurer dans les conditions générales de vente et les documents contractuels.

Par ailleurs, les restaurateurs concernés par la REP emballages ménagers doivent transmettre cet IDU aux plateformes de livraison avec lesquelles ils collaborent. En effet, ces plateformes ont l'obligation, depuis 2022, de vérifier (*via* l'IDU) que tous les vendeurs tiers, dont elles facilitent la vente ou la livraison de produits, souscrivent bien à un éco-organisme et qu'ils remplissent leurs obligations de REP. À défaut, ces plateformes sont dans l'obligation de déclarer et de payer la contribution des emballages à la place du vendeur tiers.

Évolutions à venir : la REP des emballages de la restauration

À partir du 1^{er} janvier 2023, une nouvelle filière de REP d'emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration est entrée en vigueur (emballages utilisés dans les cuisines des restaurants...) (décret n° 2023-162 du 7 mars 2023).

Il s'agit de mettre en place un dispositif de tri, de collecte et de recyclage pour ces emballages-là. La REP vise par ailleurs au développement du réemploi.

La filière REP des producteurs d'emballages servant à commercialiser des produits consommés ou utilisés par des professionnels ayant une activité de restauration entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2024. Le périmètre de la filière REP et le cahier des charges des éco-organismes de la filière REP ont été fixés par deux arrêtés du 20 juillet 2023 (<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047873374> et <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047903569>).

La mise en oeuvre de cette filière REP vise à améliorer la collecte et le recyclage des déchets issus des emballages alimentaires consommés ou utilisés par les professionnels de la restauration et à reporter la prise en charge des coûts de gestion des déchets d'emballages sur les producteurs des produits emballés (selon le principe général de la REP) et non plus sur les professionnels de la restauration. Grâce à la filière REP, les professionnels de la restauration pourront bénéficier d'un service de reprise sans frais de leurs déchets d'emballages alimentaires.

L'instauration de la filière REP vise également à déployer des moyens nécessaires pour favoriser le réemploi des emballages de la restauration.

Les éco-organismes qui agiront pour le compte des producteurs contribuant à la filière REP mettront en oeuvre les moyens opérationnels et financiers nécessaires pour remplir leurs obligations en matière de prévention des déchets, de réemploi des emballages, de collecte et de recyclage des déchets d'emballages alimentaires de la restauration et pour atteindre les objectifs de performance fixés dans le cahier des charges de la filière REP.



Restaurateurs, des solutions existent

Pour vous accompagner dans l'adoption d'emballages plus respectueux de l'environnement, plusieurs solutions existent. Ces solutions s'articulent autour de trois grands principes, **les 3R : réduire, réemployer, recycler**.

1. Réduire à la source les emballages

Premier R du triptyque Réduction – Réemploi – Recyclage, réduire est toujours synonyme de réduction d'impacts environnementaux, à matériau équivalent. La réduction de l'emballage, c'est moins de matières premières à extraire, à transporter et à mettre en forme, moins de déchets d'emballages à valoriser post-consommation.

Pourquoi ? Les récipients pour aliments occupent la 8e place des déchets les plus retrouvés sur les plages d'après les suivis réalisés au niveau européen ; les fragments de polystyrène (entre 2,5 cm et 50 cm) y occupent la 4e place. Ces derniers contaminent les sols et l'eau et deviennent par ailleurs très toxiques s'ils sont ingérés par les organismes vivants.

La loi AGEC a fixé comme axe prioritaire la réduction de 20 % des emballages en plastique à usage unique et le décret d'application « 3R » la suppression d'emballages dits « inutiles » d'ici fin 2025. [\[LégiFrance\]](#) Ces derniers sont définis comme emballages n'ayant pas de fonction technique essentielle (une fonction de protection sanitaire et d'intégrité des produits, de transport, ou de support d'information réglementaire).

La réduction des emballages est aussi une attente forte des consommateurs : 65 % d'entre eux affirment préférer des produits avec moins d'emballage. [\[Citeo\]](#)

Réduisez vos emballages

L'emballage le plus respectueux de l'environnement reste celui que l'on ne produit pas. Évitez autant que possible l'emballage de vos produits s'il est excessif et/ou à faible valeur ajoutée.

Plusieurs leviers de réduction à la source peuvent être mis en place :

- la suppression d'unités d'emballages ;
- l'optimisation des dimensions et de l'épaisseur ;
- la mise en place de recharge ;
- la concentration du produit.

Les éco-organismes de la filière emballages ménagers peuvent vous accompagner dans le cadre de cette démarche. À titre d'exemple, la méthodologie de réduction des emballages LESS, développée par CITEO pour ses adhérents, permet étape par étape de revoir les usages de l'emballage, quel que soit le matériau, et de mettre en place des actions de réduction tout en évitant des transferts d'impacts environnementaux. [\[CITEO, disponible uniquement sur l'espace clients\]](#)

La mise en œuvre de cette méthodologie doit être l'occasion de questionner les fonctionnalités de l'emballage et de réaliser un [diagnostic](#).

2. Passer au réemploi

La mise en place d'un système de réemploi permet de faire au moins une deuxième utilisation de l'emballage collecté pour un usage de même nature que celui pour lequel il a été conçu et dont le réemploi est utilisé par ou pour le compte du producteur. Longtemps cantonné à la vente de boissons en circuit professionnel, la pratique du réemploi émerge auprès du grand public et existe désormais pour plusieurs catégories de produits et d'emballages et contenants, y compris dans la restauration.

La réglementation française vise à se doter d'une trajectoire nationale pour le développement du réemploi et à sortir du plastique à usage unique d'ici 2040. La proportion minimale d'emballages réemployés à mettre sur le marché annuellement en France est fixée selon une trajectoire progressive de 2023 à 2027 selon la taille de l'entreprise, avec en cible 10 % d'emballages réemployés – tous secteurs confondus – mis sur le marché d'ici 2027. [[Légifrance](#), JO 09/04/2022]

Les producteurs ayant mis en place un système individuel pour assumer leur obligation de REP sont redevables de l'atteinte de ces objectifs. L'éco-organisme est redevable de l'atteinte de ces objectifs pour le compte de ses adhérents.

Un emballage est dit « réemployé » s'il fait l'objet d'au moins une deuxième utilisation pour un usage de même nature que celui pour lequel il a été conçu, et dont le réemploi ou la réutilisation est organisé par ou pour le compte du producteur.

Par ailleurs, l'article 9 de la loi AGEC dispose que les emballages réemployés doivent être recyclables.

Un [guide méthodologique](#) pour le lancement d'un projet de réemploi par une entreprise est accessible sur le site de [Citeo pour ses adhérents](#) (disponible uniquement sur l'espace clients).

Proposez à vos clients de venir avec leurs contenants et couverts réutilisables pour les repas à emporter

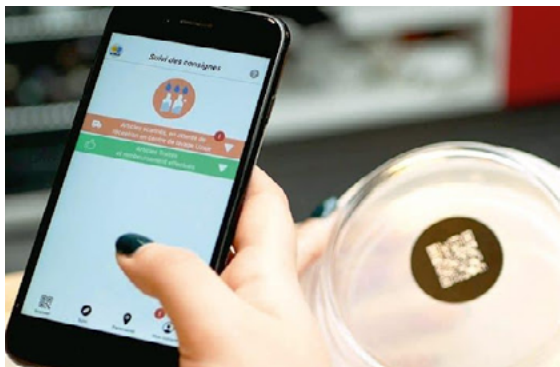
Les clients peuvent apporter leur propre contenant. Côté matériel, les offres de contenants, lunch box, et couverts réutilisables se multiplient. Certaines enseignes promeuvent même cette option auprès de leurs clients. L'association Zero Waste France a développé une série de [documents](#) et d'opérations pour développer l'habitude d'apporter son contenant et soutenir les commerçants engagés.

En matière sanitaire, le consommateur est responsable de la propreté du contenant. Le restaurateur est responsable de l'information du consommateur sur la propreté de son contenant, sur la vérification de cette propreté et sur son utilisation. L'établissement ne peut refuser le contenant que s'il est manifestement sale ou inadapté ([art. L. 120-2 du Code de la consommation](#)). La propreté du contenant ne pourra être évaluée qu'à l'œil nu. Il est important de prévoir des processus spécifiques afin d'éviter que le contenant apporté par le consommateur ne puisse contaminer d'autres supports/denrées, etc.

Misez sur les emballages consignés réemployables

Plusieurs offres se développent pour éviter les contenants à usage unique.

Elles sont initiées par des restaurants, par des porteurs de solutions ou des entreprises qui déchargent le restaurant et assurent la fourniture de contenants propres, la récupération des contenants après consommation ou encore le lavage.

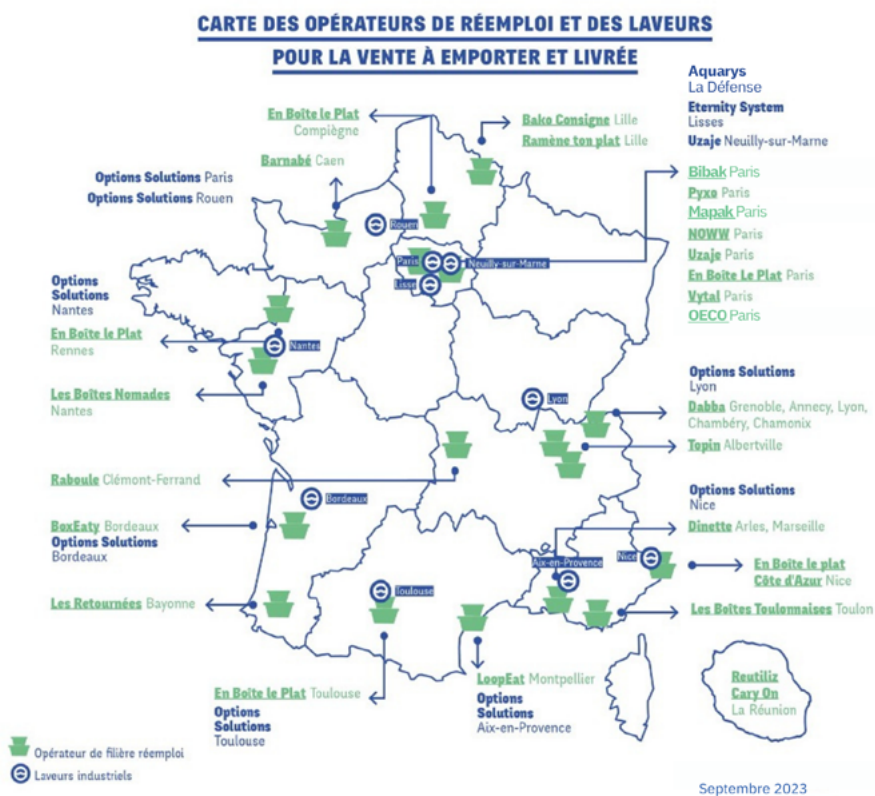


Le modèle économique diffère avec des montants variables d'abonnement pour les commerçants et de consigne et/ou abonnement pour les consommateurs. Des réductions sont parfois proposées aux consommateurs par les restaurants partenaires. Une partie de l'offre peut être numérique (abonnement, carte, application...).

La récupération du contenant après consommation se fait soit dans les restaurants partenaires, soit via des points de collecte (containers de récupération sur certains lieux fréquentés), soit sous forme d'échange lors de la livraison suivante.

Les offres sont souvent localisées. La question de la zone couverte et de la proximité (capacité de récupération, lavage et livraison) sont des points clés par rapport au développement de l'offre.

Le Réseau Consigne a développé [un guide](#) (adressé aux collectivités locales) qui peut apporter des solutions également aux restaurateurs et propose [une carte](#) des porteurs de solutions et laveurs d'emballages réutilisables. Les opérateurs assurent la fourniture de plats propres (et peuvent aussi assurer la récupération des contenants après consommation et leur lavage si le restaurant n'a pas de capacité de lavage). De plus, certaines entreprises mettent en place l'animation des réseaux de restaurants utilisant leurs contenants et accompagnent les restaurateurs (gestion du stockage, de la consigne monétaire et les dispositifs de collecte des emballages consignés le cas échéant, etc.).



Pour des informations complémentaires, veuillez vous adresser à [Réseau Vrac & Réemploi](#)

Sur une cartographie active des centres de lavage : [découvrir la carte](#)

3. Améliorer le recyclage

Pour développer le recyclage, améliorer la recyclabilité des emballages est un prérequis. L'emballage doit ensuite être collecté, trié puis s'intégrer aux filières de recyclage actuelles ou en développement (un peu plus de 21 % pour les emballages plastiques, plus de 78 % pour les emballages en verre, et 82 % pour les emballages papier/carton). La recyclabilité – ou capacité de recyclage effective – d'un emballage est définie plus précisément par le décret n° 2022-748. [[Légifrance](#)]

Améliorez la collecte des emballages grâce aux comportements de tri des consommateurs

À compter du 1er janvier 2022, tous les emballages vont dans le bac de tri, avec un marquage obligatoire (Triman accompagné de sa signalétique « infotri ») défini dans le cadre de la loi AGEC. Ce marquage permet d'informer les consommateurs sur les règles de tri applicables à leurs produits et, dans le cas des emballages ménagers, à déposer l'ensemble de ces derniers dans les conteneurs de tri (à domicile et hors-domicile), et ainsi faciliter le geste de tri. [[Citeo](#)]

Tous les emballages en carton se recyclent (boîtes de pizza, barquettes, cornets, bols, gobelets en carton...) **même salis de graisses, de sauces ou de jus**. Ils n'ont pas besoin d'être rincés, mais seulement bien vidés. [[Trier c'est donner](#)].

Il faut toutefois avoir en tête que la plupart des emballages en carton pour la vente à emporter possèdent une fine couche de plastique permettant l'imperméabilité de l'emballage. Ce plastique ne sera pas recyclé dans le cadre du processus de recyclage d'un emballage en carton.

Par ailleurs, les emballages ont également un impact sur l'environnement en cas d'abandon.

Privilégier des emballages avec une bonne recyclabilité et intégrant de la matière recyclée

L'intégration de matière recyclée permet de :

- réduire le besoin de ressources vierges ;
- limiter les impacts environnementaux en évitant les opérations d'extraction de ressources et de préparation des produits ;
- consolider les filières de recyclage en pérennisant leurs débouchés.

L'aptitude au contact alimentaire reste un prérequis.

À date, le rPET (polyéthylène téréphtalate recyclé) est la seule résine plastique issue du recyclage mécanique qui permet un grade alimentaire reconnu par l'EFSA (agence sanitaire européenne).

De plus, une fois collecté, l'emballage doit pouvoir être correctement trié et recyclé avant de redevenir un emballage ou un autre produit. Pour tester et améliorer la recyclabilité d'un emballage (c'est-à-dire le corps principal de l'emballage, mais aussi les éléments associés susceptibles de venir perturber le recyclage), Citeo met à disposition de ses adhérents, une méthodologie de test de la recyclabilité d'un emballage ([TREE](#), disponible uniquement sur l'espace clients).

3 actions clés :

- choisir un emballage dont le matériau principal dispose d'une filière de recyclage ;
- privilégier un emballage constitué d'un seul matériau ou d'une seule résine plastique ;
- s'assurer que les éléments associés (opercules, bouchons, étiquettes, encres, colles etc.) et additifs n'impactent pas le recyclage, et les réduire au maximum.

Dans ce cadre, l'engagement 8 de la « Charte restauration livrée » prévoit de bannir les résines plastiques les plus problématiques à recycler. Cela concerne par exemple les emballages contenant du noir de carbone, comme ceux fréquemment utilisés par les restaurants qui proposent des sushis. En effet, ils ne sont pas reconnus par le tri optique en centre de tri et ne sont par conséquent pas recyclés, mais [des alternatives sont possibles](#) et certaines solutions colorantes détectables ont été validées par le [COTREP](#) (Comité Technique pour le Recyclage des Emballages Plastiques).

En somme, tous les plastiques ne disposent pas aujourd'hui de filière de recyclage et certains éléments de l'emballage peuvent venir perturber le processus de recyclage. Un état des lieux des filières de recyclage existantes existe sur le site de [CITEO](#). Pour en apprendre davantage sur les filières de recyclage existantes en France, vous pouvez consulter d'autres ressources en libre accès, via les comités techniques matériaux :

- [COTREP](#) pour les emballages en plastique ;
- [CEREC](#) (Comité d'Évaluation de la Recyclabilité des Emballages papiers Cartons) pour les emballages en papier-carton.

Attention aux fausses bonnes idées environnementales !

Certains emballages sont présentés comme « écologiques » par les fabricants, mais ces matériaux ont leurs limites.

1. **Les bioplastiques**

Ce terme général sans définition normée désigne à la fois des plastiques fabriqués à partir de matières dites « biosourcées » et des plastiques « biodégradables » ou « compostables ». Or ces caractéristiques de composition et de devenir sont mutuellement indépendantes ; un plastique biosourcé n'est pas systématiquement biodégradable et inversement.

2. **Les plastiques biodégradables ou compostables**

Les plastiques requièrent des conditions particulières pour effectivement se biodégrader, à une vitesse variable. Le terme « biodégradable » est souvent utilisé à des fins de marketing, d'où l'interdiction de son apposition sur un emballage. [\[art. L541-9-1 Code de l'environnement\]](#)

3. **Les plastiques « biosourcés »**

La part de matière effectivement biosourcée est variable (voire négligeable) dans ces produits et d'origine parfois controversée (ex : la canne à sucre, dont la culture en Amérique Latine et dans le Pacifique a un impact fort sur l'environnement, ou encore la culture du maïs, très consommatrice d'eau douce). Par ailleurs, beaucoup de ces plastiques ne sont pas recyclables à date.

4. **Les alternatives jetables**

En bambou ou palmier, les emballages jetables présentés par les fabricants comme plus écologiques s'inscrivent dans un système qui n'est plus soutenable pour l'environnement et la santé humaine. Ces matériaux sont produits majoritairement en Asie et ne s'intègrent pas dans une filière de recyclage en France. Il est temps de changer les usages et comportements !

Retrouver l'ensemble des fausses bonnes idées écologiques recensées par [Zero Waste France](#) et [Réseau Consigne](#).

Vous l'aurez compris, privilégier le réemploi aux emballages jetables est le geste à promouvoir pour l'environnement.

Et vous, vous y passez quand ?

Vous souhaitez partager votre expérience en matière de réemploi, faites-le nous savoir.

engagements-pour-la-croissance-verte.sde3.sevs.cgdd@developpement-durable.gouv.fr

Pour aller plus loin :

Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires : [La filière de collecte, séparée et de traitement des déchets d'emballages ménagers.](#)

Le dispositif de l'ADEME « [Aide au réemploi des emballage et des contenants](#) », d'une enveloppe de 10 M€, a pour but d'accompagner prioritairement les projets de réemploi d'emballages et de contenants qui ne sont pas encore sous REP. Cette aide s'adresse aux entreprises, dont de la restauration livrée.

Citeo cite dans [son rapport 2021/2022 Produire, distribuer et consommer en préservant la planète](#) :

- Recyclage du plastique : comment se conformer à la loi AGEC ? [[ActuEnvironnement](#)]
- 7 pistes majeures pour une offre moins plastifiée, plus durable et réutilisable par [No plastic in my sea](#)

Citeo a développé en 2020 [un guide pratique](#) à destination de la restauration rapide pour la mise en place d'un système de tri adapté au secteur. Meuble de tri en salle, information du consommateur, formation de l'équipe en salle, choix des contenants et du prestataire de collecte... Le guide propose une véritable check-list au responsable d'établissement.

Un [parcours complet d'écoconception](#), disponible sur l'espace clients emballages de Citeo, regroupe tous les outils et services : fiches réflexes, guides méthodologiques pour la réduction, la recyclabilité et le réemploi, catalogue de bonnes pratiques...

La [stratégie 3R](#) peut également être un bon support pour compléter vos réflexions.

[Paris passe à la consigne](#)

Pour adhérer à un éco-organisme :

- Citeo : [Adhésion et identifiant unique | CITEO](#)
- Adelphe : [Devenir client Adelphe | Adelphe](#)
- Leko : [LEKO Organisme \(leko.eco\)](#)

Ce guide 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 Écologique 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](#)).