



MINISTÈRE  
DE LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



---

# CHARTRE RESTAURATION LIVRÉE

## BILAN À 6 MOIS

---

Novembre 2021



## 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 vise à la réduction de 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<sup>er</sup> janvier 2022 puis 70% au 1<sup>er</sup> janvier 2023.
- > La fin de la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> janvier 2022.

Cet engagement s'inscrit 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. Les gobelets, les verres et les assiettes en plastique à usage unique sont ainsi interdits depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 ; les couvercles à verre, les couverts et les récipients en polystyrène (type boîtes à sandwich) depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021.

### LES ENTREPRISES AYANT SIGNÉ LA CHARTE LE 15 FÉVRIER 2021

- > Les plateformes d'intermédiation : Uber Eats, Deliveroo, Tiptoque, CoopCycle, 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.





## Travaux conduits depuis la signature de la charte

Depuis la signature de la charte, un certain nombre de nouveaux acteurs ont manifesté leur intérêt pour la rejoindre.

### LE 1<sup>ER</sup> 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, Les Boîtes Nomades
- > Les fabricants et fournisseurs d'emballages ou contenants : Mon Bento.

Un comité de suivi de la charte rassemblant les signataires et les parties prenantes telles que les ONG ou les syndicats de la restauration s'est réuni tous les deux mois (14 avril, 29 juin et 28 septembre 2021), 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 noter que la mise en œuvre de la charte s'inscrit dans un contexte difficile pour les restaurateurs, avec la fermeture de leurs établissements, les difficultés de recrutement de main d'œuvre à la réouverture et la mobilisation nécessaire pour la mise en place du pass sanitaire.

### MISE EN PLACE DES OUTILS DE REPORTING

Le comité de suivi a mis en place et validé les outils de reporting des engagements de la charte afin d'alimenter le présent bilan à 6 mois et d'identifier les engagements en bonne voie de réalisation et ceux sur lesquels les efforts doivent être intensifiés.

### ÉTAT DES LIEUX ORGANISÉ PAR LE MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET L'ADEME

Un questionnaire a été diffusé à l'ensemble des acteurs afin de réaliser un état des lieux des pratiques de gestion des emballages et de développement du réemploi. Une synthèse a été réalisée par l'ADEME et présentée aux parties prenantes lors du comité de suivi du 28 septembre.

Cet état des lieux permet de connaître le point de départ de chaque acteur et de répertorier les pratiques existantes.

### MISE EN PLACE DE GROUPES DE TRAVAIL THÉMATIQUES

Si les signataires se sont engagés à proposer des expérimentations de réemploi et à adopter une trajectoire pour utiliser moins de plastique à usage unique, il a été fait le constat que les démarches sont menées de manière parallèle, avec une mutualisation et des échanges limités entre signataires.

Afin d'atteindre les objectifs fixés pour les années à venir et massifier les bonnes pratiques, le comité de suivi a identifié les thématiques communes sur lesquelles les acteurs ont intérêt à travailler conjointement, pour lever les freins ou les réticences pour de nouveaux modèles de livraison notamment en réemploi et capitaliser sur les expérimentations existantes.





Différents groupes de travail ont été constitués afin d'approfondir ces thématiques.

- **Groupe de travail Recyclabilité des emballages**, animé par Citeo, le 20 juillet 2021. Face aux interrogations sur les alternatives à privilégier en substitution aux plastiques à usage unique ou aux emballages non recyclables, ce groupe de travail a permis d'orienter les signataires vers des matériaux et typologies d'emballages effectivement recyclables.

- **Atelier sur les solutions de réemploi et sur les solutions de substitution au plastique à usage unique, animé par l'entreprise Reset sur financement du ministère** : organisé le 1<sup>er</sup> octobre 2021 ;

- **Groupe de travail « Enjeux sanitaires du réemploi »**, animé par les ministères concernés (ministère de l'agriculture et de l'alimentation, ministère de l'économie, des finances et de la relance et ministère de la transition écologique) et Uzaje. Il s'est réuni le 26 octobre 2021 et visait à apporter des informations aux signataires sur la réglementation, et à identifier les freins techniques ou réglementaires sur lesquels travailler afin de soutenir le développement du réemploi, tout en maintenant un niveau d'exigence sanitaire équivalent.

- **Groupe de travail Projets territoriaux**: ce groupe de travail vise à mettre en relation les signataires et parties prenantes de la charte pour travailler sur des territoires ciblés, notamment sur la mise en place des prérequis à des systèmes de réemploi. Un premier groupe de travail est en cours de mise en place pour la région Auvergne-Rhône Alpes.

- **Groupe de travail Consigne appliquée à la restauration livrée**, animé par Jacques Vernier, président de la Commission interfiliales REP, et par Réseau consigne. Il vise à tirer un bilan et des bonnes pratiques des expérimentations de consigne pour réemploi menées par les signataires de la charte. Les animateurs de ce groupe de travail sont en cours de rédaction d'une synthèse des expérimentations menées.

**Enfin, un des engagements de la charte porte sur la mise en visibilité par les plateformes des restaurants** qui ont des pratiques vertueuses en termes de gestion de leurs emballages et contenants. Une réflexion est en cours pour aider les plateformes à choisir des critères pertinents et harmonisés.



## 3. Bilan à 6 mois de la charte

**Remarque préliminaire :** 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 ils travaillent, afin de dégager des chiffres globaux permettant de situer la mise en œuvre des engagements de la charte dans leur périmètre. Les retours concernent pour le moment un nombre très restreint de restaurants et sont donc peu représentatifs (Uber Eats, Deliveroo, Stuart). Ces acteurs doivent poursuivre cette démarche. Les syndicats de la restauration ont été sollicités par le ministère pour aider à relayer ce sondage.

A noter que 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.

À noter enfin une initiative prise tout récemment par Uber de modifier les conditions générales signées par les utilisateurs de la plateforme, pour y ajouter certains engagements de la charte (couverts et sauces, emballages problématiques, emballages recyclables et bannissement des sacs en plastique à usage unique). Cette décision va dans le sens de l'action incitative et de l'effet d'entraînement attendus des plateformes auprès de leurs restaurants partenaires.

### ENGAGEMENT 1\*

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

#### PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION

##### Uber Eats

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%)

##### Deliveroo

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%)  
/ Leur boutique ne propose pas ces emballages

##### Stuart

Sondage lancé, encore trop peu représentatif (5%)

##### TipToque

100% (tonnage) sans plastique à usage unique

##### Coopcycle

Bilan non communiqué

##### Just Eat Takeaway

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires le 28/09

#### RESTAURANTS VIRTUELS

##### FoodChéri

73% (tonnage) sans plastique à usage unique

##### Popchef

50% sans plastique à usage unique

##### Foodles

67% (tonnage) sans plastique à usage unique

##### Nestor

85% sans plastique à usage unique

##### Frichti

Bilan non communiqué

##### Saveurs et Vie

Non communiqué

##### Smart Kitchen

70% sans plastique à usage unique

##### Ideel Garden

100% sans plastique à usage unique

##### I Lunch

78% (tonnage) sans plastique à usage unique

##### Room Saveurs

76% (tonnage) sans plastique à usage unique

#### RESTAURANTS

##### Bioburger

95% (tonnage) sans plastique à usage unique

\*Résultats obtenus à date




---

**ENGAGEMENT 2\***


---

**Bannir les sacs en plastique utilisés par les restaurants pour la livraison d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023**

**PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION**

**Uber Eats**

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%)  
/ Accès facilité à des sacs en papier kraft pour les restaurateurs à prix réduit avec Raja / intégration dans les conditions générales d'utilisation

**Deliveroo**

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%)  
/ Leur boutique ne propose pas de sacs en plastiques.

**Stuart**

Sondage lancé, encore trop peu représentatif (5%)

**TipToque**

Pas de sacs plastiques

**Coopcycle**

Bilan non communiqué

**Just Eat Takeaway**

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires le 28/09. Leur boutique ne propose pas de sacs en plastique.

**RESTAURANTS VIRTUELS**

**FoodChéri**

Pas de sacs plastiques

**Popchef**

Pas de sacs plastiques

**Foodles**

Pas de sacs plastiques

**Nestor**

Pas de sacs plastiques

**Frichti**

Bilan non communiqué

**Saveurs et Vie**

Pas de sacs plastiques

**Smart Kitchen**

Pas de sacs plastiques

**Ideel Garden**

Pas de sacs plastiques

**I Lunch**

Pas de sacs plastiques

**Room Saveurs**

Pas de sacs plastiques

**RESTAURANTS**

**Bioburger**

Pas de sacs plastiques



## ENGAGEMENT 3\*

### Mettre fin à la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1<sup>er</sup> mars 2021

Quelques chiffres et données clés six mois après la signature de la charte :

**Deliveroo** : 80 % des commandes sans couverts ;  
**Uber Eats** : 85 à 90 % de commande sans couverts ;  
**Stuart, Coopcycle, Tiptoque, Foodles, Foodchéri, Nestor, Popchef, Saveurs et Vie, Bioburger** proposent un système d'opt in ou ne livrent pas de couverts ou sauces à usage unique et ont donc mis fin à la livraison

systématique de couverts et de sauces. FoodChéri s'engage à ne plus proposer de couverts offerts avant l'été 2022.

**I Lunch** le propose également, sauf pour les sauces sushis.

**Just Eat Takeaway** ne le propose pas encore. Les autres signataires n'ont pas transmis leur bilan.

## ENGAGEMENT 4\*

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

Depuis la signature de la charte d'engagement, plusieurs signataires ont lancé des expérimentations de réemploi ou développé leur offre en la matière.

**Uber Eats** a mené en juin 2021 une expérimentation de consigne avec deux restaurants **Bioburger** à Paris (Victoire et Batignolles). Livré dans un totebag, le menu burger frites est conditionné dans une boîte en verre et couvercle bois, la boisson dans une bouteille en verre (montant de la consigne : 4 euros). Les deux entreprises ont pérennisé cette proposition dans les deux restaurants.

**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.

**Tiptoque** a mis en place une nouvelle offre qui permet de commander chez 4 chefs partenaires dans des contenants réutilisables. En septembre 2021, cette offre est étendue à une dizaine de chefs.

**Les Coursiers Montpelliérains** (coopérative membre de **CoopCycle**), ont lancé en mai 2020 avec LoopEat la livraison de repas dans des contenants réemployables avec actuellement 10 restaurants engagés dans la démarche. Cette option est intégrée à la plateforme de commande en ligne des Coursiers Montpelliérains via une API mise à disposition par LoopEat. Les conte-

nants sont consignés et chaque commande est livrée dans un sac en tissu réutilisable. L'ensemble contenants + sac est récupéré par le coursier lors de la livraison suivante pour partir au lavage.

**Foodchéri** mène une expérimentation chez un client en Ile-de-France en partenariat avec **La Consigne GreenGo**. Une centaine de repas par jour sont servis dans des contenants réutilisables avec une solution de consigne intégrée au parcours client. Une deuxième expérimentation est en cours de préparation.

**Popchef** a mené une expérimentation en partenariat avec **Pyxo**, au sein d'une entreprise cliente basée à Puteaux (92) servant une centaine de repas par jour.

**Foodles** a réalisé une expérimentation en Île-de-France à partir du 1<sup>er</sup> mars 2021 et pendant 4 semaines, en partenariat avec **Pyxo et Uzaje**, auprès de 6 entreprises clientes. Les deux premiers sites 100% consigne sont lancés en septembre 2021.

**Saveurs et vie** a mené une expérimentation en mai/juin 2021 auprès d'une centaine de bénéficiaires sur 4 communes d'Île-de-France afin de tester la mise en œuvre d'une boucle complète avec des «contenants consignés via leur système de consigne digitale, exclusivement en verre réutilisable».

**I Lunch** a mené des études en 2019 dans une entreprise partenaire, puis de janvier à mars 2020, a mené un test sur 100% de leurs clients avec des contenants en verre et en plastique. Depuis février 2021, 40% de leurs clients sont livrés quotidiennement dans des contenants exclusivement en verre réutilisable.






---

**ENGAGEMENT 5\***


---

Passer à 100% de contenants réemployés livrés sur les lieux de restauration en entreprise d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023

**PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION**

**Uber Eats**  
Non concerné

**Deliveroo**  
0%

**Stuart**  
Non concerné

**TipToque**  
Non concerné

**Coopcycle**  
Bilan non communiqué

**Just Eat Takeaway**  
Non concerné

**RESTAURANTS VIRTUELS**

**FoodChéri**  
0% / Expérimentation en cours

**Popchef**  
Non communiqué / Expérimentation en cours

**Foodles**  
1% (tonnage)

**Nestor**  
0%

**Frichti**  
Bilan non communiqué

**Saveurs et Vie**  
Non concerné

**Smart Kitchen**  
Bilan non communiqué

**Ideel Garden**  
100%

**I Lunch**  
35%

**Room Saveurs**  
0%

**RESTAURANTS**

**Bioburger**  
Non concerné






---

**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**  
Fochéri 71% / Seazon 100%  
(tonnage)

**Popchef**  
20%

**Foodles**  
90% (tonnage)

**Nestor**  
0%

**Frichti**  
Bilan non communiqué

**Saveurs et Vie**  
50%

**Smart Kitchen**  
Bilan non communiqué

**Ideel Garden**  
100%

**I Lunch**  
90 %

**Room Saveurs**  
Non concerné

---

**ENGAGEMENT 7\***


---

**100% de contenants d'emballages recyclables dès le 1<sup>er</sup> janvier 2022**

**PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION**

**Uber Eats**  
Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%)<sup>1</sup> / intégration dans les conditions générales d'utilisation

**Deliveroo**  
Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%)<sup>1</sup>

**Stuart**  
Sondage lancé, encore trop peu représentatif (5%)<sup>1</sup>

**TipToque**  
100% (tonnage)<sup>1</sup>

**Coopcycle**  
Bilan non communiqué

**Just Eat Takeaway**  
Sondage lancé auprès des restaurants partenaires

**RESTAURANTS VIRTUELS**

**FoodChéri**  
100% (tonnage)<sup>1</sup>

**Popchef**  
95%<sup>1</sup>

**Foodles**  
87% (tonnage)<sup>1</sup>

**Nestor**  
100%<sup>1</sup>

**Frichti**  
Bilan non communiqué

**Saveurs et Vie**  
90%<sup>1</sup>

**Smart Kitchen**  
70%<sup>1</sup>

**Ideel Garden**  
100%<sup>1</sup>

**I Lunch**  
100%<sup>1</sup>

**Room Saveurs**  
Non communiqué

**RESTAURANTS**

**Bioburger**  
70%<sup>1</sup>

**\*Résultats obtenus à date**

1 : Les données rapportées reposent sur les déclarations des acteurs et non sur une évaluation précise de la recyclabilité des contenants/emballages utilisés. Ces données sont en cours d'analyse.




---

**ENGAGEMENT 8\***


---

**Bannir les résines plastiques les plus problématiques 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)**

**PLATEFORMES D'INTERMÉDIATION**
**Uber Eats**

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%) / intégré aux conditions générales d'utilisation

**Deliveroo**

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires, encore trop peu représentatif (moins de 1%) / Leur boutique n'en propose pas

**Stuart**

Sondage lancé, encore trop peu représentatif (5%)

**TipToque**

0% (tonnage)

**Coopcycle**

Bilan non communiqué

**Just Eat Takeaway**

Sondage lancé auprès des restaurants partenaires

**RESTAURANTS VIRTUELS**
**FoodChéri**

0% (tonnage)

**Popchef**

0%

**Foodles**

8% (tonnage)

**Nestor**

0%

**Frichti**

Bilan non communiqué

**Saveurs et Vie**

« Quelques cas »

**Smart Kitchen**

0%

**Ideel Garden**

0%

**I Lunch**

0%

**Room Saveurs**

0%

**RESTAURANTS**
**Bioburger**

0%




---

## ENGAGEMENT 9

### Mise en visibilité des restaurants vertueux par les plateformes

**Coopcycle et Stuart** ont mis en place un filtre pour que le consommateur puisse identifier les restaurants partenaires ayant recours au réemploi.

**I Lunch** met régulièrement en avant les entreprises ayant recours au réemploi sur leurs réseaux afin de créer une émulation.

En décembre 2020, **Uber Eats** a expérimenté une vignette permettant au consommateur d'identifier les restaurants vertueux. L'identification des restaurants est fondée sur les retours des utilisateurs après leur commande. Depuis fin 2020, Uber Eats organise régulièrement et tous les trimestres des campagnes

promotionnelles (frais de livraison offerts, réduction sur la commande) pour des commandes passées auprès de ces restaurants engagés afin d'inciter les consommateurs à se tourner vers leur offre.

**Deliveroo**, à travers son expérimentation de la consigne avec **Barepack et Monbento**, permet d'identifier les restaurants qui s'engagent dans le déploiement du réemploi. Cette initiative a vocation à être étendue à d'autres restaurants, au-delà de la soixantaine de restaurants déjà engagés dans la démarche.

---

## ENGAGEMENT 10

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

*Les signataires de la charte ont mis en œuvre différentes initiatives afin de renforcer cette information sur le geste de tri des emballages à domicile et en entreprise.*

#### MAILING

**Uber Eats** a adressé en avril 2021 une communication comprenant des recommandations à l'ensemble de ses utilisateurs et est en discussion avec Citeo afin d'améliorer le contenu et la visibilité de ces recommandations.

**Tiptoque** adresse une note explicative à ses clients par mél. Celle-ci sensibilise le consommateur final au tri des emballages en notifiant que l'ensemble des emballages utilisés sont recyclables (lorsque ce ne sont pas des emballages réutilisables).

#### ACTIONS DE SENSIBILISATION ET D'INFORMATION

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

**Popchef** a mis en place un affichage sur les bienfaits du réemploi, installe des poubelles de tri chez ses clients, avec un affichage sur l'importance du tri.

**Saveurs et Vie** fournit une fiche pratique d'utilisation de leurs produits à chaque livraison et précise que

les emballages doivent être recyclés. Avec le passage au réemploi, la communication sera orientée vers la récupération des contenants par les livreurs.

**Ideel Garden** propose une formation sur site des consommateurs pendant 3 jours lors d'un lancement et une mise à disposition de bacs de collecte.

**I Lunch** a apposé un marquage sur ses contenant réutilisables afin d'encourager le client à les rendre, tout en expliquant l'impact de ce geste pour la planète : « Ce contenant a plusieurs vies, le rendre préserve la planète ». i-LUNCH a noué des partenariats avec des solutions de tris sélectifs en entreprise. Ces solutions sont systématiquement proposées aux entreprises clientes lors de l'installation d'une cafétéria.

**Stuart** partage des guides d'utilisation du réemploi des emballages avec ses clients.

**Foodchéri** indique sur les barquettes (Foodchéri) ou les cartons de livraison (Seazon) les gestes de tri appropriés, et affiche des consignes de tri dans ses cantines d'entreprise.



***Le ministère de la Transition écologique appelle les différents acteurs n'ayant pas communiqué leur bilan, ou seulement de manière partielle, à compléter les éléments transmis afin de proposer un bilan exhaustif de l'état d'avancement des engagements de la charte.***

***Si certains engagements sont bien avancés, qu'il s'agisse de la fin de la mise à disposition des couverts et des sauces de manière automatique ou de la fin de l'utilisation des sacs en plastique à usage unique pour les restaurants virtuels, des efforts significatifs restent à fournir afin de tenir les engagements souscrits.***

***Le ministère de la Transition écologique appelle donc l'ensemble des signataires à s'investir dans les groupes de travail visant à lever des difficultés qu'ils ont identifiées et à développer des démarches mutualisées de déploiement de solutions de réemploi.***

## SYNTHÈSE DES BILANS À 6 MOIS

|   | Uber Eats                   | Deliveroo                   | Stuart                      | TipToque           | CoopCycle     | Just Eat Takeaway           |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|
| <b>ENGAGEMENT 1 :</b><br>% emballages livrés sans plastique à usage unique              | Données non représentatives | Données non représentatives | Données non représentatives | 100%               | Bilan NC      | Données non représentatives |
| <b>ENGAGEMENT 2 :</b><br>% de livraisons ayant recours aux sacs plastiques              | Données non représentatives | Données non représentatives | Données non représentatives | Pas de sacs plast. | Bilan NC      | Données non représentatives |
| <b>ENGAGEMENT 3 :</b><br>livraison non systématique de couverts et sauces               | Oui                         | Oui                         | Oui                         | Oui                | Oui           | Non                         |
| <b>ENGAGEMENT 4 :</b><br>expérimentation de réemploi                                    | Exp. menée                  | Exp en cours                | Exp à venir                 | Offre réemploi     | Bilan NC      | Non                         |
| <b>ENGAGEMENT 5 :</b><br>% de contenants réemployables en entreprise                    | Non pertinent               | 0%                          | Non pertinent               | Non pertinent      | Non pertinent | Non pertinent               |
| <b>ENGAGEMENT 6 :</b><br>% d'emballages/contenants de logistique réutilisables          | Non pertinent               | Non pertinent               | Non pertinent               | Non pertinent      | Non pertinent | Non pertinent               |
| <b>ENGAGEMENT 7 :</b><br>% d'emballages recyclables                                     | Données non représentatives | Données non représentatives | Données non représentatives | 100% <sup>1</sup>  | Bilan NC      | Données non représentatives |
| <b>ENGAGEMENT 8 :</b><br>% de résines plastiques problématiques                         | Données non représentatives | Données non représentatives | Données non représentatives | 0%                 | Bilan NC      | Données non représentatives |
| <b>ENGAGEMENT 9 :</b><br>action de mise en visibilité des restaurants vertueux          | Oui                         | Non                         | Oui                         | Oui                | Bilan NC      | Non                         |
| <b>ENGAGEMENT 10 :</b><br>renforcement de l'information des clients sur le geste de tri | Oui                         | Oui                         | Non                         | Oui                | Bilan NC      | Non                         |

|  | FoodChéri         | Popchef           | Foodles           | Nestor            | Frichti       | Saveurs et Vie    |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------|-------------------|
| <b>ENGAGEMENT 1 :</b><br>% emballages livrés sans plastique à usage unique           | 73%               | 60%               | 67%               | 85%               | Bilan NC      | Bilan NC          |
| <b>ENGAGEMENT 2 :</b><br>% 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 |
| <b>ENGAGEMENT 3 :</b><br>livraison non systématique de couverts et sauces            | Oui               | Oui               | Oui               | Oui               | Bilan NC      | Oui               |
| <b>ENGAGEMENT 4 :</b><br>expérimentation de réemploi                                 | Exp. à venir      | Exp menée         | Exp menée         | Exp. à venir      | Bilan NC      | Expé menée        |
| <b>ENGAGEMENT 5 :</b><br>% de contenants réemployables en entreprise                 | Exp en cours      | NC                | Non pertinent     | 0%                | Bilan NC      | Expé menée        |
| <b>ENGAGEMENT 6 :</b><br>% d'emballages/contenants de logistique réutilisables       | 71%/100%          | 20%               | 90%               | 60%               | Bilan NC      | 50%               |
| <b>ENGAGEMENT 7 :</b><br>% d'emballages recyclables                                  | 100% <sup>1</sup> | 95% <sup>1</sup>  | 90% <sup>1</sup>  | 100% <sup>1</sup> | Bilan NC      | 90% <sup>1</sup>  |
| <b>ENGAGEMENT 8 :</b><br>% de résines plastiques problématiques                      | 0%                | 0%                | 8%                | 0%                | Bilan NC      | « Quelques cas »  |
| <b>ENGAGEMENT 9 :</b><br>action de mise en visibilité des restaurants vertueux       | Non pertinent     | Non pertinent     | Non pertinent     | Non pertinent     | Non pertinent | Non pertinent     |
| <b>ENGAGEMENT 10 :</b> renforcement de l'information des clients sur le geste de tri | Oui               | Oui               | Oui               | Non               | Bilan NC      | Oui               |

<sup>1</sup>Les données rapportées reposent sur les déclarations des acteurs et non sur une évaluation précise de la recyclabilité des contenants/emballages utilisés. Ces données sont en cours d'analyse



|   | Smart Kitchen      | Ideel Garden       | I Lunch            | Room Saveurs       | Bioburger          |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>ENGAGEMENT 1 :</b><br>% emballages livrés sans plastique à usage unique              | 70%                | 100%               | 78%                | 76%                | 95%                |
| <b>ENGAGEMENT 2 :</b><br>% de livraisons ayant recours aux sacs plastiques              | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. | Pas de sacs plast. |
| <b>ENGAGEMENT 3 :</b><br>livraison non systématique de couverts et sauces               | Oui                | Oui                | Oui                | Oui                | Oui                |
| <b>ENGAGEMENT 4 :</b><br>expérimentation de réemploi                                    | Non                | 100% réemploi      | 40% réemploi       | Exp à venir        | Exp menée          |
| <b>ENGAGEMENT 5 :</b><br>% de contenants réemployables en entreprise                    | Bilan NC           | 100%               | Zero Déchet        | 0%                 | Non pertinent      |
| <b>ENGAGEMENT 6 :</b><br>% d'emballages/contenants de logistique réutilisables          | Bilan NC           | 100%               | 90%                | Non pertinent      | Non pertinent      |
| <b>ENGAGEMENT 7 :</b><br>% d'emballages recyclables                                     | 70% <sup>1</sup>   | 100% <sup>1</sup>  | 100% <sup>1</sup>  | NC                 | 70% <sup>1</sup>   |
| <b>ENGAGEMENT 8 :</b><br>% de résines plastiques problématiques                         | 0%                 | 0%                 | 0%                 | NC                 | 0%                 |
| <b>ENGAGEMENT 9 :</b><br>action de mise en visibilité des restaurants vertueux          | Non pertinent      | Non                | Oui                | Non pertinent      | Non pertinent      |
| <b>ENGAGEMENT 10 :</b><br>renforcement de l'information des clients sur le geste de tri | Bilan NC           | Non                | Oui                | Non                | Oui                |

<sup>1</sup>Les données rapportées reposent sur les déclarations des acteurs et non sur une évaluation précise de la recyclabilité des contenants/emballages utilisés. Ces données sont en cours d'analyse

# CONTRIBUTION DES PARTIES PRENANTES DU COMITÉ DE SUIVI DE LA CHARTE : APORTEURS DE SOLUTIONS, ONG, FÉDÉRATIONS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

## Uzaje

Uzaje a participé à plusieurs des expérimentations de la charte et continue à développer ses solutions industrielles de lavage externalisées. De nouvelles possibilités de contenants et de bouchage sont en cours de développement et de tests chez Uzaje. Après un 1er centre ouvert à Neuilly-sur-Marne début 2021, Uzaje ouvre un second centre à Avignon en octobre et poursuit ainsi son maillage du territoire.

+++

## Les Boîtes nomades (Nantes)

Aujourd'hui, les emballages en plastique jetable représentent seulement 7,5 % des emballages livrés par Naofood, la plateforme de livraison à domicile nantaise. L'objectif du partenariat entre Les Boîtes nomades et Naofood est donc de réduire l'ensemble des emballages à usage unique (boîtes en plastique, en carton et sacs de livraison en kraft) en lançant une expérimentation de livraison zéro-déchet sur la métropole nantaise d'ici fin 2021. Celle-ci permettra d'éviter jusqu'à 500 tonnes de déchets par an.

Les Boîtes nomades proposent d'accompagner les restaurants dans leur démarche d'utilisation d'emballages consignés en proposant une solution clé en main de mise à disposition, logistique et lavage des contenants pour les restaurants. Les repas en boîtes consignées seront livrés dans des totebags par Naofood. Les consommateurs pourront ensuite soit ramener leur contenant en restaurant, soit bénéficier de la reprise à domicile des contenants par Naofood à la prochaine commande, afin de faciliter la mise en place de cette nouvelle habitude de consommation. Une plateforme numérique en cours de développement permettra la mise en relation des restaurants, des consommateurs, de la plateforme de livraison et de l'opérateur de consigne. La solution est en cours de construction avec les restaurants partenaires des deux réseaux afin d'imaginer un circuit logistique permettant d'assurer un service pratique pour les consommateurs et sans perte économique pour la plateforme de livraison ou les restaurants.

+++

## Réseau consigne

Le Réseau consigne salue l'engagement de mise en place d'expérimentations de solutions de réemploi et l'organisation de groupes de travail thématiques sur le sujet. Nous rappelons la nécessité pour ces expérimentations de déboucher sur le déploiement à grande échelle du réemploi dans le secteur. Le Réseau consigne se tient ainsi à disposition pour être un lieu d'échange et de partage entre les plateformes et les porteurs de solution afin de trouver des solutions communes aux problématiques soulevées lors de ces expérimentations et identifier les opportunités de mutualisation permettant le développement et la pérennisation des systèmes de réemploi.

+++

## Zero Waste France et Surfrider

Les ONG Zero Waste France et Surfrider Foundation Europe ont pris acte de ce premier bilan concernant les engagements des restaurateurs en faveur d'une restauration livrée - et dans une moindre mesure à emporter - qui tend à réduire sa production de déchets. Si elles saluent de premières avancées qui vont indéniablement dans le bon sens, elles notent cependant une grande disparité dans l'avancement de la mise en œuvre des engagements entre les acteurs des plateformes d'intermédiation et les acteurs individuels et regrettent le manque de données pour ce premier bilan à mi-année. Les ONG tiennent à souligner les expérimentations menées sur le réemploi des contenants, solution clé et prioritaire pour une réduction effective des emballages à usage unique (notamment en plastique) ; aussi, elles appellent à un renforcement de la mise en œuvre des engagements pour pérenniser le réemploi et sortir concrètement de l'usage unique. Elles rappellent également l'enjeu pour les acteurs engagés de ne pas se prévaloir d'une communication mettant en avant le zéro déchet s'ils n'utilisent pas effectivement 100 % d'emballages réemployables et réemployés, au risque d'une communication trompeuse. Zero Waste France et Surfrider Foundation Europe resteront vigilantes quant à la poursuite de la mise en œuvre des engagements par les acteurs signataires et remercient le ministère pour l'organisation du suivi régulier.



## ANNEXE : CONTRIBUTION LIBRE DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE

### Deliveroo

Deliveroo, déjà engagée en faveur de la réduction des emballages à usage unique et de leur recyclabilité (notamment via sa boutique proposant des emballages 100 % recyclables, réutilisables ou compostables, à prix coûtant à ses restaurants partenaires), a souhaité accélérer via le déploiement d'une solution de réemploi concrète, accessible, opérationnellement gagnante pour l'ensemble des parties prenantes.

En effet, parmi la concrétisation des engagements de la charte signée avec le ministère de la Transition écologique, figure le lancement de l'expérimentation avec Barepack en juin dernier, permettant aux clients de commander leur repas dans des contenants réutilisables Monbento. L'expérimentation est pour l'instant circonscrite à Paris et proche couronne et a embarqué une soixantaine de restaurants partenaires. Deliveroo prévoit d'étendre ce partenariat à d'autres villes significatives en France dans les semaines et mois à venir.

En complément, Deliveroo poursuit ses actions de sensibilisation des restaurants partenaires et clients, notamment via la valorisation de restaurants vertueux ou encore la tenue d'événements liés à la réduction des déchets et le geste de tri, comme cet été via la tenue d'un Beach clean up dans plusieurs villes du sud-est de la France.

Deliveroo souhaite activement poursuivre sa mobilisation aux côtés du ministère de la Transition écologique en poursuivant le déploiement des engagements de la charte et participe à ce titre, aux côtés de certains autres acteurs, à plusieurs groupes thématiques sous l'égide du ministère.

+++

### Saveurs et Vie

Saveurs et Vie poursuit ses actions en faveur de l'environnement et de l'innovation par la mise en place avec 4 CCAS d'Île-de-France d'une opération pilote (de mi-mai à mi-juin 2021) sur le réemploi des contenants de livraison de repas au domicile des seniors, avec des contenants et sacs réemployables. Saveurs et Vie est ainsi parmi les premiers acteurs de portage de repas à répondre aux attentes légales de la loi AGEC dont on parle beaucoup ces dernières semaines et vise à être prêt pour 2022.

Saveurs et Vie s'adressant à un public sénior, fragile, en perte d'autonomie et peu enclin aux changements, l'entreprise experte en nutrition des personnes âgées a également mené une enquête de terrain auprès de ses bénéficiaires afin d'étudier leurs comportements et recueillir leurs ressentis, face à ce nouveau protocole de dressage et livraison des plats. Cela fait maintenant plusieurs mois que l'entreprise est mobilisée à tous les niveaux pour conduire le changement vers le réemploi.

+++

### Uber Eats

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.

C'est la raison pour laquelle Uber Eats est fortement engagée depuis plusieurs années dans l'accompagnement de la transition des restaurants de toutes tailles vers l'utilisation de contenants écoresponsables, réutilisables et limitant au maximum les déchets. Cela passe notamment par le développement de solutions dédiées permettant de limiter la production d'emballages et mieux récupérer les matières (accès à des emballages recyclables, identification et mise en avant des restaurants les plus engagés, interdiction sur notre application de certaines matières, etc.) et par l'expérimentation d'un système de consigne. Les enjeux de cette solution sont multiples et nous sommes déterminés à tester les contraintes logistiques mais aussi financières, réglementaires ou sanitaires que pose la consigne.

En tant qu'acteur de la livraison, notre responsabilité est d'agir pour réduire l'empreinte environnementale de notre activité. Je crois fermement que nous ne devons pas nous limiter à une vision de long terme se basant uniquement sur la consigne et que nous devons aussi mettre en œuvre des solutions qui permettent de limiter la production de déchets dès aujourd'hui. Et lorsque cela n'est pas possible, faire en sorte que ceux-ci utilisent des matières recyclables et soient ensuite effectivement recyclés.

Le fait que nos leviers d'actions soient limités en tant que plateforme et intermédiaire sur le marché de la restauration livrée ne doit pas nous empêcher de faire de l'économie circulaire une priorité. Ma conviction est que le rôle d'Uber Eats est de sensibiliser et d'embarquer à la fois les consommateurs, mais également les restaurateurs dans



cette démarche d'amélioration. Nous devons valoriser les meilleures pratiques et les repas qui sont préparés par les restaurateurs dans le but d'en réduire l'empreinte environnementale : les rendre plus visibles et plus attractifs pour le client final, et ainsi susciter l'envie pour les restaurants de s'engager pleinement dans cette démarche.

La réduction des emballages est au cœur de notre projet d'entreprise et de notre stratégie de développement, et je souhaite en faire un élément fort de démarcation de notre service. La France est le premier pays dans lequel nous expérimentons la consigne et un ensemble de solutions d'économie circulaire et je souhaite faire de notre activité en France un laboratoire sur le futur de la livraison de repas.

**Bastien Pahus**

General Manager France, Suisse et Belgique

+++

### **I-Lunch poursuit son engagement RSE**

#### **dans la lutte contre les déchets plastiques et le gaspillage alimentaire**

I-Lunch est une foodtech créée en 2017 par Victoria Benhaim, spécialisée dans les nouvelles solutions de restauration pour entreprises. La société met un point d'honneur à conjuguer l'innovation de ses services avec la qualité de ses produits (gustative et nutritive), l'écoresponsabilité et le bien-être des employés. Elle propose chaque semaine une vingtaine de plats faits maison, sains et gourmands à travers des solutions toujours plus innovantes. I-Lunch porte dans son ADN une démarche extrêmement engagée autour de la lutte contre les emballages à usage unique et contre le gaspillage alimentaire depuis sa création.

#### **Une démarche écoresponsable lancée en 2019**

##### **> Des contenants consignés**

Les premières expérimentations vers le réemploi ont été menées de mars à décembre 2019. Avant la crise du Covid, 100 % des clients d'I-Lunch étaient livrés dans des contenants réutilisables. Tandis que ce chiffre est passé à 40 % pour des raisons sanitaires, la start up les accompagne dans cette transition afin de revenir à un taux de réutilisation de 100 %. Aujourd'hui, 40 % des clients d'I-Lunch utilisent son système de consigne avec des contenants 100 % en verre réutilisable. Grâce à cela, la start up a permis d'épargner 1 tonne de plastiques jetables en 2020. Un chiffre qu'elle compte multiplier par 10 fin 2021. La startup ambitionne aussi d'atteindre les 50 % de ses clients en zéro déchet d'ici la fin de l'année.

##### **> Un savoir-faire 360°**

Les différentes expérimentations ont conduit la start up à développer 100 % du savoir-faire nécessaire au réemploi. Toutes les étapes sont internalisées, à savoir le sourcing et l'achat des contenants, la collecte en entreprise, la consigne digitale, la logistique et le lavage.

##### **> Des matériaux recyclables**

Aujourd'hui, tous les matériaux livrés par I-Lunch sont recyclables. La start up accompagne ses clients pour la mise en place de filières de collecte et de recyclage avec tri sélectif au sein de leurs locaux.

Aller plus loin pour soutenir les entreprises dans leur politique RSE

##### **> Accompagner les entreprises dans leurs enjeux RSE**

La start up qui collabore avec de grandes entreprises comme Thales, Nike, L'Oréal, ou encore Criteo, a banni les couverts et les bouteilles en plastique afin de proposer des couverts réutilisables, des emballages Tetra Pak et en verre recyclable.

##### **> Des produits sourcés et des fournisseurs engagés**

I-Lunch met également en place un sourcing de ses produits afin de proposer une offre composée de circuits courts avec des produits locaux issus de l'agriculture raisonnée.

##### **> Lutter contre le gaspillage alimentaire, une démarche solidaire**

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, I-Lunch mène aussi des opérations de sauvetage des invendus en partenariat avec TooGoodToGo et des dons à des associations. La start up a pour ambition de sauver plus de 60 000 repas en 2021 grâce à son algorithme prévisionnel de vente et la mise en place de précommandes pour anticiper sa production.

Elle contribue ainsi à renforcer les politiques RSE de ses entreprises clientes en leur offrant des services de restauration éthique avec une faible empreinte carbone. Également soucieuse de la qualité de vie de ses collaborateurs, symbole de son engagement social, les livreurs de la start up sont tous en CDI.

+++



### Room saveurs

Moins d'emballage à usage unique ? Room saveurs dit oui !

Signataire en juillet dernier de la charte restauration livrée du ministère de la Transition écologique, Room saveurs, acteur majeur de la restauration livrée en entreprise, poursuit son travail de réduction de son utilisation d'emballages à usage unique en mettant en œuvre 3 actions.

#### > Se remettre en question

Après des mois de recherches et de tests pour trouver une solution de substitution, les équipes de Room saveurs sont fières d'avoir réussi le retravail plus vertueux des emballages de son offre Fauchon. C'est ainsi que début 2022, les coffrets de la gamme luxueuse seront produits en Europe, sans plastique et plus compacts pour limiter la quantité de carton utilisée.

#### > Créer, référencer et soutenir de nouvelles offres

En septembre 2021, Room saveurs a dévoilé sa nouvelle gamme Mazarin, une offre de plateaux-repas emballés dans des bocaux en verre récupérés, nettoyés et réutilisés après leur livraison et dégustation. Fière de s'engager davantage sur le chemin de l'écoresponsabilité, Room saveurs entend poursuivre sa démarche et proposer plus de solutions durables, comme le réemploi de contenants, aux entreprises qui lui font confiance.

#### > Garder le cap de ses engagements

En 2019, Room saveurs a prouvé son engagement dans la réduction des emballages en plastique à usage unique en lançant Twist, la première gamme de coffrets repas zéro plastique qui a reçu, la même année, l'Oscar de l'emballage. Pour sa nouvelle gamme Milan by Denny Imbrosi lancée en janvier 2022, Room saveurs poursuit sa démarche et mise sur un packaging réutilisable. Malgré les challenges liés à la situation sanitaire, Room saveurs fait le choix de maintenir ses engagements et œuvre quotidiennement pour tenir le cap de ses objectifs : 100 % de ses plateaux-repas seront sans plastique d'ici 2022 et 100 % de son offre sera zéro plastique d'ici 2025.



**GOVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*