

Paris, le 3 avril 2019

Madame Brune POIRSON
Secrétaire d'État auprès du ministre
d'État, ministre de la Transition
écologique et solidaire
Hôtel de Roquelaure
246 boulevard Saint
Germain 75700 PARIS

N/Réf. : DPhB/VL/RR191517

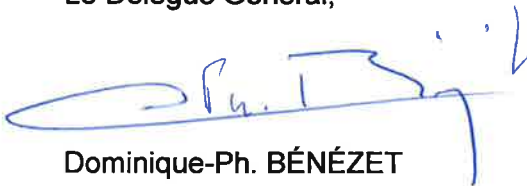
Madame la Secrétaire d'Etat,

A l'issue de nos échanges du 31 janvier, vous nous avez demandé d'établir une feuille de route mettant en exergue les mesures que les professionnels de la restauration rapide pourraient déployer pour améliorer le tri des déchets dans les différents établissements.

C'est dans ce cadre que nous vous adressons par la présente le « Plan d'action du SNARR pour un déploiement du tri en restauration rapide ».

Vous en souhaitant bonne réception et restant à votre disposition pour vous fournir tout complément d'information qui vous serait nécessaire, nous vous prions de croire, Madame la Secrétaire d'Etat, à l'assurance de notre haute considération.

Le Délégué Général,



Dominique-Ph. BÉNÉZET



SYNDICAT NATIONAL DE L'ALIMENTATION
ET DE LA RESTAURATION RAPIDE

PLAN D' ACTIONS DU SNARR POUR UN DEPLOIEMENT DU TRI EN RESTAURATION RAPIDE

Préambule de Dominique-Ph. BÉNÉZET, Délégué Général du SNARR

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) œuvre auprès de ses adhérents afin de les accompagner dans la bonne application de la réglementation et le développement des bonnes pratiques.

Créé depuis plusieurs années, le groupe de travail dédié à l'environnement avait travaillé dès 2011 sur la mise en place du tri des biodéchets en restauration, aux côtés de l'Ademe et d'autres syndicats professionnels de restaurateurs. L'étude réalisée alors a permis aux opérateurs de connaître leur ratio moyen de production de biodéchets par ticket **et d'identifier que l'effort de tri des biodéchets était à concentrer en cuisine**. Cette étude a également été reprise par les services du Ministère de l'Environnement au travers de la circulaire du 10 janvier 2012.

Forts des enseignements de cette étude, les adhérents ont pu déployer le tri des biodéchets en cuisine, malgré une filière de collecte et de valorisation qui a peiné à se structurer sur l'ensemble du territoire.

Une étude a également été menée par un grand groupe de restauration rapide, accompagné de CITEO, afin de déterminer les conditions dans lesquelles les consommateurs appliquent un geste de tri optimal en salle, permettant une séparation des principaux flux de déchets. Ce projet a donné lieu à un guide de CITEO, validé par les services de l'Ademe, visant à déployer le tri en salle dans les restaurants rapides.

Après ces 7 années de recherches et expérimentations, les professionnels du secteur ont donc pu apprendre et valider avec l'Ademe les bonnes pratiques qui peuvent être déployées dans notre secteur afin de parvenir à un tri efficace pour une collecte et une valorisation des déchets.

Par ailleurs, les opérateurs de restauration ont en parallèle œuvré afin de déployer l'éco-conception de leurs emballages, la réduction des déchets et des biodéchets et de lutter contre les emballages abandonnés sur la voie publique ou dans la nature dès 2008.

Il est aujourd'hui indispensable pour le secteur de déployer un plan d'action fort afin que les bons gestes soient désormais généralisés, et c'est l'objet de cette feuille de route que nous vous soumettons.

Dominique-Ph BÉNÉZET

Remarques liminaires

Au vu des enseignements tirés des études et expérimentations menées, il était primordial pour les opérateurs d'obtenir des éclairages sur la réglementation applicable.

A ce jour, et d'après les échanges intervenus, nous avons la précision que les opérateurs de la restauration rapide sont soumis au tri des 5 flux en salle pour leurs déchets commerciaux mis à disposition des consommateurs en vue d'une consommation sur place. Ce flux de déchets est donc exclu de la REP sur les déchets d'emballages ménagers, ce qui permet incontestablement de pouvoir réorienter les sommes antérieurement versées à CITEO vers un plan de déploiement ambitieux du tri des 5 flux en salle. Il s'agit là d'une précision fondamentale et indispensable, qui va permettre de supprimer la triple taxation pour un même flux de déchets et d'investir dans des actions vertueuses au service de l'environnement et de notre planète.

Si une part des emballages mis à disposition des consommateurs est finalement emportée par ces derniers, nous estimons qu'il s'agit d'une proportion marginale qui ne saurait remettre en cause le principe selon lequel ce qui est mis à disposition du consommateur en salle est hors champ de la REP. Un ratio pourrait faire l'objet d'une étude, à déterminer dans les semaines à venir.

Le plan de déploiement que la profession s'engage à mettre en œuvre vise à réduire la production des déchets et à assurer une meilleure collecte et valorisation des flux. Ainsi, il nous paraît nécessaire de vous indiquer que les flux majoritaires en restauration rapide sont :

- En cuisine : les biodéchets – cartons – huiles alimentaires usagées. Ces flux sont aujourd'hui, d'une manière générale, correctement gérés d'après les contrôles opérés par les services des DREAL, même si des améliorations sont à mettre en œuvre.
- En salle : les emballages en carton et papier représentent près de 90% du flux des déchets de salle, c'est la raison pour laquelle il nous paraît primordial de développer les bonnes pratiques pour que ce flux soit géré et valorisé. Les biodéchets représentent une quantité infime des déchets présents dans les poubelles de la salle.

Les biodéchets de la cuisine représentent près de 95% des biodéchets produits par le restaurant, ainsi sur le ratio retenu officiellement pour la restauration rapide, 43g/tickets de caisse, les biodéchets dans les poubelles de salle ne représentent que 3g/ticket en moyenne. C'est la raison pour laquelle nous vous indiquons que les professionnels vont œuvrer sur la collecte et valorisation des 95% de biodéchets de la cuisine, et en salle sur les 90% de papier/carton et 9% de plastique qui constituent le flux majoritaire des poubelles de salle. En effet, il apparaît que ce sont là les vrais enjeux et les flux importants sur lesquels il est primordial de se concentrer pour une collecte, un recyclage et une valorisation des déchets des professionnels.

Par ailleurs, la restauration rapide a un modèle économique basé sur la consommation nomade dans des emballages. Ce modèle implique donc également une responsabilité en matière d'écoconception de ces emballages. Les professionnels que nous représentons œuvrent bien dans ce sens via la réduction du poids de leurs emballages, la réduction du suremballage, le recours à des matériaux renouvelables et/ou recyclés. Des tests ont pu être menés sur la fourniture de contenants en dur, en lieu et place des contenants « traditionnels » en carton notamment, mais il s'est avéré que cela a donné lieu à des vols massifs et cela ne saurait donc être un modèle économiquement viable pour les opérateurs.

Enfin, nous souhaitons par ailleurs que le plan d'actions proposé s'inscrive dans une logique partenariale, basée sur des contrôles pédagogiques, avec non-application de sanctions le temps de son déploiement.

Il s'inscrit également dans un contexte plus global d'évolution de la filière de collecte et de valorisation des déchets, et c'est la raison pour laquelle nous nous sommes rapprochés de FEDEREC, de la FNADE et de CITEO. La réussite de nos engagements ne saurait être décorrélée des progrès que doit faire toute la filière.

D'ici la fin de l'année 2019, le SNARR s'engage à :

- Faire un rappel de la réglementation applicable à l'attention de tous les professionnels de la restauration rapide (adhérents et non adhérents)
- Réaliser un guide pratique d'aide à la mise en place du tri 5 flux en salle et rédiger une liste commune des éléments à trier pour opérer un tri harmonisé chez tous les opérateurs de la restauration rapide, reprenant les consignes de tri de CITEO (« Tri comme à la maison »)
- Réaliser un support pédagogique avec FEDEREC portant sur les matières recyclables afin d'aider les adhérents dans le choix de leurs emballages ; à apporter des conseils utiles pour caractériser les déchets du restaurant ; à aider à la mise en relation avec les acteurs de la collecte et du recyclage
- Déterminer une journée nationale d'action de sensibilisation au geste de tri avec affichage sur site et actions de sensibilisation, animations par du personnel de l'enseigne autour du geste de tri
- Réaliser une charte sur l'éco-conception consistant à rappeler les objectifs de valorisation sur le plastique et à inciter les adhérents à limiter leur volume de déchets
- Participer à l'étude réalisée par CITEO et le CTP sur l'éco-conception des gobelets, buckets, et couvercles via la technologie de la Chromatogénie
- Encourager les adhérents à déployer la charte AMF/SNARR sur le ramassage des emballages abandonnés autour des restaurants
- Encourager les adhérents à faire le maximum pour parvenir à une mutualisation de la collecte en cas d'ouverture ou création de restaurants