

PRECONISATIONS GENERALES DE FEDEREC POUR LES ADHERENTS SNARR

Mise en place du tri des déchets en salle

Réglementation :

- Déchets de la cuisine (application du « décret 5 flux »),
- Déchets de la consommation à emporter : hors foyer (REP emballages ménagers),
- **Déchets de la salle de restaurant** (devrait sortir de la REP emballages ménagers – application du « décret 5 flux »).

1. Les critères de choix des emballages

1.1. Les emballages recyclables à privilégier lors de la conception des emballages

Les emballages doivent être **monomatériaux** (une seule matière, une seule résine) pour être facilement recyclables.

Les emballages fibreux (en papier ou carton) sont recyclables :

- ✓ Les boîtes en carton utilisées pour les sandwiches ou autres produits pourront être recyclées.
- ✓ De même, pour les flux de gobelets cartons, les opérateurs sont en mesure d'offrir des prestations de collecte séparative afin d'en assurer le tri et le recyclage. En effet, la fine couche de PE des gobelets est séparée dans le pulpeur en tête du process du papetier.



Les résines plastiques facilement recyclables, à privilégier lors de la conception des emballages :

- ✓ **PET clair et foncé** (bouteilles, barquettes)
- ✓ **PE** (PEHD et PEBD)
- ✓ **PP**
- ✓ Couleurs claires



1.2. Les emballages non recyclables, les perturbateurs du recyclage et les emballages particuliers à éviter

Les emballages fibreux non recyclables ou perturbateurs du recyclage :

Les emballages avec une couche de paraffine : sont perturbateurs du recyclage (mais ils sont de moins en moins utilisés).



Les emballages avec une partie en plastique (fenêtre transparente).



Les emballages plastiques non recyclables ou perturbateurs du recyclage :

Les matériaux sombres, avec des colorants



Le PET opaque : L'emballage en PET opaque n'est recyclé, aujourd'hui, qu'en dilution. Il y a des projets de développement du recyclage mais ils ne sont pas encore opérationnels et ne permettrons pas d'absorber toutes les quantités mises sur le marché.



Les « petits aluminium » (les gourdes de compote, les tubes...) : Lorsque l'emballage est capté en centre de tri, seule la partie aluminium de l'emballage est recyclée (environ 50% du produit).



Les Sleeves ou manchons rétractables (étiquettes qui recouvrent la bouteille en PET) : Il y a actuellement des recherches sur les types de sleeves adaptés (identification de la bouteille en centre de tri, séparation lors de l'étape de transformation).



Les pots en PS : La filière de recyclage du PS n'est, aujourd'hui, pas aboutie.



Les Tetra Pack : Seule la partie fibreuse est recyclée (environ 73 % du produit).



Les emballages biodégradables - type PLA (Acide Polylactique) : Ces emballages post consommation n'ont pas de filière de valorisation – ni en recyclage ni en compostage. → Cf note FEDEREC sur le sujet



Biosourcés - type PEF : Pour l'heure, la filière de recyclage du PEF n'est pas opérationnelle.

Bambou (vaisselle, couverts et pailles jetables) : Le bambou n'a pas de filière de recyclage, ni de compostage.



Les emballages complexes : composés de plusieurs résines différentes laminées et contre-collées ou coextrudées.

2. La caractérisation des déchets du restaurant

Pour proposer une reprise avec collecte et recyclage des déchets des restaurants, les professionnels du déchet ont besoin de connaître le contenu de la poubelle de tri en salle.

Il faut environ 2 mois à l'opérateur pour caractériser et mettre en place une collecte effective des déchets recyclables.

En effet, les moyens existent déjà (infrastructures, véhicules de collecte...). C'est l'organisation de la collecte et la négociation commerciale du coût de collecte et de reprise qui nécessitent du temps et des échanges afin d'assurer une optimisation environnementale et économique.

3. Le tri des déchets du restaurant

Les adhérents du SNARR s'orientent vers un « *tri comme à la maison* » dans leurs restaurants afin de faciliter le geste de tri des clients (*Cf courrier du SNARR du 3 avril 2019 à l'attention de Brune Poirson*).

Pour la restauration rapide ou à emporter, FEDEREC préconise

- La mise en place du tri à la source des biodéchets, en conteneur dédié ou en point d'apport volontaire ;
- Un bac humide sale pour les autres déchets (sauces par exemple)
- Un bac jaune au contenu élargi à **tous les déchets secs non dangereux**.

Ce système propose une cohérence entre le geste de tri au foyer et hors foyer. Il doit s'appuyer sur un geste de tri simplifié et harmonisé partout en France et soutenu par une homogénéité des couleurs et signalétiques. La possibilité de revoir le schéma de collecte et de communiquer auprès des citoyens sur les flux triés est une opportunité pour clarifier le geste de tri auprès du citoyen.

4. La collecte et le recyclage

La mutualisation de la collecte : Afin d'optimiser la collecte et les coûts associés, la mutualisation de la collecte des restaurants semble nécessaire. Pour qu'elle soit réalisable, il faudrait que les différentes enseignes favorisent des matières similaires pour leurs emballages (notamment pour les résines plastiques), et limitent le recours à de nouveaux matériaux qui n'entrent pas toujours dans les filières de recyclage existantes.

Les adhérents de Federec sont à votre disposition pour vous aider à mettre en place la collecte et la valorisation des déchets emballages sur tous les territoires français. Les équipements nécessaires sont disponibles et mobilisables rapidement (camions de collecte, centres de tri).

La mise en place d'une collecte dédiée aux 5 flux met souvent en lumière des problématiques de conceptions des produits qui compliquent et augmentent le coût de la démarche. Dans une certaine mesure, ils peuvent également vous accompagner dans l'éco-conception des emballages perturbateurs du tri ou du recyclage.