

LES DÉCHETS PLASTIQUES EN FRANCE

80 000 TONNES sont rejetées dans la nature chaque année, en France

du plastique n'est utilisé qu'une fois avant d'être jeté

8,8 MILLIONS de pailles sont utilisées chaque année en France

Ticket Restaurant Edenred

VERS

LA FIN DU PLASTIQUE EN FRANCE

L'objectif : recycler 100 % du plastique en 2025.

INTERDICTION DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

Vous n'aurez plus le droit de proposer à vos clients :

À PARTIR DE JANVIER 2020 :
de gobelets en plastique ;
d'assiettes jetables ;
de bouteilles d'eau

À PARTIR DE 2021 :
les pailles ;
les piques à steak ;
les couvercles jetables ;
les couverts ;
les contenants alimentaires ;
les touillettes

LES ALTERNATIVES ?

LA CONSIGNE LE BAMBOU LE PET VÉGÉTAL RECYCLABLE

Prochain objectif ? Utiliser uniquement des emballages recyclables et réutilisables d'ici 2025.



WEBINAIRE RÉDUCTION DES DÉCHETS EN RESTAURATION D'ENTREPRISE

TEMOIGNAGE IFP ENERGIES NOUVELLES



Le 04 Mai 2021

Éric Chapot - eric.chapot@ifpen.fr - 0147525207



PRÉAMBULE : ORGANISATION DE LA RESTAURATION À IFPEN

● Gouvernance de la Restauration d'entreprise à IFPEN. :

La restauration est gérée par la DSES (direction sécurité, environnement et services généraux) via le « pôle services ». Nous sous-traitons cette activité sur AO (deux lots, un par région). Nous échangeons régulièrement avec les Commissions restauration pour améliorer le service et la communication vers nos convives.

● Financement :

Le financement est pris en charge par IFPEN sous forme d'un droit d'admission au couvert (frais fixes, frais de fonctionnement, ...) reversé au prestataire (variable selon la structure). Le convive paie uniquement la part alimentaire (ticket moyen d'environ 4€). Le total des deux donne le montant du marché

● Restaurant d'entreprise et réduction des déchets :

Nous proposons une offre alimentaire large mais axée sur une restauration responsable puisque nous appliquons la loi EGalim depuis le 1^{er} janvier 2020.

EGalim est une loi qui vise à avoir une alimentation saine et raisonnée basée sur 3 axes

-> Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail.

-> Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits.

-> Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

DES PRODUITS DE QUALITE DANS LES ASSIETTES (Article 24 > Art. L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) – décret n°2019-351 du 23 avril 2019)

- Au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer **une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :**
 - **Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT).** *Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans au moins)*
 - **Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO1) ou de mentions valorisantes, à savoir**
 - le label rouge,
 - l'appellation d'origine (AOP),
 - l'indication géographique (IGP),
 - la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE2). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement , les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 »³ sont acceptés,
 - La Spécialité traditionnelle garantie (En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. 54 produits bénéficient de cette appellation en Europe, tels que la mozzarellas en Italie ou le jambon Serrano en Espagne)
 - la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. A ce jour en France, cela ne concerne que les oeufs fermiers⁴.
 - Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable*.
 - Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
 - Les produits équivalents* aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
 - Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales* liées au produit pendant son cycle de vie. En l'absence de méthodologie définie au niveau national et par catégorie de produit, cette modalité n'est pas applicable à ce jour

INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE (Article 24 > Art. L. 530-5-3 du CRPM & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019)

A partir du 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, par voie d’affichage et de communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

À titre expérimental, pour une durée de 3 ans après la promulgation de la loi (soit jusqu’au 1er novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation d’une durée de 2 ans sur l’affichage obligatoire, pour l’information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

DIVERSIFICATION DES PROTEINES ET MENU VEGETARIEN (Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L230-5-6 du CRPM)

Deux mesures portent sur la diversification des protéines :

A partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public sont tenus dès à présent de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU ET BARQUETTES EN PLASTIQUE (Article 28 > L. 541-10-5 du code de l'environnement)

Au plus tard le 1er janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction d'eau destinée à la consommation humaine déclarée par le préfet.

Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.

DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement)

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) et s'ajoute la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable. Par ailleurs, certains opérateurs de la restauration collective vont progressivement être concernés par le don après une phase d'expérimentation (mesure appliquée aux supermarchés depuis la loi Garot de 2016). Des ordonnances viendront préciser d'ici octobre 2019 ces obligations (opérateurs concernés, modalités).

LA RÉDUCTION DES DÉCHETS À IFPEN

Les déchets non alimentaires :

- Suppression des contenants plastiques: plus de pots de yaourts remplacés par une offre yaourt et fromages blanc en vrac
- Fin de la vente de bouteilles plastiques avec mise en place de fontaines à eau et d'une gourde pour chaque collaborateur
- Les contenants et couverts en plastique pour le jetable sont remplacés par du biodégradable
- Fin des tickets en caisse / consultables sur une application pour le convive (Pop&Pay)

LA RÉDUCTION DES DÉCHETS À IFPEN

Les déchets alimentaires :

Offre alimentaire : classique mais raisonnée , plats végétarien et flexitarien, offre de Paniers bio locaux, des ventes type « marché »

- Bar à légumes pour une gestion raisonnée par le convive
- pain à nouveau payant pour limiter les pertes (campagne de pesées régulières pour sensibilisation)
- Fromage et charcuterie à la coupe
- Cuisson de poisson en flux tendu
- Réduction après 13 heures des produits présentés sans réduire le nombre de choix
- Choix plus restreint // ancienne offre
- tri des déchets en fin de repas (verre, canettes) et valorisation des déchets alimentaires et biodégradables (serviettes papiers) vers une filière de méthanisation
- Des campagne de pesée de nos aliments restant sur les plateaux, avec sensibilisation du personnel, nous ont permis de réduire nos déchets avec une moyenne actuelle de 26gr par plateaux.
- Calendriers des saisonnalités pour les fruits et légumes (aucun en hors saison n'est proposé hormis les bananes et ananas bateau)
- Distributeur d'invendus accessible à partir de 16h00 : 2,50€ / portion, reversé à des associations (restau du cœur ou autres association). Mise en barquette en fin de service, le personnel vient retirer ce qu'il souhaite. Action très simple, respect de l'HACCP, coût de location très faible, coût « 0 » car les prestataires sont également dans cette démarche

FOCUS ÉVOLUTION DE LA VOLUMÉTRIE DES DÉCHETS À IFPEN

Déchets	Tonnages DND								
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Ordures ménagères en bacs roulants	52,07	50,485	46,41	58,63	45,76	43,095	33,11	24,08	19,17
Bio déchets / Restauration				5,51	44,779	33,439	35,646	33,06	19,52
PET Bouteilles en sac / Restauration					0,147	0,073	0,101	0,06	0,05
Acier de canettes en sac / Restauration					0,117	0,098	0,144	0,06	0,02
Verre alimentaire en colonne 3m3	1,6	2,4	1,6	1,6	1,8	2,55	2	2,25	1,80

Merci pour votre attention

Innovater les énergies

Retrouvez-nous sur :

 www.ifpenergiesnouvelles.fr

 @IFPENinnovation

