

## JOURNÉE MONDIALE DU RECYCLAGE (18/03) : Gestion des déchets d'emballage dans la restauration livrée, regards sur les initiatives et les défis du secteur

En France, le secteur de la restauration collective est confronté à un défi majeur : la gestion des déchets d'emballage. Selon l'Ademe, en 2020, **près de 1,3 million de tonnes de déchets**, dont environ 60% étaient des emballages plastiques à usage unique, **étaient générées**<sup>1</sup>. Face à cette problématique, le ministère de la Transition écologique a pris des mesures décisives, notamment à travers **la loi AGEC et l'instauration d'une charte d'engagement pour les acteurs de la restauration livrée** fixant des objectifs ambitieux. Parmi eux : la réduction à **50% d'emballages sans plastique à usage unique d'ici janvier 2022, et 70% d'ici janvier 2023**. Face à ces directives, en cette année 2024, où en sont les acteurs de la restauration livrée ?

À l'occasion de la Journée du Recyclage (18/03), Caroline Vignaud, Directrice Food et RSE de [FoodChéri](#), la cantine engagée des entreprises et signataire de la Charte d'engagement, se tient disponible pour discuter plus amplement des avancées et des défis rencontrés par les acteurs du secteur, les dernières innovations en matière d'emballages durables ainsi que les impacts de la transition vers les emballages durables



« Les mesures gouvernementales offrent une opportunité d'établir une véritable feuille de route. Toutefois, pour concrétiser les objectifs fixés, une analyse approfondie de la logistique du cycle de vie des emballages est indispensable. La transition vers des emballages durables dépasse largement le simple remplacement ; elle exige une approche holistique. Chez FoodChéri, depuis plusieurs années, nous sommes engagés dans la recherche active de solutions durables et efficaces pour minimiser notre empreinte environnementale. Cela implique la recherche de la meilleure matière pour nos contenants : une matière première d'origine européenne ou française, recyclée localement et biodégradable. Après la réalisation d'une ACV en 2022, nous expérimentons de nouvelles solutions tel qu'un comptoir réemployable. Notre objectif est d'atteindre le 100% de réemploi d'ici 2030 » témoigne Caroline Vignaud.

Depuis la signature de la charte d'engagement ministérielle en 2021, FoodChéri a déjà atteint plusieurs objectifs fixés :

### 1. 50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici 2022 et 70% d'ici 2023.

Résultat FoodChéri : Un objectif initial dépassé depuis 2022 (74%)

### 2. Bannir les sacs en plastique de livraison d'ici le 1er janvier 2023

Résultat FoodChéri : Un engagement pris depuis les débuts de la startup

### 3. Mettre fin à la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1er mars 2021

Résultat FoodChéri : Un engagement pris depuis les débuts de FoodChéri. livraison de sauces ou de couverts uniquement sur demande du client. Par ailleurs, les sauces sont toujours associées à un plat et ne peuvent être achetées séparément. Possibilité d'acheter des couverts à usage unique en bambou depuis janvier 2022 et des couverts réemployables en inox depuis juillet 2022

#### 4. Mener des expérimentations de solutions locales de réemploi des contenants et emballages

Résultat FoodChéri : Expérimentations depuis 2021 et réflexion autour de la mise en place d'un comptoir réemploi pour 2024

#### 5. Passer à 100% de contenants réemployés livrés d'ici le 1er janvier 2023.

Résultat FoodChéri : Révision de l'objectif fixé pour 2030 ; Expérimentation en cours

#### 6. 70% d'emballages réutilisables pour les plats utilisés pour la logistique entre les cuisines, les entrepôts et les points de livraison vente.

Résultat FoodChéri : Un objectif initial dépassé depuis 2022 (72%)

#### 7. 100% de contenants d'emballages recyclables dès le 1er janvier 2022

Résultat FoodChéri : Un objectif atteint depuis 2019

#### 8. Bannir les résines plastiques les plus problématiques dès le 1er juillet 2021

Résultat FoodChéri : Un objectif atteint depuis les débuts de la startup

#### 9. Renforcement de l'information des clients sur le geste de tri des emballages pour les livraisons

Résultat FoodChéri : Indications des gestes de tri présentes sur toutes les barquettes en carton

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, aide les entreprises à Paris et en Ile-de-France à améliorer la pause déjeuner de leurs salarié-es avec des repas savoureux, sains et durables, préparés par leurs chef-fes. À la carte de FoodChéri ? Un large choix d'entrées, de plats et de desserts renouvelés chaque jour, à 50% végétariens, à sélectionner parmi des gammes qui évoluent au rythme des saisons : cuisine du monde, cuisine traditionnelle, ou encore "sur le pouce". Et tout ça, sans ajout d'additifs et cuisinés à partir d'ingrédients de saison en priorité bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables ! Plus d'informations : [ICI](#).