

JOURNÉE MONDIALE DU RECYCLAGE (18/03) : Ces acteurs de la restauration qui n'ont pas attendu la loi AGEC pour se mobiliser pour le zéro déchet

Depuis le 1er janvier 2023, les couverts jetables sont désormais interdits en restauration rapide. Dans le cadre de la loi AGEC, les enseignes doivent dorénavant proposer à leurs clients gobelets, assiettes, couverts et autres contenants réutilisables pour limiter leurs déchets. En effet, selon le Ministère de la Transition Écologique, ce marché engendre chaque année 180 000 tonnes d'emballages jetés immédiatement après utilisation. L'objectif à long terme ? Interdire de tous les plastiques à usage unique en France d'ici 2040. Si cette nouvelle mesure s'adresse avant tout aux acteurs de la restauration rapide, la question du zéro déchet concerne bien tous les pans du marché. Certains acteurs de la restauration livrée s'engagent d'ailleurs depuis plusieurs années sur le sujet. C'est le cas de FoodChéri, cantine engagée des entreprises, qui, dans une mission globale de réduire l'impact CO2 des déjeuners des français, porte une attention particulière à ses emballages.



Dans ce contexte et à l'occasion de la Journée Mondiale du Recyclage (18/03), **Caroline Vignaud, cheffe R&D et RSE chez FoodChéri** se tient disponible pour tout commentaire sur les sujets suivants :

- **Nouvelles mesures de loi AGEC** : Avancées et axes d'amélioration
- **Verre, polypropylène, résine** : ces alternatives au plastique sont-elles réellement écologiques ? Quels sont les premiers résultats d'expérimentations ?
- **Logistique, durée de vie, impact sanitaire** : Les limites de la consigne en restauration rapide
- **Contexte inflationniste** : hausse des coûts pour les restaurateurs = hausse du prix d'achat pour le consommateur ?
- etc.

"La loi AGEC est positive et ambitieuse, nous le voyons notamment à travers les récents débats autour de la vaisselle réutilisable obligatoire pour les fast food depuis le 1er janvier 2023. Comparativement au niveau mondial, elle a le mérite d'être innovante et de réellement faire bouger les choses. Néanmoins, pour un réel changement des modèles d'affaires, ces mesures à elles seules ne suffisent pas. En plus de réglementer, il est nécessaire d'investir des fonds et renforcer la recherche publique, pour modifier en profondeur les fonctionnements territoriaux et mieux accompagner les acteurs sur le terrain", commente Caroline Vignaud.

“Au-delà de nos emballages recyclables actuels, chez FoodChéri, notre ambition est désormais de proposer à nos clients des emballages 100% réutilisables. Mais pour cela, il est nécessaire de pouvoir identifier la bonne matière, déterminer le bon système et analyser la logistique de son cycle de vie. C’est pourquoi, nous menons des expérimentations concrètes chaque jour en initiant en parallèle des analyses approfondies des cycles de vie. L’objectif est de trouver la meilleure matière possible pour nos contenants, qui réponde à nos exigences, celles du consommateur, sans gâcher les bénéfices du réutilisable : une matière première Européenne ou Française, recyclée localement, avec une fin de vie propre. On ne cherche pas une innovation de rupture mais à uniformiser le secteur pour massifier le gisement de déchets. Nous savons néanmoins que pour mener ce combat nous ne pouvons pas faire cavalier seul. Il faudra unir nos forces à celles du gouvernement et de toutes les parties prenantes pour structurer ensemble la filière des emballages réutilisables et avoir un résultat à la hauteur de l’enjeu”, ajoute-t-elle.

En 2021, FoodChéri co-signait **une charte d’engagement** auprès de 19 autres acteurs de la restauration livrée et du Ministère de la Transition Écologique visant à réduire l’impact environnemental des emballages et contenants utilisés par le secteur. Cette charte recense notamment dix engagements, tournés autour de 4 axes majeurs : réduire, réemployer, recycler, sensibiliser. En 2022, elle dit également **stop à la vente de bouteilles d’eau plate et pétillante en plastique à usage unique**, un acte fort qui permet l’économie de près de 50 000 bouteilles en plastique par an. **Aujourd’hui**, la startup offre aux entreprises **une solution 100% durable** (écoconception des emballages, 100% des matériaux recyclés et recyclables, couvercles en rPET, couverts en inox en option et sacs de livraison réutilisables), mais également à ses sociétés partenaires **des packagings consignés, réutilisables et résistants jusqu’à plus de 300 lavages** !

Quelques chiffres clés de FoodChéri à date

- **74% des emballages livrés sans plastique à usage unique**
- **100% de contenants d’emballages recyclables**
- **Aucun sac en plastique** à usage unique distribué
- **Des couverts en inox réutilisables** et des sauces livrés **uniquement sur demande**
- **72% d’emballages réutilisables pour les plats utilisés pour la logistique** entre les cuisines, les entrepôts et les points de livraison vente
- **0% de résines problématiques** ((PVC, tous types de polystyrène, PET opaque, complexes (emballages constitués de plusieurs éléments plastiques différents et non séparables) dans ses emballages
- **Sensibilisation des gestes de tri** indiqués sur les barquettes en carton
- **ACV réalisée** fin 2022 et **expérimentation en cours** afin d’atteindre les **100% de contenants réemployés livrés sur les lieux de restauration en entreprise**

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, cuisine maison et livre aux entreprises des plats bons pour la santé, bons pour la planète et bons tout court. Chaque semaine, à la carte, un choix varié d'entrées, de plats et de desserts, préparés par leurs chef fes, à 50% végétariens, sans additif ni conservateur, 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 à Paris, en Ile-de-France, à Lyon ou Bordeaux ! Plus d'informations : [ICI](#).