



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### LOI ANTI-GASPILLAGE : ZERO WASTE FRANCE INTERPELLE BURGER KING, KFC, MCDONALD'S ET QUICK

Paris, 24 janvier 2023 - Après avoir visité près de 300 fast-foods, le mouvement Zero Waste constate que plus de la moitié des établissements ne respectent pas la nouvelle obligation de vaisselle réutilisable dans la restauration sur place de plus de 20 couverts. L'association a envoyé ce jour un courrier à Burger King, KFC, McDonald's et Quick pour les interpeller sur ce manquement de respect de la loi et leur rappeler l'urgence à sortir d'un modèle du "tout jetable".



#### **L'obligation de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place, une mesure phare de la loi anti-gaspillage**

Adoptée en 2020 par le Parlement dans le cadre de la [loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire \(AGEC\)](#), l'obligation de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place est une demande phare de Zero Waste France depuis 2017. En effet, la restauration rapide, qui représente environ 1/3 des emballages de la consommation hors domicile des ménages français, produit plus de 220 000 tonnes de déchets d'emballages par an selon

l'ADEME. En 2017, le géant du secteur McDonald's était responsable en France de la mise aux ordures de plus d'1 kg d'emballages par seconde selon les calculs de Zero Waste France.

Conformément à la loi AGEC, depuis le 1er janvier 2023, chaque restaurant, dès lors qu'il sert plus de 20 couverts sur place, doit le faire dans de la vaisselle lavable et réemployable. *“Ceux qui continuent à utiliser de la vaisselle jetable s'exposent à une amende de 7 500 €, 15 000 € en cas de récidive”*, précise Alice Elfassi, responsable des affaires juridiques de Zero Waste France. *“Des sanctions administratives peuvent également être infligées par les pouvoirs publics. Encore faut-il que des moyens de contrôle adéquats soient mis en œuvre pour garantir le respect de la loi !”*.

### **Une mesure trop peu respectée par les enseignes de restauration rapide**

Alors qu'elle devrait permettre de réduire significativement la production de déchets d'emballages, l'interdiction de la vaisselle jetable pour la restauration sur place est encore peu respectée par les enseignes de restauration rapide. C'est ce que constate Zero Waste France suite à une enquête menée par ses militant-es aux quatre coins du pays.

Du 9 au 22 janvier 2023, dans 48 villes et territoires de l'Hexagone et d'Outre-Mer, plus d'une centaine d'activistes du mouvement Zero Waste ont inspecté 286 restaurants des chaînes de restauration rapide Burger King, KFC, McDonald's et Quick. Plus de la moitié (57%) des établissements visités continuent d'utiliser uniquement de la vaisselle jetable pour la restauration sur place. Parmi ceux qui utilisent de la vaisselle réemployable, tous continuent de servir une partie des repas sur place, comme les sandwichs et les sauces, dans des emballages jetables.

*“Si la loi impose le service des boissons et repas consommés sur place dans de la vaisselle réutilisable, l'interprétation qui prévaut aujourd'hui, reprise par le ministère de la Transition écologique, tolère le fait de servir des sauces en portions individuelles, dans des emballages jetables, ou encore d'envelopper les sandwichs servis sur place dans du papier”*, remarque Alice Elfassi. *“Ces emballages à usage unique génèrent pourtant des déchets inutiles, et ne permettent donc pas de réduire les déchets produits par la restauration rapide de manière aussi drastique qu'il le faudrait.”*



### **Burger King, KFC, McDonald's et Quick interpellés**

Parmi les enseignes visitées, KFC et Quick font particulièrement figures de mauvais élèves, avec 100% des restaurants (respectivement 55 et 25) qui n'appliquent pas la loi. Les équipes interrogées sur place ont d'ailleurs répondu ne pas avoir reçu d'informations précises de la part des sièges sur les dates et évolutions envisagées. Du côté de Burger King, les restaurants visités servent majoritairement les repas sur place dans de la vaisselle jetable (59%, soit 57 restaurants).

Quant à McDonald's, un restaurant visité sur quatre (soit 26 restaurants sur les 110 visités) sert toujours les repas sur place dans de la vaisselle jetable. L'enseigne, qui a beaucoup communiqué sur son passage à la vaisselle réemployable, allant jusqu'au placement de produit dans une célèbre série télévisée, est davantage en conformité avec la loi que ses concurrentes ; des progrès restent cependant à faire.

Zero Waste France a donc envoyé ce 24 janvier 2023 un courrier à ces quatre enseignes pour les alerter sur l'illégalité de cette pratique et leur demander de faire cesser rapidement cette infraction dans l'ensemble de leurs établissements.

*"Tous les restaurants ont pourtant eu 3 ans pour se préparer à l'entrée en vigueur de la loi et mettre en place les équipements, les processus et les ressources nécessaires, rappelle*

Moïra Tourneur, responsable du plaidoyer de Zero Waste France. *“Si c’est un véritable changement de paradigme qui s’impose aux enseignes de fast-food, celles qui n’ont engagé aucune modification de leur service alors qu’elles auraient dû être prêtes depuis le 1er janvier n’ont aucune excuse. Aujourd’hui, nous alertons Burger King, KFC, McDonald’s et Quick en espérant une réaction rapide de leur part. Nous n’hésiterons pas à lancer de nouvelles actions dans les prochains mois pour vérifier sur place que les changements qui s’imposent ont bien été mis en œuvre”.*

### **La vente à emporter et la livraison à domicile, exclues de l’interdiction de la vaisselle jetable**

La fin de la vaisselle jetable en 2023 ne concerne que la restauration sur place, excluant totalement la vente à emporter, ainsi que la livraison. Or ces deux modes de restauration ont récemment explosé. Ainsi, avec la crise du Covid-19 la vente à emporter a doublé ses parts de marché dans le circuit de la restauration traditionnelle à table, de 15 % en 2019 à 30 % en 2020.

*“Notre combat contre la surproduction de déchets dans le secteur de la restauration n’est pas fini, loin de là !”,* affirme Juliette Franquet, directrice de Zero Waste France. *“La vaisselle réutilisable pour la restauration sur place dans les fast-foods, c’est une première étape importante pour changer les habitudes des enseignes, mais il reste beaucoup de chemin à parcourir. Par exemple, les matériaux choisis par les grandes chaînes de restauration rapide pour la vaisselle réemployable posent question, au regard de leur durabilité, mais aussi des risques qu’ils pourraient poser pour la santé humaine en raison de la migration des microplastiques dans l’alimentation. De manière générale, nous pensons que la loi doit passer à la vitesse supérieure en contraignant tous les acteurs de la restauration et de la livraison à bannir le jetable au profit de contenants réutilisables, standardisés et consignés”.*



### **EN SAVOIR PLUS**

[Dossier de presse](#)

[Article sur le site web de Zero Waste France](#)

**A PROPOS DE ZERO WASTE FRANCE**

Zero Waste France est une association citoyenne, créée en 1997, qui milite pour la réduction des déchets et une meilleure gestion des ressources à travers plusieurs types d'actions :

- **Influencer les décideurs politiques français et européens** pour la création de nouvelles lois plus ambitieuses sur la réduction des déchets
- **Dénoncer et intenter des actions en justice** contre les organisations qui ne respectent pas leurs obligations juridiques
- **Soutenir et accompagner les acteur-rices de terrain**, tel-les que les collectivités et les associations locales.
- **Informers les citoyen-nes** des enjeux, notamment réglementaires, liés à la prévention et la gestion des déchets