

EN JANVIER LES EMBALLAGES JETABLES SERONT INTERDITS DANS LES FAST-FOODS

Dès le 1er janvier 2023, la vaisselle jetable sera interdite pour la restauration rapide. Les grandes enseignes devront désormais proposer de la vaisselle réutilisable.

Plus de burger dans une boîte en carton ou de soda dans un gobelet en papier: dès le 1er janvier prochain, dans toute la restauration, la vaisselle jetable sera interdite pour le service à table. Dans les faits, c'est surtout la restauration rapide qui est contrainte de changer ses habitudes: de McDonald's à KFC en passant par Burger King ou Subway, toutes les grandes enseignes devront s'y plier.



La vaisselle réemployable qui sera prochainement déployée dans les restaurants Burger King.

Dans les fast-foods, la vaisselle sera désormais réutilisable: gobelets, couvercles, assiettes, couverts et autres contenants devront être collectés et lavés après avoir été servis aux clients qui consomment sur place, **en vertu de la loi anti-gaspillage** adoptée en janvier 2020. Seul le papier qui entoure le sandwich (et évite qu'il ne se délite lorsqu'on le mange) reste autorisé. Selon le ministère de la Transition écologique, la restauration rapide engendre chaque année 180.000 tonnes d'emballages immédiatement jetés après utilisation.

"Des enseignes ont bien anticipé l'interdiction, d'autres viennent de le découvrir ou feignent de le découvrir", confie le ministère, qui note un "attentisme" de certaines entreprises.

"Un changement d'habitude"

Pour ne pas perturber le consommateur, assiettes et gobelets seront siglés aux couleurs des enseignes, de la même manière que les contenants jetables. Le géant McDonald's **avait testé sa vaisselle réutilisable dans une dizaine de restaurants** l'année passée et l'a déjà déployée dans un grand nombre de restaurants. "Les investissements ont été supérieurs à 100 millions d'euros", précise

l'enseigne. Le déploiement de la vaisselle réemployable est néanmoins difficile à mettre en oeuvre dans quelques restaurants, notamment en région parisienne, par manque de place.

Son grand concurrent Burger King assure, lui aussi, être prêt pour l'échéance du 1er janvier: certains de ses restaurants commencent à utiliser dès maintenant la nouvelle vaisselle réemployable, d'autres attendront le jour J, mais tous en seront équipés d'ici là, affirme l'entreprise.

Accroché à ses habitudes, le client risque peut-être de jeter tout son plateau à la poubelle en sortant de table. Burger King, qui a choisi des contenants en résine, avait équipée toute sa vaisselle de puces RFID dans un restaurant-test. L'objectif était d'estimer la proportion de contenants jetés à la poubelle ou qui disparaissaient au lieu de revenir en plonge. Le nombre "était assez élevé au début, puis il a diminué au fil du temps", rapporte Muriel Reyss, directrice communication et RSE de Burger King France.

"C'est un geste nouveau qui demande un changement d'habitude pour nos clients", souligne Muriel Reyss.

Big Fernand a voulu pousser le curseur un peu plus loin: la chaîne française de burgers a décidé de supprimer le papier autour des sandwiches au profit d'un dressage à l'assiette, comme dans un restaurant classique. "La différence entre restauration rapide et restauration traditionnelle va devenir de plus en plus floue", pronostique Maurizio Biondi, à la tête de l'enseigne. L'enseigne propose des burgers un peu plus chers que ses concurrents, autour de 17 ou 18 euros, et la présentation à l'assiette "change la qualité perçue par le consommateur", avance-t-il.

Cantines, cafés, cafétérias

"Durant la première année de rodage, nous allons privilégier une approche pédagogique. Les sanctions concerneront ceux de mauvaise volonté", note le ministère de la Transition écologique.

Contrôles et sanctions

Dès l'année prochaine, des inspecteurs des Directions régionales de l'environnement, de l'aménagement et du logement (Dreal) et de la DGCCRF mèneront des contrôles. En cas de non-respect de l'interdiction, le ministère évoque des amendes de cinquième classe et des astreintes journalières pour les restaurants les plus récalcitrants. Il espère toutefois éviter de telles mesures, misant plutôt sur la mauvaise publicité que risque l'entreprise retardataire, d'autant plus que ses concurrentes ne se priveront pas de le faire savoir.