

SOLUTIONS

Zéro Plastique

**LE GUIDE POUR MIEUX CHOISIR
SA VAISSELLE ET SES EMBALLAGES**



Outil réalisé dans le cadre de la charte zéro déchet plastique de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Coordination de la publication : Ecoscience Provence et ARBE
Auteurs : Mélissa Martin, Alix Puzenat, Claire Poulin, Mikaël Schneider
Conception graphique : Ecoscience Provence
Photographies : Canva, Ecoscience Provence

Pour toute demande d'information relative à ce guide, merci de contacter : contact@ecoscienceprovence.com

Document édité en mars 2024.



Sommaire

Le guide Solutions Zéro Plastique	5
Une réflexion collective	6
Partie 1 - Comprendre pour mieux choisir	7
Les enjeux environnementaux et sanitaires des plastiques	8
Une nouvelle diversité de plastiques	9
Usage unique versus réemploi	10
Partie 2 - Se situer dans la réglementation	13
Les interdictions	14
Les obligations	15
Aller au-delà de la réglementation	15
Partie 3 - Une méthode « pas à pas » pour faire un choix éclairé	17
Etape 1 - Réfléchir à vos besoins	19
Etape 2 - Choisir une solution zéro plastique	19
Considérer la durabilité du produit	20
Prendre en compte la fabrication des matériaux	23
Penser à l'impact du transport	24
S'interroger sur la fin de vie	26
Etape 3 - Identifier un fournisseur responsable	27
Etape 4 - Impulser et valoriser le changement de pratique	28
Partie 4 - Le catalogue d'alternatives éthiques et responsables	31
Comment lire ce catalogue	32
Le Score Zéro Plastique	32
Notre sélection de solutions éco-responsables	33
Partie 5 - Pour aller plus loin	41
Dictionnaire des matériaux	42
Candidature pour les fournisseurs	43
Références	43
Ressources complémentaires	44

Le guide Solution Zéro Plastique

La Méditerranée est l'une des mers du monde les plus polluées par les plastiques. L'impact de cette pollution est progressivement reconnu. Une première réponse des autorités a été l'interdiction des plastiques à usage unique pour les sacs et certains emballages. Face à cette réglementation, l'offre d'alternatives plastiques s'est développée ces dernières années. Des solutions dites éco-responsables émergent chaque jour. Parallèlement, de nouveaux plastiques sont présentés comme étant plus vertueux. **Comment se retrouver dans cette multitude de produits ?**

Avec le soutien de l'ADEME en Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Région SUD, Ecoscience Provence et l'Agence régionale de la biodiversité et de l'environnement (ARBE) ont décidé d'unir leurs compétences pour accompagner au mieux les professionnels sur le choix d'alternatives éco-responsables à la vaisselle et aux emballages en plastique.

Le guide Solutions Zéro Plastique est construit en quatre parties :

Partie 1. Comprendre pour mieux choisir

Il permet dans un premier temps de se saisir facilement de la problématique et des enjeux liés aux plastiques.

Partie 2. Se situer dans la réglementation

Ce guide vous rappelle la réglementation pour vous aider à vous situer face aux interdictions.

Partie 3. Une méthode pas à pas pour faire un choix éclairé

Pas à pas, en vous appuyant sur des critères écologiques définis avec un collège d'experts, ce guide vous propose une méthode pour mieux comprendre l'offre de solutions alternatives disponible sur le marché et vous accompagner vers un choix éclairé dans une démarche zéro plastique.

Partie 4. Un catalogue d'alternatives éthiques et responsables

L'objectif du guide Solutions Zéro Plastique est également de vous présenter une sélection de produits particulièrement vertueux selon la méthode définie pour nourrir votre réflexion.

Le guide Solutions Zéro Plastique est **également destiné aux porteurs de solutions**. C'est un outil participatif et évolutif. Il sera régulièrement révisé pour intégrer les évolutions réglementaires et technologiques ainsi que les contributions et témoignages des collectivités, des entrepreneurs, et des lecteurs. **Fournisseurs et fabricants sont invités à participer à cet outil communautaire en proposant un de leurs produits particulièrement vertueux ou novateur.**

N'hésitez pas à nous contacter par mail : contact@ecoscienceprovence.com

Ce guide n'a aucune visée commerciale. Il a comme unique objectif d'alimenter la réflexion pour réduire l'impact de nos choix.

Quelles alternatives éco-responsables pour les couverts, pailles, assiettes, verres, boîtes à emporter, gourdes, sacs, contenants de cuisson/réchauffe/service de restauration collective et récipients de transport pour le portage à domicile ?



Une réflexion collective

Comment répondre à la réglementation qui encadre l'usage des plastiques dans la vaisselle et les emballages ? Quelles bonnes alternatives au plastique doit-on promouvoir ? Les professionnels sont nombreux à se poser ces questions.

Le guide Solution Zéro Plastique permet de s'interroger sur les choix à opérer. Ce guide est lui-même le résultat d'une réflexion collective entretenue entre associations, experts et professionnels.

Voici les contributeurs qui ont partagé leurs raisonnements :

Ecoscience Provence : une association au plus proche des professionnels

Ecoscience Provence est une association de préservation de l'environnement qui œuvre en faveur de la réduction des déchets, de l'économie circulaire et de la consommation durable au travers de programmes innovants. Depuis près de 15 ans, l'association accompagne les commerçants, producteurs et restaurateurs de la Région Sud dans la transition écologique via le label Commerce Engagé (800 partenaires éco-responsables).

Agence Régionale de la Biodiversité et de l'Environnement (ARBE) : un établissement en charge d'une mission régionale « zéro déchet plastique »

L'ARBE est un Établissement Public de Coopération Environnemental dont l'objectif est de favoriser la mise en œuvre des politiques publiques en faveur de la biodiversité et de la transition écologique en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Depuis 2019, l'ARBE anime en région la **charte "zéro déchet plastique"** de la Région Sud et relaie la **charte "plages sans déchet plastique"** du Ministère de la Transition Écologique et de l'ADEME. Il s'agit d'inciter l'engagement de nombreuses parties prenantes (collectivités, associations, entreprises, etc.) à œuvrer pour la diminution des pollutions plastiques.

Un comité d'experts de différents horizons

Afin de renforcer les échanges et d'alimenter les réflexions, Ecoscience Provence et l'ARBE ont proposé à des experts de construire un groupe de travail sur le guide. L'objectif de ce comité est de

construire une méthode pas à pas pour opérer des choix éclairés.

Ce comité se veut complémentaire et comprend des personnalités spécialistes de différents sujets et d'horizons variés :

- Enzo MUTTINI et Lise NICOLAS, Ingénieurs et experts emballage, M. & Mme Recyclage
- Delphine GAMBIAINI, Docteur en biologie marine spécialisée dans l'étude des déchets marins, Centre d'Etudes et de Sauvegarde des Tortues Marines de Méditerranée (CESTMed)
- Marine BONAVIDA, Chargée de projets, Zero Waste France
- Marie Cécile ROLLIN, Directrice, Réseau Restau'Co
- Emilie PRUGNE, Assistante d'exploitation du restaurant Jardin Secret, Hôtel Lou Calen

Pour leurs avis inspirants, et les échanges qui nous ont aidé à préciser notre démarche, nous tenons à remercier : Marie DALLONI, Chargée de mission développement et promotion, Réseau Vrac et Réemploi, Laurie GABORIAU, Responsable Stratégie et Performance, Direction Valorisation des Déchets, Communauté d'Agglomération Provence Verte, Nathalie BEUGNOT, Cheffe du projet Tremplin, Groupement de commande pour le réemploi et l'innovation, Maxime CORDIER, Administrateur et Responsable du service restauration La Fontenaysienne, Fontenay-sous-Bois, et Vice-Président d' AGORES, Sylvaine SAIVE, Déléguée Régionale, ADERE PACA.



Partie 1

**COMPRENDRE POUR MIEUX
CHOISIR**



Avant de choisir une alternative, il convient de comprendre la problématique. Cette partie traite synthétiquement les enjeux environnementaux et sanitaires des plastiques, propose une synthèse de la réglementation en vigueur, et rappelle que le réemploi est toujours l'alternative prioritaire à considérer.

LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SANITAIRES DES PLASTIQUES

Des plastiques sans limite

La production des matières plastiques est en constante augmentation depuis les années 1950. Les plastiques sont aujourd'hui présents dans tous les aspects de notre vie : alimentation, vêtements, transport, santé, aménagement de nos maisons, loisirs, industrie, etc.

L'humanité a accumulé 8 à 9 milliards de tonnes de plastique sur notre planète. Par comparaison, cette quantité dépasse largement la biomasse animale, évaluée à 2 milliards de tonnes¹.

Selon l'Organisation de coopération et de développement économiques, ce flux ne cesse de croître puisque qu'on prévoit encore un doublement des quantités d'ici 20 ans. Face à cela, le recyclage est une solution proposée mais celle-ci reste infime et son extension à large échelle est un défi face à l'immense variabilité de composition des plastiques.

Un impact avéré sur la biodiversité, la santé humaine et le climat

La pollution plastique est bien visible dans la nature : sacs accrochés aux arbres, déchets de vaisselle et d'emballages au bord des routes et dans les cours d'eau. Malheureusement, ce n'est qu'une partie du problème : tout au long de leur cycle de vie, les plastiques se fragmentent en petites particules, et se propagent partout, depuis la neige des Alpes² jusqu'en Antarctique³, de la surface de toutes les mers jusqu'aux plus grandes profondeurs⁴. Les particules sont également présentes dans l'air⁵, de façon plus discrète mais bien réelle.

L'impact de cette pollution sur la biodiversité est avéré, que ce soit par ingestion par de nombreux êtres vivants, par enchevêtrement, par modification des habitats. S'il existe encore des lacunes importantes dans la recherche sur la façon dont les matières plastiques affectent la santé humaine⁶, il



Éléments plastiques retrouvés, par les équipes d'A Cupulatta et du CESTMed, dans les excréments d'une tortue marine de l'espèce Caouanne (Caretta caretta). Crédit : Cestmed

est aujourd'hui avéré que l'être humain ingère des plastiques. Une étude a notamment permis d'identifier la présence de plastiques dans les selles humaines⁷. Des risques de neurotoxicité, de perturbation endocrinienne et de cancérogénèse sont régulièrement évoqués⁸. Enfin, les plastiques jouent aussi un rôle dans la **crise climatique**. On estime que les émissions de gaz à effet de serre générées par les plastiques à usage unique (de la fabrication jusqu'à la fin de vie) étaient équivalentes aux émissions totales du Royaume-Uni en 2021⁹.

Les plastiques dans la vaisselle et les emballages

Les plastiques sont les **matériaux les plus utilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires**¹⁰. Ils sont constitués de **polymères** non naturels¹¹, de longues molécules modifiées chimiquement, auxquelles sont ajoutées des **additifs ou autres substances** pour leur donner des propriétés particulières.

En théorie, les matériaux aptes au contact alimentaire ne devraient pas être nocifs. En effet, avant d'être mis sur le marché, ils doivent être évalués par un laboratoire agréé qui fournit une déclaration de conformité basée sur le **principe d'inertie**¹² : les matériaux ne doivent pas céder aux aliments des constituants dans des quantités susceptibles de présenter un risque pour le consommateur ou de modifier les caractéristiques organoleptiques ou la composition de l'aliment.

Dans la réalité, certaines substances et additifs sont susceptibles de migrer des plastiques vers les aliments qu'ils touchent ce qui représente un risque pour la santé des consommateurs.

Ainsi, la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) a pu constater lors de ses contrôles des dépassements récurrents de migration de phtalates sur certains plastiques. **Elle alerte sur certaines conditions qui augmentent ce risque de migration** à partir des plastiques : conservation de longue durée, remplissage de récipients à température élevée, utilisation au four classique ou à micro-ondes, ou contact avec des aliments gras.

Pour le consommateur ou le professionnel, ces risques sont difficiles à appréhender. De plus, la composition exacte des produits reste souvent opaque et peut faire l'objet de secrets industriels. La complexité est également renforcée par la nouvelle diversité croissante de plastiques.

UNE NOUVELLE DIVERSITÉ DE PLASTIQUES

Depuis quelques années, différents types de plastiques ont fait leur apparition. Il est souvent difficile de comprendre leurs particularités. Voici les grandes catégories que vous pouvez trouver sur le marché.

Les plastiques biodégradables

Biodégradable signifie que sous l'effet de micro-organismes, un matériau se dégrade sans libérer de substances toxiques. Mais cela ne précise pas dans quelles conditions (température, humidité, etc.) ni en combien de temps. Pour cette raison, cette **mention est interdite** sur les produits tout comme « Bon pour la planète » ou d'autres mentions équivalentes qui ne peuvent être mesurées et prouvées.

EN SAVOIR +

<https://librairie.ademe.fr/produire-autrement/3063-plastiques-biosources-les.html>



Plastiques et bambou

En Europe, le bambou ne fait pas parti des substances autorisées dans les plastiques. En effet, **l'utilisation de fibres de bambou dans les plastiques a pour effet de déstabiliser le produit fini**. Des migrations de substances supérieures à celles dans les produits plastiques conventionnels ont été observées¹³.

La DGCCRF a réalisé des contrôles sur les principales places de marché. Les articles en plastique additionnés de cette fibre de végétale ont été retirés pour non-respect de la réglementation européenne en vigueur. Cependant, **de nombreux produits non conformes sont encore disponibles** sur des sites marchands peu scrupuleux.

Les plastiques biosourcés

Fabriqués à partir de matières premières renouvelables, ces plastiques sont en plein développement. **Deux types de polymères biosourcés** sont à distinguer : ceux possédant une structure identique à celle des polymères d'origine fossile (Polyéthylène (PE) et Polytétraphthalate d'éthylène (PET) issus de canne à sucre par exemple) et ceux ayant une structure innovante, c'est-à-dire différente de celles des polymères pétrochimiques existants (acide polylactique (PLA) issu d'amidon par exemple). Dans les deux cas, leur composition suscite les **mêmes interrogations que le plastique** en général.

Les plastiques compostables

La notion de compostable est précise : elle fixe des conditions bien spécifiques pour qu'un matériau se décompose sans résidu toxique, dans un certain délai. Néanmoins, **cela ne signifie pas que ce matériau se dégrade facilement dans un environnement naturel**. C'est pourquoi les produits et emballages en matière plastique compostable doivent porter la mention « Ne pas jeter dans la nature ».

De plus, deux catégories de plastiques compostables existent :

- Les plastiques « compostables en compostage

- industriel » (norme EN 13432, label Ok Compost ou équivalent.) : leur décomposition requière la des conditions standardisées (humidité, température élevée 60-70°C, etc.). Notons qu'il existe peu de filières de compostage industriel en France pour ces plastiques. A noter que les produits en matière plastique dont la compostabilité ne peut être obtenue qu'en unité industrielle ne peuvent porter la mention « compostable ».
- Les plastiques « compostables en compostage domestique[1] » (norme NFT 51800, label Ok Compost Home ou équivalent) : Le produit peut théoriquement être mis dans un composteur domestique ou lombricomposteur si le compost est bien entretenu et à une température de 20-30°C. Toutefois, pour une bonne dégradation, le compost doit contenir peu de produits similaires préalablement découpés en petits morceaux, ce qui n'est absolument pas compatible avec une activité de restauration.

L'ADEME et l'ANSES recommandent de mettre aucune sorte de matière plastique dans les composteurs domestiques.

L'ADEME comme l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du

Le plastique caché ou la fausse bonne idée du carton

Certains fabricants ont une communication un peu complexe à décrypter : ils n'emploient pas le mot plastique, et abusent parfois du mot "naturel".

Alors soyez attentifs ! Certains produits en fibres végétales (carton, papier, etc.) comportent très majoritairement une part de plastique - parfois nommée résine, polymère, liant - qui permet soit d'assurer l'étanchéité (avec une couche de plastique appelée lamination ou coating), soit d'assurer la cohésion structurelle (auquel cas elle sert de colle entre les matériaux).

EN SAVOIR +

Dossier La fonctionnalisation des papiers-cartons - Comment rendre imperméable le papier/carton pour l'emballage. Novembre 2023. M. et Mme Recyclage pour la Ville de Paris



travail (ANSES) après analyse sur des sacs en plastique, déconseillent cette fin de vie soulignant le risque que la dégradation ne soit pas totale^{14 15}.

USAGE UNIQUE VERSUS RÉEMPLOI

Par définition, un récipient est à usage unique s'il est utilisé pour la vente sur place ou à emporter d'une portion individuelle d'aliments destinés à être consommés immédiatement, directement dans le récipient, et sans préparation (telle que la réchauffe ou la cuisson).

Le **réemploi** consiste quant à lui **en toute opération par laquelle des produits sont utilisés de nouveau pour un usage identique** à celui pour lequel ils avaient été conçus. Pour qu'un produit soit réemployable, il doit pouvoir être utilisé plusieurs fois en conservant ses qualités mécaniques. Ceci exclut des solutions comme des couverts ou des gobelets manifestement jetables sur lesquels l'étiquette a été changée en "réutilisable" ou pour lesquels aucun système de collecte et lavage pour les réemployer n'a été organisé (par exemple lors d'un événement).¹⁶

Le réemploi est à privilégier ! Les produits sont utilisés de nouveau pour un même usage, ce qui permet d'allonger la durée de vie des objets et ainsi de réduire les impacts environnementaux générés par la fabrication et la gestion des déchets.

Cette priorité au réemploi est inscrite dans les normes européennes et françaises. En effet, dans la hiérarchie des modes de traitement qui constitue le socle juridique de la gestion des déchets, le réemploi est à privilégier avant le recyclage.

TÉMOIGNAGE

Passer progressivement au réemploi dans la restauration collective, c'est possible !

Jean-André AUFFRAY

Directeur du Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (La Garde, 3600 repas par jour)

“ Nous avons souhaité **lutter contre le plastique à usage unique** en remplaçant les barquettes jetables pour les repas chauds et froids par des bacs gastronomes en plastique réemployable pour les hors-d'œuvre et desserts, et en inox pour les repas chauds. Les points forts de ce changement sont les suivants :

Tout d'abord, nous avons impliqué les responsables des villes en créant une **équipe « projet »**.

Puis Il a fallu en priorité **s'attaquer au problème du poids des solutions réemployables et aux risques de troubles musculosquelettiques** : nous avons réalisé des tests dans les écoles, des calculs des poids à transporter par tournée.

Le second changement a porté sur le **suivi des bacs** : un étiquetage sur les bacs permet le suivi de traçabilité sur les feuilles de livraisons. Il a aussi été utile de créer une délibération pour la facturation des bacs éventuellement non restituées. En cas de perte, nous émettons une facture à nos bénéficiaires de repas. Le fait de facturer renforce la vigilance car le coût des bacs est important.

Le **lavage** s'est organisé ainsi : pré-lavage des bacs dans les écoles, construction d'une zone de lavage « retour » équipée d'un laveur à convoyeur et validation du circuit par la Direction départementale de la protection des populations pour un montant de 175 000 € environ.

Le **transport** a nécessité l'achat de socles renforcés et cagettes de conditionnement en Polyéthylène Haute Densité. Il a aussi fallu lancer un marché « transport en camion » avec augmentation de la charge utile.

De plus, le **stockage** requiert beaucoup d'espace.

Au total, les achats des bacs réemployables avec couvercles et le remplacement progressif des cagettes et socles de transport se sont **répartis sur 3 ans pour un montant d'environ 100 000 €**. Il reste à investir 150 000 € d'ici 2025 pour le complément d'achat de bacs.

Enfin, cette organisation a impliqué la **création d'un poste ETP supplémentaire**. Les équipes ont été globalement satisfaites sur ce changement. Les associer à la mise en place donne de la crédibilité au déploiement.

Lors des commissions de menus, **les parents élus sont très sensibles** au passage en bacs réemployables. Le plastique des barquettes jetables évoque pour eux des risques pour la santé de leurs enfants. Il faut régulièrement que je rappelle que nos barquettes jetables sont sans Bisphénol A et B.

Avec l'expérience, je ne peux que conseiller ce type de contenants réemployables qui a la capacité de durer dans le temps !

”

Partie 2

SE SITUER DANS LA REGLEMENTATION



Considérant les enjeux environnementaux et sanitaires décrits plus haut, la législation encadre de plus en plus l'usage des plastiques dans la vaisselle et les emballages.

Trois lois sont venues amorcer « la sortie du plastique jetable » :

- La loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la **transition énergétique pour la croissance verte**, qui a initié les interdictions de sacs, gobelets, assiettes jetables.
- La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 faisant suite aux Etats Généraux de l'Alimentation, dite **loi EGAlim**, qui a instauré les interdictions de plastique en restauration collective (bouteilles d'eau et contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service).
- La loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite **loi AGEC**, qui poursuit l'interdiction de produits en plastique tout en favorisant la mise en place du réemploi.

Ces lois sont notamment transcrites dans le Code de l'Environnement (Articles L541-15-10, R541-330-1, D541-331 à D541-337).

Cette partie présente une synthèse des interdictions et des obligations réglementaires, et propose des axes d'amélioration pour aller plus loin en faveur de l'environnement.

LES INTERDICTIONS

Les sacs de caisse en plastique fin (moins de 50 microns d'épaisseur) sont interdits.

Restent autorisés : les sacs de caisse en plastique épais (50 microns et plus) considérés comme réemployables sur lesquels doit être marqué " Le sac peut être réutilisé et ne doit pas être abandonné dans la nature "

Les sacs d'emballage direct de marchandises ou pour la vente en vrac en plastique fin (moins de 50 microns d'épaisseur) sont interdits.

Restent autorisés : les sacs composés à 50% de plastique biosourcé et compostables en compostage domestique (Norme NF T51-800, label « OK compost-HOME ») avec marquage.

Les couverts, pailles et touillettes en plastique à usage unique sont interdits.

Les assiettes jetables de cuisine pour la table, composées totalement ou partiellement de plastique, y compris avec un film plastique, sont interdits

Il n'existe pas de quantité minimale de plastique pour déterminer si un produit est « composé partiellement de plastique ». En revanche, le produit n'est pas considéré comme étant partiellement constitué de plastique si les plastiques sont utilisés comme agents de rétention ou liants et auxiliaires technologiques. Le produit final est considéré comme étant partiellement constitué de plastique si un revêtement intérieur ou extérieur en plastique est appliqué à la surface d'un pour assurer une protection contre l'eau ou la graisse.

Les verres, les gobelets jetables et les contenants composés en tout ou partie de polystyrène expansé, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, sont interdits.

Au 1er janvier 2024, **les verres et gobelets à usage unique entièrement en plastique ou composés partiellement de plastique**, avec une teneur supérieure à 8 %, sont interdits.

Restent autorisés : les gobelets et verres comportant 8 % de plastique ou moins avec le marquage suivant :

- Dans les services de restauration collective scolaire, la distribution de bouteilles d'eau plate en plastique à usage unique est interdite.
- Dans les établissements recevant du public ou locaux à usage professionnel, la distribution de bouteilles en plastique contenant des boissons gratuites est interdite.
- La fourniture ou l'utilisation de bouteilles en plastique à usage unique imposées dans les clauses contractuelles d'événements festifs, culturels ou sportifs est interdite.
- Dans les services de restauration collective d'établissement scolaire, universitaire ou d'accueil d'enfants de moins de six ans, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en matière plastique, à usage unique ou non sera interdite à partir du 1er janvier 2025.

Cette disposition ne concerne pas le conditionnement et le transport s'ils sont réalisés en liaison froide. De plus, un film plastique qui n'est pas conçu spécifiquement pour un contenant (contrairement à un couvercle) n'est pas considéré comme faisant partie du contenant donc autorisé. Il convient toutefois de l'enlever avant toute chauffe des denrées afin de limiter la possible migration des substances contenues dans ces films plastiques vers les aliments.

La vente de tous objets en **plastique oxo-dégradable** sont interdits.

Les emballages composés pour tout ou en partie de polymères ou copolymères styréniques (polymère issu du monomère styrène), **non recyclables et dans l'incapacité d'intégrer une filière de recyclage** sont interdits (**1er janvier 2025**).

LES OBLIGATIONS

La tarification doit être plus basse lorsqu'une boisson est vendue dans un **réceptacle réemployable** présenté par le client par rapport au prix si la boisson est servie dans un gobelet jetable.

Le professionnel est obligé d'accepter que les clients utilisent un contenant réutilisable ou réemployable personnel lors de l'achat, si ce contenant est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté.

Pour les commerces avec une **surface de vente supérieure à 400m²**, la mise à disposition des clients de contenants réemployables ou réutilisables (propres, prêts à l'emploi, gratuits ou non) est obligatoire.

Dans les établissements de restauration pouvant accueillir **au moins 20 convives**, il est obligatoire de **servir les repas et les boissons à consommer sur place dans de la vaisselle lavable et réemployable** (gobelets, couvercles, assiettes, récipients, couverts).

Cela concerne l'ensemble de la vaisselle, que le client prenne une boisson, un repas ou les deux. Mais les plats de service ne sont pas considérés comme des récipients inclus dans cette obligation. Attention, il n'existe pas, à ce jour de nombre minimal de réutilisation pour qu'un récipient soit considéré comme réemployable.

Dans les **établissements recevant du public**, il est obligatoire d'**être équipé d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public**, par tranche de 300 personnes constituant le public.

Dans les établissements de restauration ou débit de boisson, il est obligatoire d'indiquer de manière visible la **possibilité pour les clients de demander de l'eau potable gratuite**, fraîche ou tempérée, correspondant à un usage de boisson.

Dans le service de **portage quotidien de repas à domicile** (avec abonnement pour des repas préparés livrés au moins 4 fois par semaine), il est obligatoire d'**utiliser vaisselle, couverts et récipients réemployables, et de les collecter en vue de leur réemploi**.

S'il a été élaboré spécifiquement pour un type de récipient, a fortiori s'il est vendu avec, le système de fermeture doit être considéré comme étant une partie de ce récipient.



ALLER AU-DELÀ DE LA RÉGLEMENTATION

Éviter d'utiliser un sac en plastique jetable (produit en 1 seconde, utilisé en moyenne 20 mn et dont la durée de vie est estimée entre 100 et 1000 ans) paraît maintenant logique et simple pour de nombreuses personnes : c'était loin d'être le cas il y a 5 ans encore !

Face aux enjeux environnementaux, la première réponse apportée par les pouvoirs publics a été l'interdiction des plastiques à usage unique notamment les sacs et de nombreux ustensiles et d'emballages,

La législation nous invite à repenser nos comportements pour une consommation plus responsable car si les objectifs annoncés sont bien la réduction à la source des déchets et le développement du réemploi, la réglementation reste limitée face aux enjeux sanitaires, climatiques, et de biodiversité évoquée ci-dessus. Aussi, des collectifs d'usagers se multiplient tels que les groupes « Cantine sans plastique ». En 2023, la dégradation de l'environnement reste le deuxième sujet de préoccupation des Français.¹⁷

Nous vous invitons donc, acteurs privés et publics de la restauration, fournisseurs, à profiter de cette opportunité de changement pour passer directement à l'étape suivante :

Remplacer les plastiques par des solutions responsables sur le plan sanitaire et environnemental, en cohérence avec les attentes et le respect de la santé de vos clients et de votre équipe

C'est pourquoi le guide Solutions Zéro Plastique ne contient pas de solution de vaisselle ou d'emballage où l'aliment ou la boisson est en contact avec du plastique, même compostable, même biosourcé, même biodégradable, même réemployable, et même caché !

TÉMOIGNAGE

Réduire les emballages jetables dans la restauration, c'est tout à fait réalisable !

Marine CROUSNILLON

La Fabriquerie, traiteur à Marseille

“ Nous avons mis en place beaucoup d'actions pour réduire les déchets. Nous avons tout d'abord **discuté avec les fournisseurs, pour qu'ils récupèrent les emballages** de cartons, cagettes en plastiques, bois et même polystyrène ! Un fournisseur d'emballages en carton récupère maintenant deux cartons par semaine, ce qui représente environ 50 kg de déchets évités par an.

Au fil des années, nous sommes parvenus à **sensibiliser notre clientèle**. En rendant les couverts jetables payants et en formulant la question à la négative "Vous n'avez pas besoin de couverts ?", nous sommes passés **de 10 % à 33 % de clients ne prenant pas de couverts**.

Nous avons observé la même tendance pour nos sacs qui sont également payants. Toutefois, une marge de progression est encore possible car actuellement seulement 20% des clients ont leur propre sac.

Pour les contenants, nous avons rendu les **emballages payants** et sommes parmi les premiers restaurants de Marseille à proposer des **contenants consignés** avec Dinette. Depuis, nous constatons une réduction du nombre d'emballages utilisés et 30% de nos clients viennent avec leur propre contenant.

Nous faisons d'autres efforts. Nous acceptons de remplir gratuitement la gourde des clients et l'affichons. Pour les buffets, la nourriture est sous forme de « finger food », sans verrine ni pic à brochette, pour **éviter les déchets associés**. Nous avons aussi initié la consigne de bouteilles de vin et bière en verre.

En fait, nous nous voyons comme des pionniers sur ces pratiques vertueuses. **Nous encourageons tous les restaurateurs et commerçants à nous rejoindre pour atteindre le seuil où elles seront normales et généralisées !**

”

Partie 3

**UNE MÉTHODE PAS À PAS POUR FAIRE
UN CHOIX ÉCLAIRÉ**



Après avoir traité le contexte et la réglementation en vigueur, nous vous proposons de vous aider à choisir des solutions zéro plastique pour votre vaisselle et vos emballages.

La méthode « pas à pas » vous accompagne dans votre cheminement et vos questionnements pour effectuer un choix réfléchi en 4 grandes étapes.

L'objectif est de vous permettre de **mieux comprendre le marché** des alternatives aux plastiques et d'**identifier les leviers d'action** à votre disposition de manière à **choisir en conscience** votre vaisselle et vos emballages et **réussir votre changement de pratique**.

1

Réfléchir à vos besoins

Page 19

2

Choisir une solution zéro plastique

Page 19

3

Identifier un fournisseur responsable

Page 27

4

Impulser et valoriser le changement de pratique

Page 28

1

Réfléchir à vos besoins

Avant de vous lancer dans le choix d'une alternative aux plastiques, nous vous encourageons à **prendre le temps d'analyser les usages et les pratiques** de votre structure pour chaque typologie d'articles de vaisselle et d'emballage sujet de ce guide (couverts, pailles, assiettes, verres, boîtes à emporter, gourdes, sacs, contenants de cuisson/réchauffe/service de restauration collective et récipients de transport pour le portage à domicile).

L'objectif de cette analyse est de réaliser un état des lieux et de vous interroger sur l'évolution de vos pratiques afin d'identifier finement vos **besoins à court et moyen termes**. Pour cela, il est important de vous appuyer sur vos collaborateurs et de sonder vos usagers/clients. En posant un **regard critique** sur vos pratiques, vous pourrez identifier plus aisément les freins à leur évolution et les leviers d'action dont vous disposez pour tendre vers le **zéro plastique et le réemploi**.

Cet état des lieux peut s'inscrire de manière plus large dans une **démarche zéro plastique territoriale**.

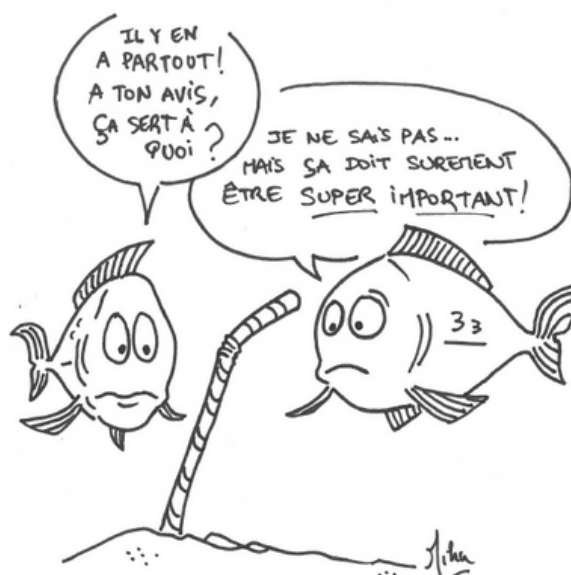
EN SAVOIR +

<https://www.arbe-regionsud.org/13491-guide-engager-son-territoire-dans-une-demarche-zero-dechet-plastique.html>

Nos conseils :

- **Répertoriez** la vaisselle et les emballages en plastique ou non, jetables ou non, actuellement nécessaires à votre activité.
- Pour chaque typologie de vaisselle et d'emballages, **caractériser puis prioriser** vos pratiques et vos besoins techniques et logistiques avec votre équipe.
- **Estimez le volume de déchets et le coût annuel** lié à la vaisselle et aux emballages jetables (achat, temps dédié pour le personnel pour la gestion des déchets, prestataire de collecte, redevance spéciale, taxes, etc.).

- **Identifiez les freins** qui vous ont empêché jusqu'à présent de passer aux solutions plus écologiques.
- **Sondez vos collaborateurs et vos clients/usagers** pour voir s'ils sont satisfaits de vos pratiques actuelles et ouverts au changement.
- **Étudiez la possibilité de changer vos pratiques** pour supprimer certaines typologie (par exemple avez-vous réellement besoin de pailles ?) et/ou **tendre vers l'utilisation de solutions réemployables**, à court et moyen termes.
- Examinez vos contrats existants avec vos fournisseurs pour identifier des clauses relatives à l'utilisation de produits spécifiques et **explorez la possibilité de renégocier ces contrats** en faveur de solutions plus durables.
- **Réalisez un audit de vos fournisseurs** pour évaluer leur engagement vers des pratiques durables et examinez la possibilité de privilégier des fournisseurs alignés sur les valeurs environnementales.



2

Choisir une solution zéro plastique

La deuxième étape consiste à déterminer **quel type de solutions répond à vos besoins tout en limitant au mieux l'impact environnemental** de ce choix.

Rappelons qu'une solution coche rarement toutes les cases : **il n'y a pas une solution miracle** mais des solutions moins impactantes qui pourront répondre à

vos besoins.

Il est recommandé de se baser sur des **analyses comparatives du cycle de vie** des produits ou services et de privilégier les produits dits 'éco-conçus' (impact environnemental minimisé sur l'ensemble du cycle de vie lors de la conception). Toutefois, ce type d'analyses et de produits est encore peu courant et **complexe à comprendre**. Acheteurs de collectivité, restaurateurs et commerçants ont besoin d'une grille d'analyse pour se poser les bonnes questions et développer un avis critique sur les offres qui leur sont faites.

En réponse à ce besoin, nous nous sommes entourés d'un collègue d'experts et d'acteurs de terrain pour **réfléchir à une manière simple et accessible pour évaluer l'impact environnemental d'un ustensile**. Un long travail de réflexion a été nécessaire pour mettre au point la méthodologie présentée ci-après. Face à la complexité du sujet, nous avons dû faire de nombreux choix. Nous sommes ouverts aux propositions pour faire évoluer et affiner notre méthodologie.

CONSIDÉRER LA DURABILITÉ DU PRODUIT

Pour **réduire la consommation de produits plastiques**, il est généralement simple de les substituer par des alternatives jetables (carton, kraft, etc.) en raison de leur bas coût, de leur facilité de manipulation et de stockage, et de la simplicité dans les habitudes de travail. Or produire un ustensile jetable, quelle que soit sa composition, implique une importante consommation de ressources et production de déchets pour généralement quelques dizaines de minutes d'utilisation : **l'usage unique est un non-sens écologique**.

L'usage unique doit être considéré en dernier recours, lorsqu'il n'existe pas d'alternative viable pour votre activité, en privilégiant les matériaux les moins impactant pour l'environnement et la santé. Pour réduire la consommation de produits à usage unique, il est indispensable de **considérer l'usage plutôt que le produit lui-même**. Dans de nombreux cas, il est possible de supprimer simplement les produits (pour les pailles et les sacs par exemple), tandis que d'autres peuvent être remplacés par des alternatives réemployables.

Les alternatives réemployables sont plus ou moins durables dans le temps selon la solidité du matériau, la résistance au lavage, la réparabilité du produit et son entretien. Or, plus un produit est réemployé et

plus son impact environnemental diminue, il est donc important de bien choisir une solution durable.

Opter pour le réemployable est souvent synonyme d'investissement financier, de changement de logistique (lavage, stockage) et de pratiques. **Nous vous alertons en particulier sur les risques musculosquelettiques** qui peuvent être rencontrés par les opérateurs et qui peuvent être un frein au changement.

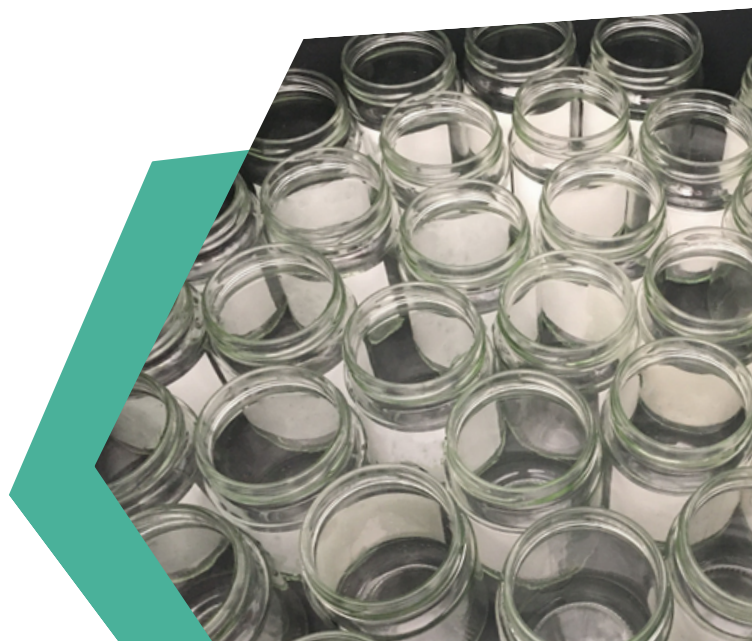
Il est possible de **vous faire accompagner** sur ces différents aspects ou de faire appel à des ressources externes. Par ailleurs, de nombreuses initiatives et expérimentations sont en cours dans la restauration collective (Agores, Restau'Co, etc.) et peuvent vous inspirer.

Nos critères « durabilité » :

- Le nombre de réemplois théoriquement possibles du produit dans son intégrité
- Le lavage sans détérioration d'un élément
- Le lavage sans tâche persistante
- La disponibilité des pièces détachées auprès du fournisseur ou ailleurs
- Le remplacement des pièces (joint, couvercle, poignée, etc.) sans outils spécifiques

Nos conseils :

- Privilégiez les matériaux très **solides et réemployables à long terme** et cela n'est pas incompatible avec l'esthétisme !
- Optez pour un **design intemporel** pour éviter les effets de mode
- Pour les matériaux moins durables, prenez en compte le **nombre de réemplois** de l'ustensile indiqué par le fournisseur et la fréquence de rachat qui en découle
- Évitez les matériaux qui ont tendance à se tâcher et à se détériorer au fur et mesure des lavages



- **Soignez l'entretien et le stockage** de vos produits et respectez les conditions d'usage pour les faire durer dans le temps
- Choisissez des alternatives dont les pièces peuvent être changées facilement
- **Pensez à la seconde main** : ressourceries, magasins, applications ou plateformes en ligne de seconde main vous permettent de vous équiper en prenant soin de la planète et de votre porte-monnaie
- Créer un **groupe de travail pluridisciplinaire** (chef d'établissement, hiérarchie opérationnelle, salariés, Services de Prévention et de Santé au Travail, organisations professionnelles, partenaires, etc.) et **initier une démarche participative de prévention** des risques musculosquelettiques
- Intégrer le **réseau des signataires de la charte** régionale « zéro déchet plastique » de l'ARBE (voir page...)
- **Suivre les initiatives** des établissements privés et des collectivités qui expérimentent le réemploi ainsi que **les travaux et publications** du Conseil national de la restauration collective et des associations professionnels.
- **Se faire accompagner** ou **faire appel à un prestataire** pour mettre en place le réemploi.

Attention aux faux réemployables !

Certains fabricants ont choisi de transformer des couverts jetables en couverts réemployables par un **simple changement d'étiquette** !

Les produits en plastique à usage unique sont des produits en plastique qui ne sont pas conçus, créés ou mis sur le marché pour accomplir plusieurs trajets ou rotations en étant retournés à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisés pour un usage identique à celui pour lequel ils ont été conçus (article D. 541-330 du code de l'environnement).

Pour qu'un produit soit **considéré comme réemployable**, il doit répondre à des **normes précises** de conditions de lavage, de résistance mécanique au lave-vaisselle, de nombre de cycle, etc. Attention au terme « réemployable » sur les produits qui manifestement ne sont pas faits pour l'être.

EN SAVOIR +

Zoom sur le recueil de solutions techniques « Alternatives aux conditionnements à usage unique » de AGORES

Acteur pionnier et référent sur la problématique des alternatives aux conditionnements plastiques en restauration collective, AGORES crée dès 2018 un groupe de travail dédié. Depuis, **l'association contribue à défricher le champ des possibles pour les professionnels** avec :

- en 2019, le livre blanc #1 dressant l'état des lieux des connaissances et enjeux,
- en 2022, le livre blanc #2 tirant les enseignements des expérimentations en cours sur l'ensemble du territoire.

Rapidement émerge un double constat : la solution technique parfaite n'existe pas ; chaque collectivité doit définir son cap au regard des spécificités de son propre écosystème, dans le respect du cadre réglementaire.

Le changement de conditionnement est à la fois technique et politique.

Ce Recueil recense 10 solutions techniques proposées à ce jour par les fournisseurs de la

restauration collective, chacune étant étayée par le retour d'usage d'une collectivité et des données concrètes et chiffrées issues du terrain (parution 1er semestre 2024).

www.agores.asso.fr



Mettre en place le réemploi

Avant de vous lancer, **faites le point sur les solutions existantes** : il y a un réel bénéfice à pouvoir intégrer un circuit de logistique déjà présent sur votre territoire, à adopter des contenants standardisés. De plus en plus de porteurs de projets peuvent vous aider, et vous **conseiller dans votre transition vers le réemploi**.

Deux options, non exclusives, s'offrent à vous. Vous pouvez choisir des producteurs, fabricants et/ou fournisseurs qui propose des **boissons ou denrées alimentaires conditionnées dans des contenants en verre aptes au réemploi**. Il vous faut alors contacter un opérateur de réemploi pour être équipé de matériels de collecte et/ou intégrer le circuit de collecte.

Acteurs-ressources : La Consigne de Provence, L'incassable

Parallèlement, vous pouvez faire appel à un

prestataire pour vous équiper en contenants propres et assurer la collecte et/ou le lavage de vos contenants après utilisation par vos clients.

Acteurs-ressources : Dinette, En boîte Le Plat, Eternity systems, Restobac, Option solutions, Uzaje, Bibak

Recherchez aussi **conseils et financements** auprès de l'ADEME, de la Région Sud et des collectivités locales qui s'impliquent fortement sur ces thématiques. D'autres acteurs, réunis au sein de réseaux d'associations, dispensent des formations.

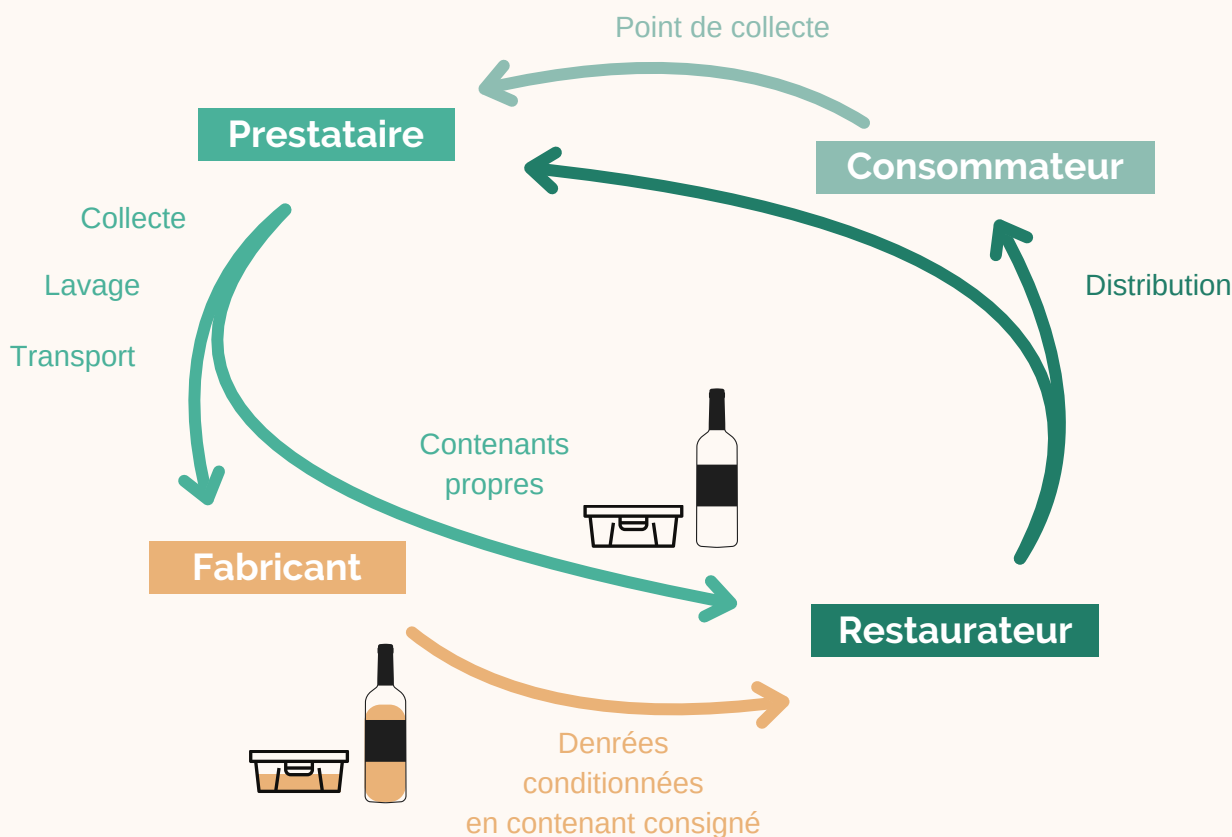
EN SAVOIR +

Cartographie des acteurs du réemploi : <https://www.m-mme-recyclage.com/cartographie-reemploi>

Cartographie des acteurs du lavage : <https://data.ademe.fr/applications/carte-des-centres-de-lavage-test-carto-stats>

Prestataires signataires de la charte zéro déchet plastique : <https://www.arbe-regionsud.org/7552-annuaire-des-prestataires-zero-dechet-plastique.html>

CYCLE D'UTILISATION DU CONTENANT RÉEMPLOYABLE



PRENDRE EN COMPTE LA FABRICATION DES MATÉRIAUX

Le choix du ou des matériaux alternatifs aux plastiques est à effectuer avec prudence. Il est nécessaire de prendre en compte la fabrication de ces matériaux et les forts impacts qu'ils génèrent sur l'environnement. En effet, pour les ustensiles et emballages jetables, jusqu'à 2/3 des émissions de gaz à effet de serre (GES) peuvent être générées lors de la production et de la transformation de ces matériaux.

Or, **l'impact environnemental varie très fortement d'un matériau à l'autre** comme en atteste les tableaux ci-contre. Dans ce guide, sur les conseils de M. et Mme Recyclage, nous avons fait le choix de nous appuyer sur deux indicateurs d'impact environnemental : les **émissions de gaz à effet de serre**, ainsi que la **consommation d'eau**. Les tableaux ci-contre illustrent, à l'échelle mondiale, la forte variabilité des émissions de GES par kilogramme de matériau d'une part (*tableau supérieur*) et, d'autre part, la variabilité de la quantité d'eau nécessaire à la production d'un kilogramme du matériau (*tableau inférieur*). On peut ainsi constater que la production de certains matériaux est bien moins polluante et/ou consommatrice d'eau que d'autres, ces matériaux sont de ce fait à privilégier.

Il est à noter que l'impact environnemental d'un matériau doit être **pondéré par le nombre de réemploi du produit**. Ainsi, un produit réemployable (à fort impact environnemental lors de la production) peut avoir un impact moins important qu'un produit à usage unique (à faible impact environnemental lors de sa production) du fait des nombreux réemplois de ce produit.

On trouve aujourd'hui sur le marché de plus en plus de matériaux en **matière partiellement ou totalement recyclée**. Par ailleurs, de nouveaux matériaux émergent **à base de matière secondaire (déchet)** générée lors de la production d'une matière principale (exemple, des pailles en noyau d'avocat, un résidu alimentaire).

Attention, **ces seules caractéristiques n'en font pas des matériaux écoresponsables** pour autant. Le processus de recyclage et la logistique associée ont un impact environnemental à ne pas négliger. De plus, nous rappelons qu'il existe des plastiques cachés dans de nombreux produits (voir l'encart page 9). Les pailles en noyau d'avocat par exemple sont majoritairement constituées de plastique biosourcé.

Type de matériau	Emission GES CO2eq (kg/kg)
Argent	100
Alliage de titane	36
Cacao	17
Etain	16
Alliage d'aluminium	12
Acier inoxydable	5.4
Céramique	4.3
Alliage de cuivre	3.6
Riz	3.4
Verre - Silice	2.3
Verre - Borosilicate (Pyrex)	1.7
Chanvre	0.9
Bambou	0.8
Verre - Sodocalcique	0.76
Papier et carton	0.71
Bois dur (noyer, chêne, etc.)	0.6
Palmier	0.5
Blé	0.45
Bois tendre (pin, épicéa, etc.)	0.37
Pierre	0.06
Bagasse	0.006
Roseau / Canne de Provence	0.006

Type de matériau	Consommation d'eau (L/kg)
Argent	76000
Cacao	17000
Riz	15 000
Etain	11000
Bambou	5800
Chanvre	2700
Papier et carton	1700
Blé	1200
Alliage d'aluminium	1000
Bois dur (noyer, chêne, etc.)	700
Palmier	700
Bois tendre (pin, épicéa, etc.)	700
Alliage de cuivre	310
Alliage de titane	290
Acier inoxydable	130
Bagasse	40
Roseau / Canne de Provence	40
Céramique	34.3
Verre - Borosilicate (Pyrex)	15
Verre - Sodocalcique	14
Pierre	3.4
Verre - Silice	1.4

Extraits de Material & the Environment, Eco-Informed Material Choices, Ashby, 3rd Edition



Nos critères « fabrication » :

- Produit intégrant une part de matière recyclée
- Produit intégrant une part de matière secondaire (déchets générés lors de la production de produits dits principaux)
- Produit écolabellisé (label "alimentaire" ou "textile" recommandé par l'ADEME, hors HVE, ou label FSC, PEFC, Ecolabel européen ou NF environnement)
- Emissions de gaz à effet de serre, exprimée en CO₂eq/kg
- Consommation d'eau, exprimée en litre/kg

Notre critère ELIMINATOIRE :

Dans ce guide, **nous avons exclu les produits intégrant du plastique** ou du silicone (polymères de synthèse), y compris du plastique biosourcé, recyclé, biodégradable ou compostable, **dans le corps du produit** (y compris colles et résines) **ou en revêtement interne** (en contact direct avec l'aliment).

Nos conseils :

- Privilégiez les produits **réemployables composés de matériaux les moins polluants à la fabrication**. Prenez également en compte le **nombre de réemplois théoriques du produit**.
- Si le réemployable n'est pas compatible avec votre activité, optez pour de **l'usage unique composé d'un matériau local naturel, non transformé, ou comestible**
- Privilégiez les matériaux intégrant de la **matière recyclée ou de la matière secondaire**
- Optez pour les matériaux éco-labellisés

Quid des matériaux comestibles ?

Les matériaux comestibles à base par exemple de gâteau, de pulpe de fruits, d'algue, ou encore de chocolat représentent un champ d'innovation étonnant.

L'avantage est que, en théorie, il n'y a **pas à se soucier de leur fin de vie** s'ils sont effectivement consommés. **Toutefois, pour respecter les conditions d'hygiène, ils sont souvent emballés individuellement**, ce qui crée des déchets d'emballage. S'ils sont emballés en lot (ce qui est préférable), il faut veiller à effectuer une distribution dans des conditions d'hygiène stricte, à imaginer selon l'activité du commerce.

Rappelons aussi les conseils nutritionnels : limiter les aliments trop gras, trop sucrés ou trop salés.

- Demandez systématiquement la **fiche technique du produit**
- Prenez garde aux **plastiques cachés** !
- Évitez les matériaux présentant un **risque sanitaire** dans certaines conditions d'usage et de stockage (cuivre, aluminium).

PENSEZ À L'IMPACT DU TRANSPORT

Un produit "Made in France" peut être composé de matière première européenne, partir à l'autre bout du monde pour plusieurs étapes de fabrication avant de revenir en France pour sa dernière transformation substantielle (origine légale¹⁸).

En tant que consommateur, retracer le circuit de fabrication d'un article de vaisselle ou d'un emballage est très compliqué car il n'y a pas d'obligation d'indication de l'origine ou de la provenance de la matière première ou du(des) lieu(x) de transformation. Or, **plus un article est produit localement et à partir de ressources elles-mêmes locales, plus l'impact environnemental lié au transport est réduit**. Pour privilégier les solutions les moins impactantes en termes de kilomètres parcourus, il est indispensable de **se renseigner auprès du fournisseur** qui doit être capable de vous communiquer à minima la provenance du matériau principal, et les lieux des principales transformations.



Certains matériaux peuvent présenter un risque pour la santé

La vaisselle et les emballages sont susceptibles de **contaminer les aliments par contact direct ou indirect, en leur transférant des substances chimiques pouvant être dangereuses**, ce qui peut entraîner un risque pour la santé des consommateurs qui ingèrent ces aliments.

La réglementation prévoit un **principe d'inertie chimique** des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires : ils doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication de manière à ce que, dans des conditions normales ou prévisibles d'emploi, ils ne transfèrent pas aux denrées des constituants en une quantité supérieure aux seuils réglementaires.

La DGCCRF contrôle le respect de cette réglementation. Toutefois elle **constate fréquemment le dépassement des seuils de migration**. Par exemple, des métaux lourds (plomb, cadmium) ou d'autres métaux (cobalt, aluminium, etc.) sont susceptibles de migrer de l'émail présent sur la céramique, le verre, ou l'ardoise vers les

aliments, notamment acides. Des papiers-cartons sont régulièrement concernés par des dépassements de migration en phtalates. Les métaux et alliages peuvent s'oxyder ou présenter des migrations des constituants (aluminium, fer, chrome, nickel) en présence d'aliments très acides et/ou salés.

Restez vigilants et respectez les conditions d'usage et spécificités de stockage. La DGCCRF et l'ANSES déconseillent l'utilisation de vaisselle ou d'emballages manifestement usés ou abimés, la cuisson au four d'aliments acides en papillotes de feuilles d'aluminium, la réchauffe des aliments dans les briques multicouches carton/aluminium, la cuisson des aliments en sacs congélation, ou dans des films étirables en matière plastique, etc.

EN SAVOIR +

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/prenez-garde-aux-matériaux-mis-au-contact-des-aliments>

L'emballage contenant le produit et le rembourrage/calage de conditionnement qui protègent le produit pendant le transport sont également à prendre en compte car ils alourdissent fortement l'addition environnementale du produit. C'est particulièrement vrai en cas de suremballage, y compris en papier et carton. De plus, la réduction des emballages représente aujourd'hui un enjeu important pour les entreprises et collectivités car ils représentent une part importante des déchets à traiter et, de ce fait, un post important de financement. Il est donc indispensable de travailler avec le fournisseur en amont de la commande pour **réduire le suremballage, éviter l'emballage et le conditionnement en plastique**, et **opter pour une option plus durable** (emballage réemployable ou consigné par le fournisseur, vrac).

Nos critères « transport » :

- Provenance du matériau majoritaire composant le produit
- Lieu de principale transformation du matériau majoritaire
- Lieu de dernière transformation substantielle du

produit (origine légale)

- Emballage et rembourrage/calage de conditionnement non plastique
- Réduction du suremballage (réduction du vide, conditionné en grand lot, etc.)
- Suppression de l'emballage jetable (emballage réemployable, vrac, emballage consigné par le fournisseur)

Nos conseils :

- ▶ Privilégiez la **matière première et la fabrication locale** (<150 km) **et artisanale** pour minimiser dans le même temps les distances de transport du produit et l'emballage
- ▶ Informez-vous auprès de votre fournisseur sur la provenance du matériau principal, les lieux de transformation du produit ou encore le lieu de dernière transformation substantielle (origine) du produit, et optez pour des produits permettant de **minimiser au mieux la distance de transport**
- ▶ Demandez à votre fournisseur comment est emballé et conditionné le produit et s'il est possible de supprimer ou réduire l'emballage

- **Supprimez l'emballage et/ou le conditionnement en plastique**, y compris en plastique biosourcé, recyclé ou encore recyclable,
- **Évitez le suremballage**, y compris en papier et carton
- **Privilégiez les grands lots ou le vrac**
- Optez pour les fournisseurs proposant un **emballage réemployable ou consigné**

S'INTERROGER SUR LA FIN DE VIE

Utiliser de la vaisselle et des emballages réemployables

permet de réduire drastiquement la quantité de déchets produits. En France, selon l'ADEME, utiliser de la vaisselle réemployable pour les repas et les boissons servis sur place (gobelets, couvercles, assiettes, récipients) dans les établissements de restauration rapide doit permettre d'éviter près 130 000 tonnes de déchets par an.

La réglementation invite également les fabricants à mieux produire de manière à limiter l'impact environnemental du produit en fin de vie. Dans cette logique, des **produits éco-conçus** sont développés et la réduction des déchets de fin de vie est intégrée dès la conception. Pour réduire au mieux les déchets de vaisselle et d'emballages, différentes options de conception sont possibles :

- L'absence de déchet en fin de vie, c'est par exemple le cas avec les produits **comestibles** sans emballage ;
- Le déchet est **recyclable et recyclé**, partiellement ou totalement, s'il est déposé en déchèterie, jeté dans une benne de recyclage 5 flux (papier/carton, métal, plastique, verre et bois) ou collecté par un prestataire ;
- Le déchet est une ressource qui retourne à la terre par **compostage**.

Pour maximiser le processus de recyclage, il est important d'être attentif à la complexité de la composition du produit : **plus le produit comporte de matériaux différents étroitement imbriqués, moins ces éléments sont séparables et recyclables**. Le recyclage de certains matériaux comme le verre nécessite l'ajout de matière vierge à chaque cycle de recyclage. Il est à noter que, contrairement aux bouteilles et bocaux, **la vaisselle et les emballages en verre ne sont pas toujours recyclables**. Des additifs garantissent une plus grande résistance à l'objet mais impliquent une température de fonte supérieure à celle des équipements de recyclage du verre.



Le **compostage** évite la mise en décharge ou l'incinération des déchets organiques (deux procédés qui participent au changement climatique en émettant respectivement du méthane par fermentation ou du CO₂ par combustion). Attention, le choix de produits compostables fait sens uniquement si vous choisissez des produits en **matière naturelle, sans transformation chimique et facilement biodégradable** (exemple : assiettes en feuille thermoformées ou encore des couverts en bois non traité).

Nos critères « fin de vie » :

- Produit réemployable (dans sa fonction première)
- Produit comestible
- Produit mono-matériau 100% recyclable accepté en déchèterie, dans une benne de recyclage 5 flux ou collecté par un prestataire
- Produit multi-matériaux à composants facilement séparables et en partie (au moins le composant principal) ou totalement recyclables acceptés en déchèterie, dans une benne de recyclage 5 flux ou collectés par un prestataire
- Produit compostable en compostage INDUSTRIEL (mention "Ok Compost" ou norme EN 13432 ou équivalent) ou en compostage INDIVIDUEL (mention "Ok Compost Home" ou NFT 51-800 ou équivalent).

Nos conseils :

- Optez pour le **réemployable** autant que faire se peut.
- Préférez les produits **comestibles sans emballage** individuel si l'usage unique est

indispensable à votre activité

- ▶ Optez pour les produits **mono-matériau 100% recyclables**, ou pour les produits multi-matériaux **recyclables dont les composants sont facilement séparables**.
- ▶ Si vous choisissez des produits recyclables, veiller à ce que qu'une filière de recyclage existe sur votre territoire pour ce produit.
- ▶ Si vous avez un composteur ou un prestataire de collecte pour les biodéchets, choisissez des produits en **matière naturelle non traitée, non transformée, et facilement biodégradable en compostage domestique**.
- ▶ **Éviter les produits destinés au compostage industriel** (label OK Compost) qui nécessitent une structure industrielle et un processus de traitement industriel (pas ou peu de filière existante).

La fausse bonne idée de la cellulose

La cellulose, bien que biosourcée, ne peut rejoindre les filières de recyclage classique dont elle perturbe le tri. Par ailleurs, les emballages en cellulose ne peuvent être compostés avec les biodéchets car ils se dégradent beaucoup plus lentement que ces derniers. De plus, si les emballages sont pelliculés avec un polymère fossile, l'opération ne donnera pas le résultat espéré.

3

Identifier un fournisseur responsable

Une fois que vous avez trouvé le type de produit vers lequel vous souhaitez vous tourner, il reste à identifier un fournisseur. En choisissant un prestataire allant dans la même direction que vous, vous avancerez ensemble vers des pratiques plus durables. C'est une stratégie gagnant-gagnant, car elle est basée sur le partage de valeurs environnementales communes. Malheureusement, encore trop d'entreprises dorent leur image autour de faux-semblants. Face à la multitude de slogans marketing aux promesses environnementales, **savoir si une entreprise est éco-responsable peut devenir un vrai casse-tête.**

Une entreprise éco-responsable respecte le monde qui l'entoure : ses prises de décision, sa stratégie économique et sa communication s'effectuent dans le respect de l'Environnement, de l'Homme et de la réglementation.

Ses actions menées en faveur du développement durable peuvent s'inscrire dans une charte éthique ou une charte de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Au-delà de contribuer à la lutte contre le dérèglement climatique, une entreprise

responsable s'engage à **respecter les droits de l'Homme** envers ses employés, ses fournisseurs et l'ensemble de ses parties prenantes, et à avoir un **impact social positif** (ancrage local, inclusion, lutte contre les inégalités économiques, sociales et culturelles, etc.).

Attention, le fait qu'une entreprise soit éthique ne signifie pas que les produits qu'elle fabrique/vend sont plus respectueux de l'environnement ! Dans ce guide, **nous souhaitons vous alerter sur l'existence systémique d'allégations environnementales trompeuses ou de nature à vous induire en erreur.**

Les allégations environnementales sont des arguments commerciaux visant à communiquer sur des avantages environnementaux significatifs et justifiés au regard des impacts générés par le produit lui-même et/ou par son emballage. Lorsqu'elles sont énoncées par un fournisseur éthique, des allégations comme "produit éco-conçu", "bio" ou "réparable" peuvent guider votre choix.

EN SAVOIR +

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/cnc/avis/2023/Allegations_environmentales/guide_2023.pdf



Notre critère ELIMINATOIRE :

Nous considérons les **allégations environnementales trompeuses ou de nature à induire en erreur** (écoblanchiment ou greenwashing) comme des fautes graves. De ce fait, les produits concernés sont volontairement **exclus de cet ouvrage**.

Nos conseils :

- Soyez **vigilants au greenwashing ou écoblanchiment** et, avant de commander un produit, renseignez-vous sur le bien-fondé des arguments commerciaux environnementaux utilisés.
- Introduisez les **critères éthiques** dans votre cahier des charges
- Réalisez un **audit de vos fournisseurs** actuels et identifiez ceux qui partagent vos valeurs environnementales et sociales
- Analysez le site internet du fournisseur et/ou demandez un **complément d'information** sur l'éthique et les pratiques environnementales (charte éthique, bilan carbone, démarche RSE)
- Privilégiez les entreprises ayant un **label et/ou une certification** de la mise en œuvre d'une démarche RSE (normes ISO 26000 et ISO 20400, label Lucie, label BCorp)
- Transformez vos **fournisseurs en partenaires** en construisant un dialogue constructif.

Attention au greenwashing !

Si une information environnementale portant sur un produit est approximative, non proportionnée, ambiguë et/ou non justifiée par des éléments précis et mesurables, des preuves scientifiques ou des méthodes reconnues, elle peut alors être considérée comme une allégation trompeuse ou de nature à induire en erreur en **utilisant de façon abusive l'argument écologique**. On parle alors de Greenwashing, ou écoblanchiment.

Différents types de greenwashing existent, citons par exemple une promesse environnementale avec un intérêt minime ou inexistant pour l'environnement, un engagement environnemental qui se limite à suivre la réglementation en vigueur sans le préciser explicitement, ou encore le verdissement d'un produit en masquant ses impacts les plus importants. Par exemple, on retrouve très fréquemment l'argument «sans Bisphénol A» (BPA) sur les articles de vaisselle alors que l'utilisation de BPA est interdite en France pour les articles aptes au contact alimentaire.

En cas de doute sérieux sur la véracité d'une allégation, nous vous encourageons à réaliser un **signalement** sur la plateforme SignalConso (<https://signal.conso.gouv.fr/fr>) ou d'écrire à la DGCCRF.

4

Impulser et valoriser le changement de pratique

Votre choix pour une alternative zéro plastique est arrêté et vous avez passé commande auprès d'un fournisseur responsable. Pour réussir sur le long terme le changement de pratique vers le zéro plastique (et particulièrement vers le réemploi), il est indispensable de **mobiliser vos collaborateurs et votre clientèle**.

Pour cela, votre équipe doit être au fait des enjeux du zéro plastique, formée aux bonnes pratiques et à la sensibilisation des usagers ou de la clientèle, et concentrée quotidiennement sur la mise en œuvre du changement de pratique. Nous vous invitons à nommer un **réfèrent éco-responsabilité** pour vous assister.



Parallèlement, il est très important d'**informer votre clientèle** sur le changement de pratique. Des affichages en salle, des publications sur les réseaux sociaux ou encore une sensibilisation à l'oral sont autant de moyens d'expliquer votre démarche.

Il est également judicieux d'**impulser le changement de comportement** de consommation chez vos clients. Pour cela il existe différentes solutions incitatives ou dissuasives telles que :

- Une carte de fidélité zéro plastique,
- Une réduction pour le réemploi
- Afficher un surcoût à l'usage unique.

Enfin, que vous soyez aux prémices de votre démarche zéro plastique ou déjà très avancé dans la transition, nous vous encourageons fortement à intégrer un dispositif d'accompagnement et de valorisation de votre démarche environnementale.

Nos conseils :

- Soyez **vigilants au greenwashing ou écoblanchiment** et, avant de commander un produit, renseignez-vous sur le bien-fondé des arguments commerciaux environnementaux utilisés
- Introduisez les **critères éthiques** dans votre cahier des charges
- Réalisez un **audit de vos fournisseurs** actuels et identifiez ceux qui partagent vos valeurs environnementales et sociales
- **Analysez le site internet** du fournisseur et/ou **demandez un complément d'information** sur l'éthique et les pratiques environnementales (charte éthique, bilan carbone, démarche RSE)

- Privilégiez les **entreprises ayant un label et/ou une certification** de la mise en œuvre d'une démarche RSE (normes ISO 26000 et ISO 20400, label Lucie, label BCorp)
- **Transformez vos fournisseurs en partenaires** en construisant un dialogue constructif.

Rejoignez les 1900 établissements engagés dans **Mon Restau Responsable®**



Cette démarche **gratuite et participative** a été créée par la **Fondation pour la Nature et l'Homme** et le **Réseau Restau'Co**. Elle permet à tout **restaurant collectif** du monde de l'enseignement (crèche à université), du médico-social, d'entreprise ou d'administration, en gestion directe ou concédée, de **progresser sur 4 piliers de la transition écologique et sociale** : bien-être des convives, assiette responsable, écocitoyenneté, engagement social et territorial.

www.monrestauresponsable.org

Les chartes « Zéro Déchet Plastique » et « Plages sans déchet plastique »

Les chartes « zéro déchet plastique » pilotée par la Région Sud et « plages sans déchet plastique » piloté par le Ministère de la Transition Ecologique et l'ADEME permettent aux collectivités territoriales, associations, entreprises et établissements scolaires de s'engager dans une démarche de diminution des pollutions plastiques. Dans le cadre de ces dispositifs animés par l'ARBE en région Provence-Alpes-Côte d'Azur il s'agit d'inciter chacun à s'engager dans des actions concrètes en faveur de la diminution des pollutions plastiques.

www.arbe-regionsud.org

EN SAVOIR +

Documents d'engagement et liste des acteurs engagés : <https://www.arbe-regionsud.org/1375-2-chartes-zero-dechet-plastique.html>

Outils et ressources zéro déchet plastique : <https://www.arbe-regionsud.org/293-zero-dechet-plastique.html>



Partie 4

LE CATALOGUE D'ALTERNATIVES ÉTHIQUES ET RESPONSABLES



COMMENT LIRE CE CATALOGUE p. 32

LE SCORE ZER PLASTIQUE p. 32

ASSIETTES p. 33

BOITES À EMPORTER p. 34

CONTENANTS p. 34

COUVERTS p. 35

GOURDES p. 36

PAILLES p. 37

SACS p. 39

VERRES p. 39

La méthode « pas à pas » a pour objectif de vous inciter à vous poser les bonnes questions face à la diversité de solutions existantes. Ce guide vous propose maintenant quelques alternatives éthiques et responsables qui pourront alimenter votre réflexion.

COMMENT LIRE CE CATALOGUE

Nous avons sélectionné un panel de produits que nous avons identifiés comme étant particulièrement vertueux en termes d'éco-responsabilité.

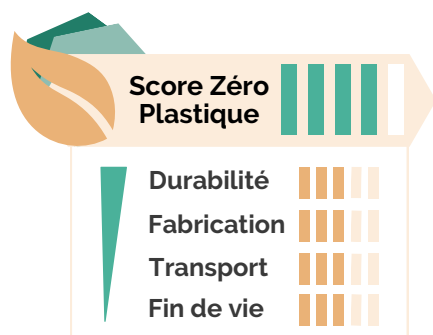
Ce guide non commercial et gratuit a pour objectif de sensibiliser à la réduction des déchets et à la pollution plastique sans promouvoir un fournisseur en particulier. Pour cette raison, deux produits par fournisseur au maximum sont présentés dans le présent guide, sauf si le fournisseur est le seul à proposer le matériau pour plusieurs ustensiles, ou si l'ensemble du cycle de vie d'une gamme de produits est réalisé en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Vous êtes fournisseur ou fabricant ?

Et vous souhaitez que l'un de vos produits éco-responsables soit présenté dans le guide Solutions Zéro Plastique ? Rendez-vous page 43 de ce guide.

LE SCORE ZERO PLASTIQUE

Notre méthode « pas à pas » permet d'analyser la **position d'un produit face à nos 4 priorités environnementales** (durabilité, fabrication, transport et fin de vie) réparties sur les 22 « Nos critères d'éco-responsabilité » présentés précédemment. La représentation ci-dessous permet de visualiser aisément ce positionnement tout d'abord de façon globale, puis pour chaque priorité environnementale.



Attention, **le Score Zéro Plastique n'est pas un outil de classification.** Il illustre la méthode « pas à pas » présentée précédemment et a pour simples

objectifs d'**alimenter votre réflexion et de vous aider à vous poser les bonnes questions.**

Pour chaque produit de notre sélection, le Score Zéro Plastique a été calculé lorsque le fabricant ou fournisseur a accepté de fournir les informations nécessaires et a manifesté son souhait de paraître dans le présent guide, via le formulaire en ligne.

L'ensemble des résultats sont accessibles en ligne sur www.ecoscienceprovence.com

Légende

- +100
-10 Tolérance thermique positive et négative du produit
- Micro-ondes
- Réchauffe au four
- Cuisson au four
- Congélation
- Lave-vaisselle
- Résistance à l'eau
- Résistance à l'huile
- Encombrement réduit (empliable, emboîtable, pliable)
- Contient potentiellement des allergènes
- Produit écolabellisé (labels recommandés par l'ADEME hors HVE, ou label FSC, PEFC, Ecolabel européen ou NF environnement)
- Région PACA Origine région Provence-Alpes-Côte d'Azur (lieu de dernière transformation)
- Origine France
- Origine Europe
- Origine Monde



Assiette

ASSIETTE EN SON DE BLÉ

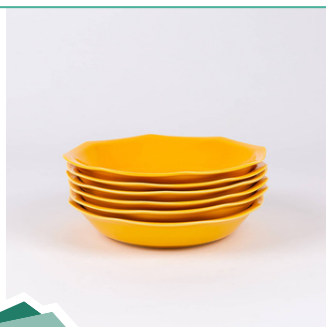
BIOTREM

Les assiettes BIOTREM sont fabriquées exclusivement en **son de blé** et sont **compostables**. Conçues pour contenir des aliments cuisinés ou non, chauds ou froids, les assiettes BIOTREM peuvent être utilisées à la maison, en pique-nique, dans un bar ou dans un restaurant. La production nécessite aucun apport chimique et le produit est une alternative à la vaisselle jetable.

 www.alternativi.fr



A conserver dans un endroit sec et couvert; tenir à l'écart de l'humidité et des rayons directs du soleil, ou d'autres conditions météorologiques.

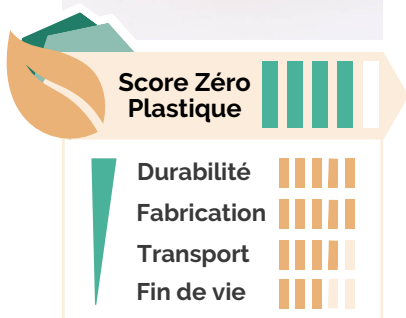


Assiette

ASSIETTE EN PORCELAINE

OGRE LA FABRIQUE

L'assiette en porcelaine d'OGRE la Fabrique est un contenant parfait pour vos ripailles et vos dînettes. D'une **fabrication locale en Nouvelle Aquitaine** avec des produits **100% naturels**, les assiettes sont produites dans le respect de l'environnement et sont faites pour **durer** et lutter contre la surconsommation des produits.



 www.ogrelafabrique.com

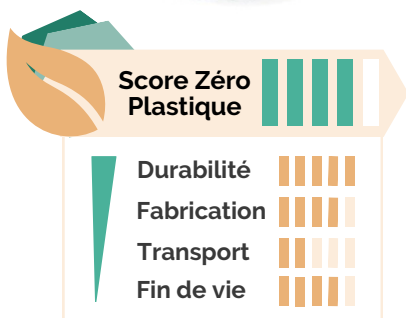


Assiette

PLATEAU EN INOX

ECOLUNCHBOX

Le plateau en inox d'ECOLunchbox est lavable, incassable, empilable. Avec son design intemporel, il est idéal pour la restauration collective, l'événementiel ou encore pour un concept de restaurant minimaliste et zéro déchet.



 www.ecolunchboxes.com



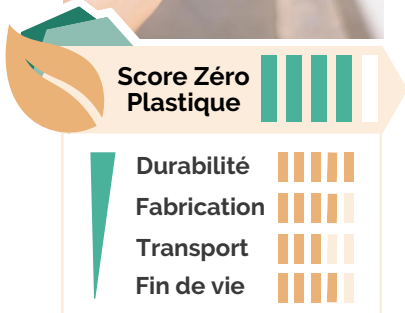


Boîte à emporter

BOITE TRAITEUR

QWETCH

La boîte repas Qwetch est fabriquée en **inox français recyclé** dans des usines basées en **Bourgogne-Franche-Comté**. Le produit est **léger** et **passé au micro-onde**. C'est une solution parfaite pour transporter son repas "maison" ou "à emporter" à faire réchauffer partout.



www.qwetch.com

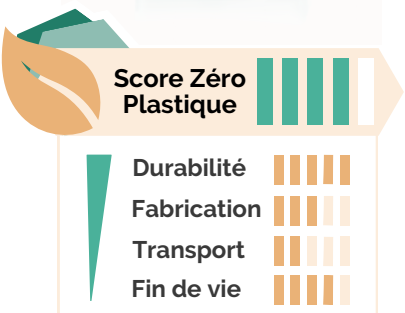


Boîte à emporter

FOODY

GASPAJOE

Foody est une boîte repas **étanche** qui **passé au micro-onde**. Fabriquée en **inox**, elle ne retient ni les goûts, ni les odeurs. Le produit est facile d'entretien, **réparable** et offre une solution pour remplacer les boîtes en plastique ou trop lourdes.



www.gaspajoe.fr



Contenant

BARQUETTES EN INOX

RESTOBAC

Dans le cadre de la loi AGEC, RESTOBAC a développé une solution de **contenants réemployables** en inox spécialement destinés aux portages de repas à domicile. Les barquettes sont **légères** et **facilement empilable**.



www.restobac.com





Contenant

SEAL CUP MINI

ECOLUNCHBOX

Grâce à sa petite taille et à son couvercle étanche, la Seal Cup Mini est un contenant en inox parfait pour vos sauces et vinaigrettes. C'est un produit idéal en consommation sur place ou, s'il est consigné, pour la vente à emporter.

 www.ecolunchboxes.com



Couvert


CUILLÈRE À CROQUER

KOOVEE

À déguster pour le plaisir et avec tous types de plats, les Koozee **remplacent les couverts en plastique** et en bois par de délicieux biscuits bio sucrés et salés. Les couverts sont fabriqués dans des ateliers à **Marseille**, avec des matières premières 100% Made in France, **bio** et saines.

 www.koozee.co



 Agriculture biologique (AB)



A conserver à température ambiante

Score Zéro
Plastique

Durabilité
Fabrication
Transport
Fin de vie



Couvert

FOURCHETTE À CROQUER DE KOOVEE

KOOVEE

À déguster pour le plaisir et avec tous types de plats, les Koozee **remplacent les couverts en plastique** et en bois par de délicieux biscuits bio sucrés et salés. Les couverts sont fabriqués dans des ateliers à **Marseille**, avec des matières premières 100% Made in France, **bio** et saines.

 www.koozee.co



 Agriculture biologique (AB)



A conserver à température ambiante

Score Zéro
Plastique

Durabilité
Fabrication
Transport
Fin de vie

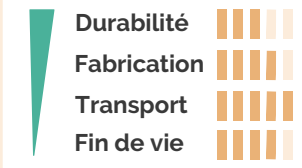


Couvert

KIT DE COUVERTS NOMADE

LA CANNE A COUVERTS

La canne à couverts est un kit de couverts nomades **réutilisables** en **canne de Provence**. Elle est fabriquée dans le **Var** à partir des déchets de l'industrie de l'anche à instrument de musique. C'est une **solution** conçue par le designer Antoine Boudin.



www.lacanneacouverts.fr



A conserver à température ambiante, dans une atmosphère sèche et ventilée.



Couvert

SET DE 3 COUVERTS

KEITH TITANIUM

Le set de 3 couverts de Keith Titanium sont fabriqués en **titane**. Celui-ci offre une **résistance à la chaleur, au froid, aux bactéries** et une solution **durable**. Le produit est idéal pour toutes les occasions, de la cuisine quotidienne aux aventures en plein air.

www.keitheurope.com



A conserver à température ambiante

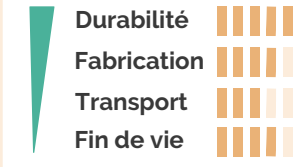


Gourde

CHOPETTE

LITTLE POTS

Chopette est une **gourde éco-conçue en verre recyclé et recyclable fabriquée en Italie** pour la partie flacon. La **housse en laine naturelle confectionnée en Charente** dans un atelier permet de rendre la gourde isotherme en utilisant les propriétés isolantes de la laine. C'est la 1ère gourde garantie à vie, le flacon en verre recyclable peut être changé jusqu'à 3 x.



www.littlepots.fr





Gourde

GOURDE INOX ZESTE

Dessinée par deux designers Français favorisant une fabrication locale et marquée par une recherche constante de sobriété et de simplicité, la Zeste Classic est une bouteille en **inox 100% Made In France** et **garantie à vie**.

 www.zeste.fr

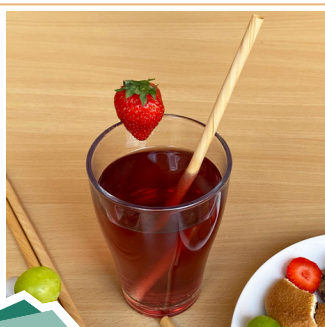


Gourde

ORIGINALS INOX QWETCH

La bouteille isotherme Qwetch est fabriquée en **inox** avec une **étanchéité** garantie conservant 12 heure au chaud et 24 heures au froid. Avec sa forme classique, elle passe partout, même au **lave-vaisselle**.

 www.qwetch.com



Paille

FOREST STRAW LESPAILLES.COM

La Forest Straw est fabriquée à partir de fines tranches de bois en spirale. Le produit provient de **forêts gérées de manière durable et certifiées FSC**. En plus d'être **100% naturelle**, la Forest Straw est également **compostable** à domicile.

 www.lespailles.com



 Forest Stewardship Council (FSC)



A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans un espace à température ambiante.

Score Zéro
Plastique





Paille

LES PAILLES LA PERCHE

LA PERCHE

Les pailles la Perche sont une solution **naturelle et locale**. Depuis 2018, les pailles sont cultivées à La Perrière dans le Perche et produites localement dans des Ateliers Solidaires en **Normandie**. Elles sont adaptées aux boissons chaudes comme froides, ne se délitent pas, sont **réutilisables** et **lavables** et ne transfèrent aucun goût aux boissons.

Score Zéro
Plastique



Durabilité



Fabrication



Transport



Fin de vie



 www.laperche.bio



 Agriculture biologique (AB)



A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Paille

MY FRENCH PAILLE À CROQUER !

BEESTRÓ

BeestrO est une innovation **française** saine et savoureuse, composée de **farine de châtaigne AOP** et d'extrait de propolis, sans aucun colorant ni conservateur et sans sucre autre que celui du fruit,

Score Zéro
Plastique



Durabilité



Fabrication



Transport



Fin de vie



 www.beestropro.com



Paille

PAILLES EN VERRE

LESPAILLES.COM

La paille en verre est un accessoire de boisson original et très agréable à utiliser. Sa transparence permet d'y voir le contenu de la boisson consommée lors de son utilisation. C'est une paille **solide et réutilisable**. Le produit offre une solution durable avec une **fabrication Européenne**.

Score Zéro
Plastique



Durabilité



Fabrication



Transport



Fin de vie



 www.lespailles.com



A conserver dans un lieu de stockage à l'abri d'humidité.



Sac

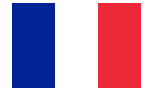
MARGUERITE LE LUNCH BAG

LE MOUTON GIVRE

Marguerite le lunch bag est un sac isotherme **sans plastique**, un concept qui allie **laine, lin et chanvre**. Fabriqué en **France** dans un souci de durabilité, le lunch bag Marguerite permet d'emporter les repas à la température idéale dans un sac **sain**.



www.lemoutongivre.com



A conserver à la lumière, avec une température ne dépassant pas les 25° pour éviter les mites de la laine

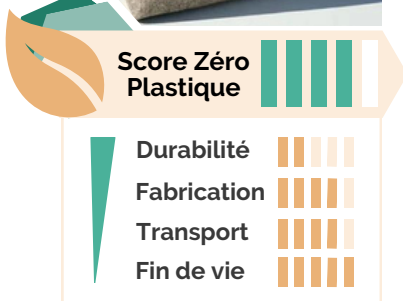


Sac

SAC CABAS EN CHANVRE

GEOCHANVRE

Le sac Cabas avec poche latérale Géochanvre est fabriqué entièrement en chanvre avec une toile **compostable**. Les sacs sont cousus par des prestataires de **L'Yonne** artisans et/ou de **l'économie sociale et solidaire** et offre une solution durable et locale.



www.boutique.pailage-biodegradable.fr



A conserver au sec, à l'abri de l'humidité

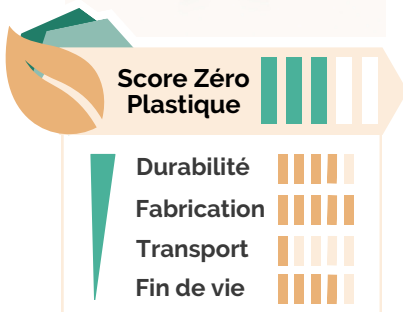


Verre

ARTY

GASPAJOE

La tasse ARTY en **inox** est idéal pour des pauses cafés. Avec sa double paroi, on ne se brûle pas. **Empilables**, ces gobelets inox se glissent partout et se font tous petits dans vos placards.



www.gaspajoe.fr



A conserver à l'abris de la lumière et de l'humidité.



Verre

SWIRLY CRISTAL D'ARQUES

Le verre Swirly en cristallin est idéal pour une variété de boissons. Son motif tourbillonnant moderne apporte une touche de fraîcheur à votre table. La marque Cristal d'Arques Paris a été créée en 1968.



www.latabledarc.com



Verre

TASSE EN BISCUIT CUPFFEE

La tasse Cupffee en **biscuit** offre une alternative **comestible** et compostable aux verres à usage unique en plastique. Elle est adaptée à la dégustation de boissons chaudes ou froides et l'hygiène est garantie par la protection en carton.



www.cupffee.me



A conserver à température ambiante

Partie 5

POUR ALLER PLUS LOIN



DICTIONNAIRE DES MATÉRIAUX

Acier inoxydable : L'acier est essentiellement composé de fer et d'une faible concentration en carbone (entre 0,01 et 2%, plus ce pourcentage est élevé plus l'acier est dur). En alliant le fer avec du chrome et du nickel, on obtient l'acier inoxydable qui a une grande résistance à la corrosion. L'acier 18/10, contient 18% de chrome et 10% de nickel. Il existe pour les rares personnes allergiques au nickel, des ustensiles en inox 18/0 exempts de nickel. Bien qu'il soit encore principalement fabriqué en Asie, la solidité et la sécurité sur le plan sanitaire offertes par l'acier inoxydable en font une alternative de premier choix, réemployable de nombreuses années. Il n'était pas apte à passer au four à micro-ondes, mais des recherches récentes ont permis de lever cette restriction, pour certaines formes de contenants. Il peut aussi être isotherme, et dans ce cas, il est souvent conseillé d'éviter le lave-vaisselle.

Aluminium : Robuste et léger, à coût modéré, il est une solution intéressante avec toutefois une alerte sur le risque de migration d'aluminium vers les aliments acides, cuits à haute température (dans des barquettes à usage unique par exemple), ou dans des canettes de boisson (respecter les Dates Limites de Consommation). Pour prévenir ce risque, on note souvent la présence de résines plastiques à l'intérieur des gourdes en aluminium. Pour du réemployable, on préférera l'aluminium anodisé qui possède une couche isolante de surface dure, antiadhésive qui le rend résistant aux éraflures, facile à nettoyer, et réduit également le transfert d'aluminium dans les aliments.

Bambou : Le bambou est une graminée ligneuse résistante et légère. Sa croissance est rapide, sans produit phytosanitaire, ni engrais, et peu gourmande en eau. Il libère 30% d'oxygène de plus que les feuillus. Comme alternative réemployable, il faut privilégier la production issue de petites exploitations indépendantes souvent certifiées qui apportent des revenus décents aux producteurs. En usage unique, il vaut mieux le limiter, car il vient en majorité d'Asie où sa surexploitation entraîne une déforestation massive et met en danger de nombreuses espèces. Toutefois une petite production française émerge. Il est compostable (en usine) mais cette filière étant peu développée, il est souvent mis en décharge ou incinéré pour la valorisation énergétique. Attention toutefois, en Europe, les articles en bambou et plastique (résine) sont interdits. Il convient donc de se limiter aux produits en bambou brut, non aggloméré.

Bois : Souvent proposé comme alternative depuis l'interdiction des couverts à usage unique en plastique, il est léger, mais critiqué pour son contact parfois peu agréable en bouche. On conseillera de limiter les objets en usage unique et de choisir du bois (peuplier, pin...) issu de forêts gérées durablement (label FSC ou PEFC) et le plus locales possibles (Europe si possible). Le bois de peuplier est neutre et n'altère ni la saveur ni l'odeur des aliments. Pour les couverts à usage unique, le bois est brut. Pour les ustensiles réemployables, le bois est verni ou huilé pour assurer sa durabilité, avec le risque pour le vernis de migration de substances vers l'aliment.

Canne de Provence / roseau / blé / seigle : Ces matériaux, renouvelables rapidement, souvent issus de cultures biologiques, sont séduisants par leur caractère naturel, sans transformation à part leur nettoyage. L'usage unique doit être limité, mais plusieurs références sont présentées comme lavables, y compris au lave-vaisselle par leurs fabricants. Pour optimiser le choix, il est préférable de s'approvisionner le plus localement possible. La solution provençale qui permet de valoriser un déchet d'activité artisanale (fabrication d'instruments de musique) offre un avantage supplémentaire.

Céramique (porcelaine, grès, faïence) et autres matières émaillées : La faïence, le grès ou la porcelaine sont des terres cuites qui se distinguent par leur aspect et leurs propriétés car leur composition et leur mode de cuisson diffèrent. Ces matériaux sont résistants, plus ou moins lourds, ce qui les rend

adaptés à un usage sédentaire, réemployables. Leurs inconvénients sont leur poids et le risque de casse au cours des manipulations. Ces matériaux sont considérés comme plus sûrs, sauf si la peinture ou l'émail qui les protège ne respecte pas la réglementation européenne et est une source de transfert de polluants vers l'aliment. Dans la mesure où la production locale existe encore, il semble préférable de se tourner vers elle et à minima vers des fabrications européennes.

Chanvre : Le chanvre est une plante peu gourmande en eau et en engrais, avec une grande capacité à capter le CO2 atmosphérique et une croissance rapide. Son système racinaire profond contribue à lutter contre l'érosion. Toutefois, sa transformation peut nécessiter des quantités importantes d'eau et d'énergie. Il est donc recommandé de choisir du bio. La France est le troisième pays producteur de chanvre, et premier producteur européen.

Coton : Le coton cultivé de manière intensive nécessite beaucoup d'eau, de pesticides, d'engrais. Le coton bio a moins d'impacts sur l'environnement, requiert moins d'eau (pas de lavage pour éliminer les substances toxiques, des sols qui retiennent mieux l'eau), toutefois la production européenne de coton bio reste encore faible : la majeure partie vient de pays lointains.

Cuivre : Le cuivre est un métal plus mou que l'acier et assez lourd. Il est utilisé pour les contenants de cuisson (casserole, chaudron), car il est très conducteur à la chaleur, ce qui économise l'énergie et facilite une cuisson uniforme. Il est souvent revêtu d'une couche d'acier pour le protéger de son oxydation en présence d'aliments acides, car les sels de cuivre ingérés à forte dose ou régulièrement peuvent présenter une toxicité hépatique ou rénale.

Fonte : La fonte brute est constituée d'alliage de fer, enrichi d'un petit pourcentage de carbone et de silice, fusionné à très haute température (jusqu'à 1350 °C), puis refroidi naturellement, et huilé. Elle a d'excellentes propriétés de résistance, de rétention et de diffusion de la chaleur qui permettent une cuisson homogène des aliments, mais elle est très lourde et poreuse. Il est nécessaire de la "culotter" et d'éviter au démarrage la cuisson d'aliments acides. Elle ne supporte pas le liquide vaisselle, doit être lavée à l'eau mais peut rouiller. Elle doit être huilée après chaque utilisation. La fonte émaillée, est recouverte d'un émail protecteur qui peut comporter des composants toxiques (plomb, cadmium, oxydes métalliques, etc.), et ce revêtement fragile peut s'user (possibilité de faire réémailler ses plats abîmés).

Jute : Le jute est une plante cultivée avec pas ou très peu d'eau, d'engrais, insecticides et pesticides, qui se développe naturellement en 120 jours environ et dont la production nécessite peu de superficie. Il est peu souple et rugueux au toucher, ce qui reste préférable car il existe un procédé pour l'assouplir mais avec un risque de contamination par des huiles minérales. Il existe une petite production française, mais 95 % du jute mondial vient du Golfe du Bengale, ce qui en fait une ressource lointaine.

Lin : Le lin est une matière végétale naturelle peu gourmande en eau, engrais et pesticides, qui pousse sans irrigation en France, premier producteur mondial, mais 95 % de sa production est exportée, principalement en Chine pour sa transformation. Véritable puits à carbone, le lin est également acteur de la lutte contre le réchauffement climatique. C'est une matière très résistante.

Palmier : Ce matériau, fabriqué essentiellement en Inde à partir de déchets de l'agriculture, est léger, résistant à l'eau et à la chaleur, et passe au micro-ondes. Pour un usage unique, il est une alternative très différente du carton, avec un aspect unique car chaque feuille de palmier est différente. À limiter pour son origine lointaine.

Papier cartons produits en autres fibres végétales : Ces matériaux sont fréquemment proposés comme alternatives au

plastique à usage unique. Toutefois, ils restent partiellement constitués de plastique pour en assurer l'étanchéité et/ou la structure, en contact avec les aliments. De plus, la production et le recyclage du papier/carton consomment et polluent des quantités d'eau importantes. Ainsi, l'utilisation de ces articles à usage unique sera réservée aux cas où il est jugé impossible de s'en passer. Ils ne font pas partie des solutions proposées dans ce catalogue.

Plastiques : Le plastique est un matériau constitué d'un polymère, auquel des additifs ou autres substances peuvent avoir été ajoutés, et qui peut jouer le rôle de composant structurel principal de produits finaux, à l'exception des polymères naturels qui n'ont pas été chimiquement modifiés et des peintures, encres et adhésifs. Il existe une très grande variété de plastiques, intitulés polymère de synthèse, bioplastiques, résine, mélamine, Polyester, Polycarbonate (PC), Polypropylène (PP), Tritan, Polybutylène succinate (PBS), (PBT) Polystyrène (PS), Polyéthylène téréphtalate (PET), Polylactide (PLA) et autres plastiques biosourcés etc...

Silicone : Ce sont des polymères de synthèse à base de silicium (et non de carbone comme les plastiques). Ils présentent des qualités et défauts comparables aux plastiques, notamment le risque de migration de substances dans les aliments : matières organiques volatiles libres (MOVL), peroxydes, colorants avec certains aliments gras, lors de la cuisson. À titre de précaution, nous proposons de les éviter.

Titane : Solide, léger, résistant, le titane en s'oxydant développe une couche protectrice, qui se reforme en cas de rayure en présence d'air ou d'eau. Inaltérable dans l'air et l'eau, il résiste aussi à des variations d'acidité et de température. Ces articles sont très adaptés à un usage de nature, plein air et leur fabrication ne semble pas possible en Europe à ce jour.

Verre (sodocalcique ou borosilicate) : Le verre est transparent, apte au four à micro-ondes, lavable en lave-vaisselle, stable sur le plan sanitaire. On distingue le verre classique, recyclable mais cassant, du verre borosilicate qui est plus résistant et passe au four mais n'est pas recyclable. A recommander sans réserve pour une réutilisation, sans risque de transfert de pollution pour des verres simples (non peints), avec comme seul point de vigilance le risque de bris de verre (limité lorsque le verre est "trempe").

CANDIDATURE FOURNISSEUR

Le guide Solutions Zéro Plastique est aussi destiné aux porteurs de solutions. C'est un outil participatif et évolutif. Si vous êtes un fabricant ou fournisseur et que vous souhaitez proposer un produit, merci de remplir le formulaire en ligne en suivant le lien ou le QR code ci-dessous, et nous analyserons votre demande.

Formulaire à compléter :

<https://forms.office.com/e/KV3btDQWHc>



Ecoscience Provence se réserve le droit de refuser une candidature ou de retirer le produit du guide en cas de constatation d'allégations environnementales volontairement exagérées ou erronées sur le produit.

Ecoscience Provence est une association environnementale, du secteur non lucratif, et ne dispose d'aucune visée commerciale avec ce guide.

RÉFÉRENCES

- 1.'Y a-t-il des plastiques essentiels et non essentiels ?', Fabienne Sintès (2023), *Le téléphone sonne France Inter*.
- 2.'White and wonderful? Microplastics prevail in snow from the Alps to the Arctic', Bergmann, M. ; et al. (2019), *Science Advances*, Volume 5 (8).
- 3.'Microplastic contamination in east Antarctic sea ice', Kelly, A. ; et al. (2020), *Marine Pollution Bulletin*, Volume 154.
- 4.'Microplastic Pollution in Deep-Sea Sediments From the Great Australian Bight', Barrett, J. ; et al. (2020), *Frontiers in marine Science*, Volume 7.
- 5.'Evidence and Mass Quantification of Atmospheric Microplastics in a Coastal New Zealand City', Fan, W. ; et al. (2022), *Environmental Science & Technology*, Volume 56 (24). 17556-17568.
- 6.'Carte de la santé des plastiques', Fondation Minderoo (2023), <https://www.minderoo.org/plastic-health-map>.
- 7.'Présence de plastiques dans les selles humaines', Université médicale de Vienne et l'Agence autrichienne pour l'environnement (2018).
- 8.'The Minderoo-Monaco Commission on Plastics and Human Health', Roberto G. Lucchini, *Annals of Global Health* (2023).
- 9.'Index des producteurs de déchets plastiques', Fondation Minderoo (2023), <https://www.minderoo.org/plastic-waste-makers-index>.
- 10.'Bilan 2019', Direction générale de la concurrence, de la consommation, et de la répression des fraudes (2020).
- 11.Article 3 du règlement Reach 1907/2006.
- 12.Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).
- 13.'Bilan 2021 et programme national d'enquêtes 2022', Direction générale de la concurrence, de la consommation, et de la répression des fraudes (2022).
- 14.'Proscrire les matières plastiques du compost domestique', Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (2022).
- 15.'Avis de l'ADEME : Les limites des emballages en plastique compostables', ADEME (2023).
- 14.'Proscrire les matières plastiques du compost domestique', Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (2022).
- 15.'Avis de l'ADEME : Les limites des emballages en plastique compostables', ADEME (2023).

16.'Orientations de la Commission concernant les produits en plastique à usage unique conformément à la directive (UE) 2019/904 du Parlement européen et du Conseil relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement', JO Union Européenne (2020).

17.'Sensibilité à l'environnement, action publique et fiscalité environnementale : l'opinion des Français en 2023', Müller, J.; Millot, C. (2023), *Crédoc*;

18.'Marquage de l'origine et la protection de l'origine française en application de l'article 39 du code des douanes', Ministère des Finances et des Comptes publics (2016).

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

'Le plastique, ça n'emballage plus ? Pour des alternatives aux emballages plastiques à usage unique', WWF (2020).

'les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective - le livre blanc # Acte 2 Retours d'expériences', AGORES (2022).

'Une administration parisienne sans plastique à usage unique en 2024, guide pratique pour une administration exemplaire', Ville de Paris (2021).

'Rethinking Single-Use Plastic Products in Travel & Tourism - Impacts, Management Practices and Recommendations', United Nations Environment Programme, World Travel & Tourism Council (2021).

'Guide Nourrir vers une restauration sans plastique jeté', M. & Mme Recyclage (2022).

'Commerces en action pour la transition écologique : Guide de bonnes pratiques pour la réduction des emballages et du gaspillage alimentaire', GUTA (2023).

'Vers un hôtel zéro plastique à usage unique – Méthode clé en main', BeMed (2023)

'Rapport « 500 solutions à la pollution plastique et 12 recommandations - Réduction – Réemploi – Éco-innovation', No plastic in my sea (2023)

'Substitution des contenants alimentaires composés en plastique en restauration collective : Avis 87', Conseil National de l'Alimentation(2021).

'Sobriété en emballages alimentaires - Développement du vrac et autres pistes d'actions : Avis 88', Conseil National de l'Alimentation (2021).

'Catalogue des contenants réutilisables : Comment changer nos modes de consommation dans la vente à emporter ?', Dick, S.; Nectoux, M.(2020).

'Recommandations pour un diagnostic emballage – Expertises', ADEME (2021).

.

SE SAISIR DE LA PROBLÉMATIQUE ET DES
ENJEUX LIÉS AUX PLASTIQUES

SE SITUER FACE AUX
INTERDICTIONS RÉGLEMENTAIRES

MIEUX COMPRENDRE L'OFFRE DE SOLUTIONS
ALTERNATIVES DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ ET
FAIRE UN CHOIX ÉCLAIRÉ GRÂCE À UNE
MÉTHODE PAS À PAS

NOURRIR SA RÉFLEXION AVEC UN
CATALOGUE DE PRODUITS VERTUEUX



Concilier les enjeux écologiques, économiques et sociaux pour
tendre vers un avenir durable.

www.ecosciencesprovence.com