Guide pour la mise en place du TRI EN SALLE

Restauration rapide

ÉDITION 2020

snarr

FEB
Boulangerie · Viennoiserie · Pâtisserie

CITEO
Donnons ensemble une nouvelle vie à nos produits.

adelphe
Vos emballages ont un avenir

Ce guide est à destination de tous les professionnels de la restauration rapide afin de faciliter la mise en place du tri sélectif en salle.

Il a pour objet de partager les enseignements issus des groupes de travail collaboratifs menés par le SNARR, la FEB et le groupe Citeo.

Les auteurs du guide

Citeo s'associe aux fédérations de la restauration rapide, le SNARR (le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) et la FEB (la Fédération des Entreprises de la Boulangerie), pour vous rendre acteurs de l'économie circulaire.

Citeo et sa filiale Adelphe œuvrent pour réduire l'impact environnemental des emballages ménagers et des papiers, en les transformant en nouvelles ressources. Depuis 25 ans, les entreprises ont investi 10 milliards d'euros pour collecter, trier, recycler les emballages et les papiers.
Cet engagement a permis de déployer la collecte sélective partout en France, de faire du tri le 1er geste citoyen des Français et de créer des filières
de recyclage, en partenariat avec les collectivités locales, les filières matériaux et les opérateurs.
citeo.com

Le SNARR, Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide, regroupe 150 enseignes de restauration rapide, comptant environ 4 000 points de vente.
snarr.fr

La Fédération des entreprises de boulangerie (FEB) est une organisation professionnelle ayant pour mission de regrouper et représenter les entrepreneurs français de boulangerie, pâtisserie et viennoiserie. Elle comprend plus de 280 adhérents soit 80% environ du secteur et représente près de 42 000 salariés. Le chiffre d'affaires s'élève à 8,5 milliards dont 2 milliards à l'export.
entreprisesboulangerie.org

La France compte près de **26 650 restaurants rapides**, qui servent environ **1,8 milliard de repas** par an (source : Étude Gira Food 2015). Ce secteur d'activité génère chaque année[1] environ **183 000 tonnes d'emballages**, dont la majeure partie sont à usage unique.

La majeure partie d'un plateau de restauration rapide est recyclable : emballages en carton, canettes en métal, bouteilles en plastique, sets de plateau ou de table en papier… **La mise en place du tri sélectif** en salle a donc pour objectif principal le recyclage de ces emballages, dans une logique d'économie plus circulaire.

Répondre aux attentes des consommateurs en matière de consommation responsable

72 % des Français indiquent avoir accru leur intérêt pour ces enjeux écologiques au cours des derniers mois[2] et **6 consommateurs sur 10** considèrent que les entreprises et les marques sont les premiers acteurs pour agir concrètement en faveur du développement durable[3].

72 %
des Français indiquent avoir accru leur intérêt pour les enjeux écologiques au cours des derniers mois[2]

Le tri est, par ailleurs, **le premier geste citoyen pratiqué par les Français** (avant le vote). Au regard de la place importante prise par la restauration rapide dans leurs habitudes de consommation, ils attendent aujourd'hui des enseignes qu'elles leur offrent la possibilité de trier les déchets de leur consommation en restaurant, comme ils peuvent le faire à leur domicile.

Ce guide présente les différentes étapes et les facteurs clés de succès de la mise en place du tri dans vos restaurants.

1-Étude gisement 2012, sources Eco-Emballages, Adelphe et ADEME
2-Les Français et l'écologie» Harris-Interactive M6 RTL, septembre 2019
3-« Baromètre de la consommation responsable » Greenflex-ADEME, 2019.

SOMMAIRE

P.4
Restauration rapide : l'engagement de tout un secteur

P.6
Comment trier un plateau ?

P.8
La mise en place du tri en salle

Restauration rapide : l'engagement de tout un secteur

Les chiffres de production de déchets du secteur de la restauration rapide sont aujourd'hui pointés du doigt par les pouvoirs publics et par les consommateurs. Pétitions sur les réseaux sociaux, rappels à l'ordre du Ministère de l'Ecologie, études accusatrices menées par des associations zéro déchet viennent renforcer l'urgence de mettre en pratique l'obligation réglementaire du secteur.

L'obligation de gérer la fin de vie des emballages

Les établissements de restauration rapide sont concernés par deux obligations légales au titre de la gestion des déchets :

- une obligation de gestion des déchets produits dans le cadre de leurs activités en raison de leur qualité de « **producteur / détenteur** » de ces déchets (articles L541-1-1 et L541-2 du code de l'environnement) ;
- et une obligation de gestion en qualité de **metteur sur le marché** de produits emballés destinés à être consommés ou utilisés par les ménages (REP : article L541-10 et R543-53 et suivants du code de l'environnement).

À ce titre ils doivent assurer la fin de vie de leurs emballages, soit à titre individuel, soit en contribuant à un service mutualisé tel que celui proposé par Citeo.

Le cadre législatif autour de l'activité de la restauration rapide évolue fortement

Depuis 2016, la restauration rapide est tenue de répondre aux exigences du « décret 5 flux » en permettant aux consommateurs de trier les déchets d'emballages composés de ces 5 matériaux :

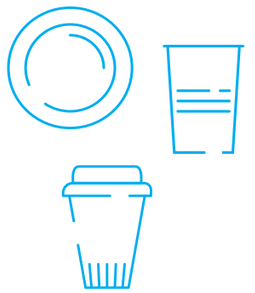
ACTUALITÉ RÉGLEMENTAIRE

Point sur la loi Contre le gaspillage et pour une économie circulaire en cours d'élaboration **(sous réserve de son adoption en l'état) : à compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration seront tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables.**

Une obligation qui va se compléter les prochains mois avec la mise en œuvre de la législation nationale et de la **directive sur le plastique à usage unique et ses multiples interdictions de produits.**
Sont concernés par les interdictions prochaines :

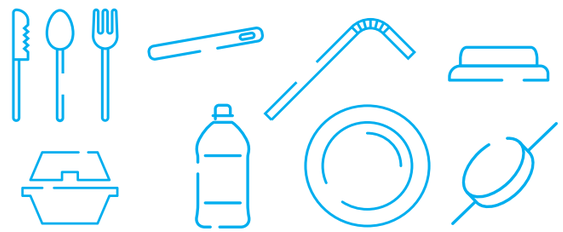
1er janvier 2020

Gobelets, verres, assiettes en plastique jetables



1er janvier 2021

Pailles, piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes y compris avec films plastique, couverts, bâtonnets mélangeurs pour boisson, contenants ou récipients en polystyrène expansé, bouteilles en polystyrène expansé pour boisson, tiges de supports pour ballons et leurs mécanismes.



Le secteur s'engage collectivement

2016

Citeo a engagé dès 2016 **une expérimentation** avec McDonald's en France. Celle-ci a permis d'identifier les facteurs clés de succès en matière de :

- meubles de tri
- signalétique
- méthodes de sensibilisation des équipes
- modalités de collecte et de tri

Les résultats de cette expérimentation ont permis de dégager **des recommandations** que nous vous partageons dans ce guide.

2019

En juin 2019, **15 chaînes de restauration rapide se sont engagées** auprès de la secrétaire d'Etat à l'écologie, à mettre en place le tri en salle dans 70 % des restaurants d'ici fin 2019 et 100 % à fin 2021.

2020

Aujourd'hui c'est **toute une profession qui se mobilise** pour déployer rapidement le tri en salle et la collecte sélective dans les établissements de restauration rapide.

Un travail collaboratif est mené par Citeo, le SNARR, la FEB et une douzaine enseignes de restauration rapide ainsi que les opérateurs de déchets et leurs fédérations respectives : FNADE, FEDEREC et SNEFID. Ce partenariat porte sur 3 axes de réflexion :

- l'éco-conception des emballages du secteur de la restauration rapide,
- l'information des consommateurs pour les inciter à trier leurs déchets/emballages en salle,
- la mise en place de la logistique de la collecte.

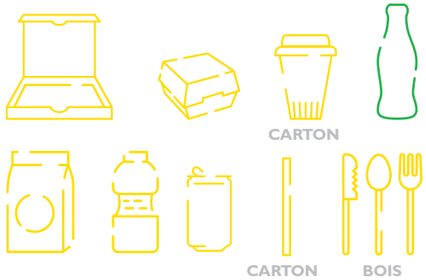
Comment trier un plateau ?

Le succès de la mise en place du tri repose sur des consignes de tri claires et présentées de manière intuitive. À chaque type de composants du plateau, une destination !

JE TRIE

Les emballages dans les consignes de tri nationales

Un emballage est dit recyclable s'il peut intégrer, dès aujourd'hui, une filière de recyclage, c'est-à-dire s'il peut être collecté, trié, recyclé pour devenir un autre emballage ou un produit, et ce à l'échelle du territoire national.



Aujourd'hui les emballages de la restauration rapide concernés par les consignes de tri nationales sont :

- **les emballages en papier-carton :** les gobelets, boîtes, cornets en carton ou sachets papier, cartons de pizza, briques
- **les emballages en métal :** les canettes
- **les emballages en verre :** les bouteilles

Pour les emballages en plastique, seuls les bouteilles et flacons sont dans les consignes nationales. Les boîtes, gobelets plastique, les sachets de couverts, les doypacks de compote etc. ne sont pas concernés.

Les couverts en bois ne sont pas dans les consignes de tri nationales mais en raison de la « Directive 5 flux » ils sont bien à trier en restaurant.

JE TRIE

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT

Des consignes de tri en pleine extension à tous les emballages

Sur certains territoires français, les consignes de tri sont en train d'être étendues à l'ensemble des emballages sans exception, en particulier à tous les plastiques. 50 % de la population française est déjà concernée à début 2020 ; le déploiement à l'ensemble de la population doit être effectif à l'horizon 2022.

Dans certains restaurants, en fonction du territoire en extension des consignes de tri ou non, on pourra ainsi également mettre dans le bac de tri tous les autres emballages en plastique.

Ils rejoindront ainsi les autres emballages :

- **les boîtes, pots et barquettes en plastique**
- **les sachets et les films**
- **les doypacks de compote**
- **les gobelets et coupelles en plastique**
- **les pots de yaourt**
- **les petits sachets de sauce bien vidés etc.**

Cette progressivité de l'extension des consignes de tri à **tous les emballages** au niveau du territoire français est la raison pour laquelle les consignes pourront varier d'un restaurant à l'autre selon le lieu où il est implanté.

Pour connaître les bonnes consignes de tri sur son territoire, un réflexe : le site consignesdetri.fr qui donne les consignes géolocalisées.

LE BON GESTE

Pour être recyclés les emballages doivent être bien vidés (pas de glaçon, de liquide ou de reste alimentaire).
Pas de problème en revanche s'ils sont juste sales ou souillés ! C'est un frein important pour le consommateur qu'il faut lever.

JE JETTE

Les éléments résiduels

Sur le plateau on trouve également des éléments résiduels qui doivent être jetés dans le bac marron

- **les restes alimentaires**
- **les emballages non vidés ou des gobelets contenant des liquides non vidés ou des glaçons.**

OBJECTIF : Doubler le recyclage des emballages en plastique.

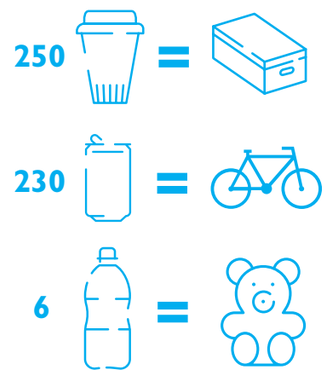
L'extension des consignes de tri à l'ensemble des emballages plastiques vise à doubler leur taux de recyclage grâce au tri de ces nouveaux emballages mais également grâce à l'effet d'entrainement sur les emballages dans les consignes de tri : c'est un effet de plus de 10 % constaté pour l'ensemble des matériaux légers (acier, aluminium, cartons briques et bouteilles plastiques).

Cette mesure prend tout son sens pour la planète mais aussi pour les consommateurs qui à 91 % et 92 % estiment que pour agir pour l'environnement et lutter contre le dérèglement climatique il faut trier ses déchets et recycler 100 % des emballages en plastique d'ici 2025*.

*Enquête ELABE pour Les Echos et Radio Classique, 2019)

ET APRÈS ?

Grâce au geste de tri de vos clients :

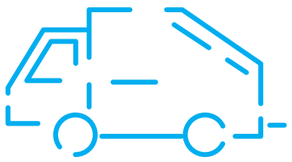


La mise en place du tri en salle

Comment ?
La check-list du responsable d'établissement

Avant de déployer le dispositif et la communication sur le tri en salle, il faut s'assurer que toute la chaîne du recyclage est bien en place en coulisses :

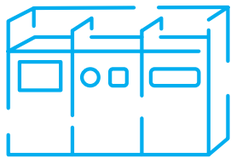
1
LE STOCKAGE DES DÉCHETS
Choisir le type de contenant de stockage (bacs à roulettes, colonnes d'apport volontaire) le mieux adapté à la typologie de l'établissement et à la prestation de collecte envisagée.



2
LA COLLECTE DES EMBALLAGES
Trouver un prestataire qui viendra chercher vos différentes poubelles et qui propose une prestation adaptée aux besoins du restaurant (fréquence de collectes, horaires…).

3
LE CENTRE DE TRI ET LE RECYCLAGE DES EMBALLAGES
Identifier un centre de tri adapté à ce flux d'emballages et qui assure la traçabilité de leur recyclage.

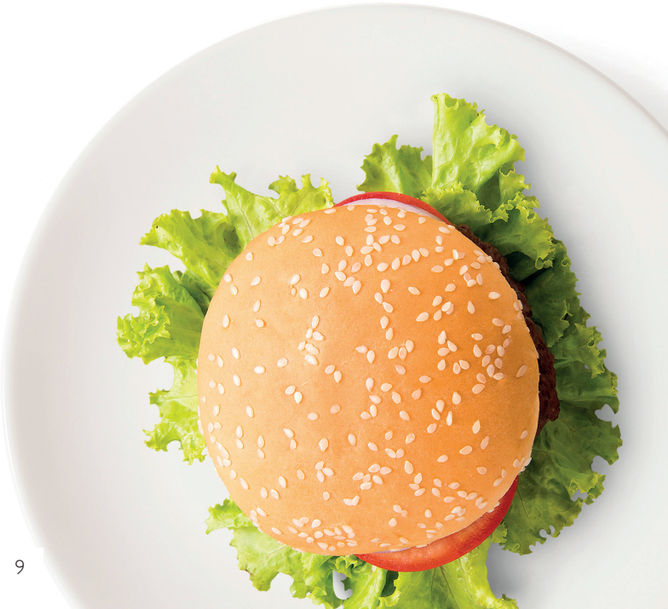
Une fois les étapes 1 à 3 accomplies, réalisez simultanément :



4
L'INSTALLATION DU MEUBLE DE TRI EN SALLE
Mettre en place un dispositif performant et les bons gestes en salle.

5
LA MOBILISATION ET LA FORMATION DE L'ÉQUIPE EN RESTAURANT
Vos équipiers sont vos ambassadeurs du tri !

6
L'INFORMATION ET LA SENSIBILISATION DES CLIENTS AU TRI DANS LE RESTAURANT
Rendre visibles des messages simples et efficaces.



1 LE STOCKAGE DES DÉCHETS

Choisir des moyens de stockage adaptés à l'établissement

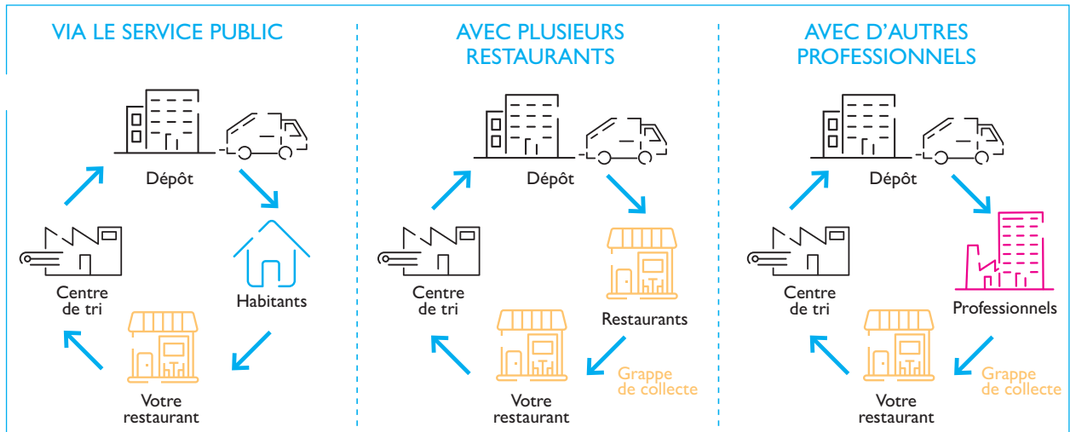
- Avant de mettre en place le tri, l'établissement doit s'assurer que le local à déchets et la salle peuvent accueillir les contenants et les meubles de tri.
- L'usage des bacs roulants ou de colonnes d'apport volontaire sont les dispositifs les plus répandus. Chacun a des avantages et des inconvénients, le choix dépendra des contraintes du restaurant et des modalités de collecte choisies.
- Les emballages sont légers et volumineux. Lorsque cela est possible, privilégiez la mise en place de contenants de grands volumes afin de limiter le nombre de collectes.

	Bacs de 660 L collectés		Conteneurs de 3 m³ minimum	
Poids estimatif	100 kg/semaine			
Équivalent en volume	5 000 L/semaine			
Fréquence de collecte	1 fois/semaine	2 fois/semaine	1 fois/semaine	2 fois/semaine
Nombre de contenants	8 bacs	4 bacs	2 colonnes	1 colonne
Surface au sol nécessaire	16 m²	8 m²	9 m²	5 m²
Avantages	Praticité des bacs		Stockage important pour une surface convenable Conteneur disponible à la collecte 24h/24	
Inconvénients	Surface de stockage importante		Pas de visibilité du contenu Trappe gros volume indispensable	

2 LA COLLECTE DES EMBALLAGES

Privilégier une collecte mutualisée

Trouver un organisme qui viendra chercher vos différentes poubelles et qui propose une prestation adaptée aux besoins du restaurant (fréquence de collectes, horaires…).



Une collecte mutualisée permet d'**optimiser les coûts**, bien que moins flexible qu'une collecte spécifique et individuelle :

- via le service public de collecte : en lien avec les services de votre territoire ;
- avec plusieurs restaurants de votre zone de chalandise ;
- avec d'autres professionnels, pas nécessairement du secteur de la restauration rapide.

EN PRATIQUE

Le SNARR, la FEB ainsi que les fédérations d'opérateurs, FNADE, FEDEREC et SNEFID, se sont mobilisés ensemble sur leurs besoins et enjeux communs afin de mettre en place des grappes de collecte qui pourront permettre une logistique mutualisée. L'objectif final est de pouvoir optimiser la collecte afin de la rendre économiquement viable pour les restaurateurs.

Vous souhaitez vous intégrer à une grappe de collecte ?
Contactez votre fédération afin de connaître les modalités d'organisation des collectes.

3 LE CENTRE DE TRI ET DE RECYCLAGE DES EMBALLAGES

Trouver le centre de tri adapté sur votre territoire

- Les emballages issus de la restauration rapide sont assimilables à des emballages de nature ménagère. Ils doivent faire l'objet d'un traitement dans des centres de tri prévus pour ce type de matériaux tel que les centres de tri utilisés pour la collecte sélective des ménages.
- La qualité du flux collecté en salle doit être comparable à celle des collectes sélectives ménagères.

LE BON GESTE

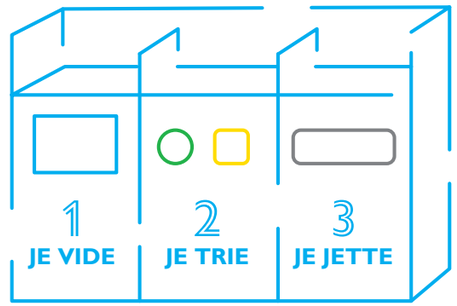
Afin de garantir une qualité de tri, les équipes du restaurant font un contrôle visuel du sac avant de le déposer dans le conteneur.

4 L'INSTALLATION DU MEUBLE DE TRI EN SALLE

Mettre en place un dispositif performant et attractif pour favoriser les bons gestes en salle

Le meuble idéal doit faciliter le tri au client en lui indiquant très clairement ce qu'il doit trier (des consignes de tri visibles, complètes et univoques) et comment trier, en respectant 3 étapes simples : vider / trier / jeter.

Ce tryptique va désormais être le standard du tri en salle dans l'ensemble des enseignes françaises.



Ces 3 actions peuvent se traduire de façon suivante sur votre meuble de tri afin d'être présentées de manière claire et intuitive :

1 JE VIDE

- 1 compartiment pour vider les liquides et glaçons (type évier de couleur bleu clair)

2 JE TRIE

- 1 compartiment pour le verre (de couleur verte, ex RAL632, 6010 ou 6023)
- 1 compartiment pour les emballages vidés (de couleur jaune, exemple RAL1018)

3 JE JETTE

- 1 compartiment pour les autres déchets (de couleur gris anthracite, exemple RAL7016)

Si vous mettez également en place une collecte des biodéchets, il est conseillé d'utiliser la couleur marron (exemple RAL 8025) pour ce compartiment.

LE MEUBLE IDÉAL POUR BIEN TRIER

1/ **Il est facilement accessible et visible** (bien placé, facilement identifiable).

2/ **Il porte des messages visibles, lisibles, clairs et univoques,** qui les aident à faire le bon geste facilement :

- Le geste de tri est **un acte « en positif »** : on extrait du plateau la part recyclable (emballages vides/vidés), puis on jette le reste.
- Une surface permet de poser le plateau afin de le trier aisément (il faut faciliter le geste au consommateur, le rendre « confortable »).
- Le client est guidé au cours de son parcours par **une signalétique claire, lisible et visible** placée en hauteur (ex.: grande affiche vs chevalet) et en rappel sur le meuble (plus visible pour les enfants mais également pour ceux qui regardent à l'endroit où ils vont trier) avec le détail, sur chaque poubelle, du geste attendu.
- Le message qui incite les consommateurs à **bien vider** leurs emballages est mis en évidence, c'est la principale erreur de tri :
  - pas de reste alimentaire
  - pas de liquide ou de glaçon.
- Afin de faciliter ce geste de tri, **les ouvertures** sont restreintes et rappellent la forme des emballages. La poubelle « des autres déchets » a quant à elle une ouverture plus large.

LE BON GESTE

Un emplacement propre et accessible pour le meuble incite à effectuer le geste de tri !

5 LA FORMATION D'UNE ÉQUIPE MOTIVÉE

Faire de vos équipiers des ambassadeurs du tri

Les facteurs clés de succès pour passer à l'action :

Une dynamique collective à l'établissement :

- **L'équipe de direction** est convaincue des enjeux du tri, impliquée et moteur dans sa mise en place.
- **Un référent « tri »** est désigné pour être en lien avec les équipes en salle.
- **Des objectifs et des indicateurs** sont mis en place pour garantir l'efficacité du dispositif.

Une équipe formée :

- **L'équipe est sensibilisée** pour connaître les consignes de tri, les communiquer aux clients et répondre à leurs questions.
- Le personnel en salle est formé pour effectuer **un contrôle visuel** afin d'évaluer si le sac de tri est bon ou pollué et le mettre ou non dans le bac de tri.

L'information délivrée aux clients directement par l'équipe peut faire la différence car une information délivrée en face-à-face via une interaction est beaucoup mieux retenue (un mot lors du passage en caisse, etc.).

Des supports de communication pour les équipiers bien visibles :

- Un support de formation permet de rappeler les consignes.
- Des affiches, en arrière salle et dans la zone de stockage des déchets, rappellent les consignes aux collaborateurs.
- Les résultats (en qualité et quantité) et les points d'amélioration sont communiqués régulièrement à toute l'équipe.

EN PRATIQUE

La fiche-réflexe pour vos équipiers

Vous êtes un établissement indépendant qui ne bénéficie pas des supports de communication de votre enseigne ? Obtenez facilement auprès de Citeo la fiche-réflexe pour vos équipiers. En téléchargement sur les espaces clients Citeo et Adelphe :
clients.citeo-emballages.com
monespace.adelphe.fr

6 L'INFORMATION ET LA SENSIBILISATION AU TRI DANS LE RESTAURANT

Rendre visibles des messages simples et efficaces

Une identification visuelle facilite le tri en restaurant :

- Les **consignes de tri sont simples** avec des illustrations réalistes, doublées d'une description textuelle dans l'idéal (ex.: visuel de bouteille + texte « bouteilles en plastique »).
- La **clientèle est informée** de la mise en place du tri dès l'entrée dans le restaurant (affiche informative/kakémono…), sur les bornes de commande automatique, les vitres (vitrophanie)…
- Le restaurant **communique régulièrement** sur le tri via les équipes et les supports de communication (affiches, sets de table, ticket de caisse…). C'est également la possibilité pour l'enseigne de valoriser sa démarche auprès de ses consommateurs.
- Un claim ou des animations en restaurant sont des plus.

Un accompagnement spécifique en phase de lancement :

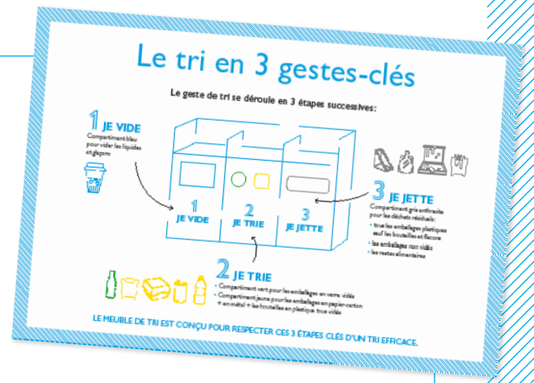
- Aider et renseigner les clients **au niveau du meuble de tri** (ce rôle pourra être tenu par les personnes en charge du changement des sacs et du nettoyage de la salle).
- Mettre à disposition **des affiches** pour expliquer la démarche, communiquer via l'application ou le programme de fidélité pour ceux qui en ont.
- Renforcer **la communication « orale »** auprès des clients dans les premières semaines, via les équipes de service/aux caisses par exemple (une interaction augmente la mémorisation des messages et engage davantage).

Le client est sensibilisé tout au long du parcours au fait de trier et de laisser ses emballages en salle, via une chaîne d'incitations positives.

EN PRATIQUE

Des modèles de supports de communication pour vos clients

Vous êtes un établissement indépendant qui ne bénéficie pas des supports de communication de votre enseigne ?
Obtenez facilement auprès de Citeo des outils de communication pour la mise en place du tri en salle. Affichettes pour le meuble et la salle, sets de plateau sont en téléchargement sur les espaces clients Citeo et Adelphe : clients.citeo-emballages.com
monespace.adelphe.fr



Tous les papiers se trient et se recyclent,
ce document aussi !

CITEO

Donnons ensemble une
nouvelle vie à nos produits.

www.citeo.com

Publié par Citeo | Conception-réalisation : .bearideas | Photos : Photothèque Citeo, GettyImages | Imprimé sur papier recyclé | Juin 2022 | Le présent document demeure la propriété de Citeo. Il est transmis à titre purement informatif et n'a pas valeur d'avis ou de recommandation technique et/ou juridique. Bien que tous les efforts aient été consentis pour s'assurer que les informations contenues dans ce document sont correctes et à jour, Citeo décline toute responsabilité pour toute erreur ou omission. Citeo ne garantit ni la pérennité ni l'exhaustivité des informations contenues dans ce document, au regard notamment, des évolutions et interprétations réglementaires en vigueur, de l'état de l'art et des dispositifs des REP Emballages ménagers et Papier graphique. A ce titre, le détenteur reste seul responsable de l'utilisation de ce document.