

Sortir du tout jetable et du tout plastique

2019 marque **une forte accélération du rejet du tout jetable et de l'omniprésence des plastiques** avec des attentes des citoyens et consommateurs qui changent vite, obligeant l'ensemble des acteurs de l'alimentation à repenser leurs packagings.

La loi Anti-Gaspillage pour une économie circulaire qui sera définitivement adoptée dans les prochaines semaines définit une trajectoire pour **sortir du plastique à usage unique en 2040** : montée progressive du % d'emballages en réemploi (2023 : 5% ; 2027 : 10%), renforcement du soutien des éco-organismes au réemploi (14M€/an pour les emballages), liste des interdictions adoptée (gobelets, pailles..). Spécifiquement pour la restauration, une nouvelle REP sera mise en place en 2021 et la restauration sur place sera obligée de servir dans du réutilisable à horizon 2023. Le vrac est fortement promu. Enfin, une vigilance accrue a été portée aux plastiques biosourcés. Voir notre synthèse [ici](#) et la [synthèse](#) de Zero Waste France des interdictions sur les produits jetables.

Une forte attente consommateur

- A l'enquête de [make.org](#) "Comment permettre à chacun de mieux manger?" 460,000 personnes ont contribué et 2 priorités sont plébiscitées : **privilégier les circuits courts et limiter la production de plastiques** dans les emballages ainsi que proposer des alternatives telles que le vrac et les consignes.
- L'environnement est devenu [la préoccupation n°1](#) des français au cours de 2019. Les consommateurs changent vite leurs habitudes et sont prêts à **dépenser plus pour répondre à ces attentes** comme le montre une enquête Cetelem [LesEchos](#)
- Les systèmes de consigne pour réemploi des bouteilles verre comme en Alsace, Belgique ou Allemagne, après des années de déclin, retrouvent un dynamisme avec de nouveaux produits (produits laitiers, nouvelles boissons), la consigne porte en effet les valeurs d'un produit local, sain et à faible impact environnemental.

Une préoccupation croissante de santé publique

- Le [rapport](#) de l'Assemblée Nationale sur les **perturbateurs endocriniens** présents dans les contenants en plastique recommande d'accélérer les restrictions sur l'utilisation des plastiques dans les plats à réchauffer (déjà présentes dans la loi Egalim pour les cantines scolaires et renforcées dans la loi Anti-Gaspillage).
- Des études et forums scientifiques questionnent la **toxicité** de certaines matières plastiques dans le temps. [Le Monde](#) a publié les résultats d'études scientifiques détectant des substances chimiques toxiques dans trois objets en plastique de consommation courante sur quatre et [Yuka](#) alerte sur la migration de substances toxiques du plastique dans les aliments.
- Le plastique est aujourd'hui partout dans notre environnement, en particulier dans les océans, notre chaîne alimentaire et donc nous en ingérons régulièrement selon une [étude](#) commissionnée par le WWF, avec des conséquences encore inconnues.

De nombreuses expériences dans tous les secteurs

Dans la restauration commerciale

- **Franprix avec SolZero** a lancé à Paris en septembre une première expérience de repas zéro déchet, à découvrir dans cette [video](#) de CITEO
- **McDonald's** a lancé à Berlin un premier restaurant « plastic free », les intéressantes conclusions qu'ils en ont tirées sont [disponibles](#), le réemploi est le plus pertinent
- **EXKI** [annonce](#) développer son offre réutilisable en verre pour 2020.
- Nombreuses **initiatives locales** pour développer la vente à emporter dans des contenants réutilisables, par exemple [enboiteleplat](#) ou [recircle](#) en Suisse.
- **Roomsaveurs** a lancé son plateau [twist](#), une première offre de plateau "sans plastique", sans couvercle inutile et avec une offre pour récupérer les couverts en inox
- [Deliveroo Australie](#) a lancé en juillet une expérience de livraison en contenants réutilisables consignés

Dans la distribution alimentaire

- En mai [Biocoop](#) a ouvert son 1^{er} magasin Anti-Déchet Nation à Paris où de nouvelles idées sont testées pour parvenir à un magasin BIO avec le moins de déchet possible.
- [Tesco](#) a défini une stratégie très claire avec ses fournisseurs sur ses emballages dont le 1^{er} pilier est de développer la réutilisation.
- Carrefour a lancé son [Act for Food 13](#) "réduire les emballages et le plastique", en invitant ses clients à venir avec leur propre contenant.
- 2019 marque une forte accélération des boutiques bio et zéro déchet la plus ancienne et la plus aboutie des expériences est celle de [vrac'n roll](#).
- En Alsace, l'un des plus importants hypers de Strasbourg, [l'Auchan d'Illkirch](#) a installé une machine de déconsignation (bière, eaux, sodas)

Chez les industriels de l'agro-alimentaire

- Une **trentaine d'industriels** testent avec l'initiative [loop](#) de Terracycle de nouveaux emballages réutilisables. Les partenariats avec Carrefour et Tesco devraient permettre au cours de 2020 d'étendre ces expériences.
- **Coca-Cola** a investi dans son [usine de Dunkerque](#) une nouvelle ligne de verre pour le développement de ses ventes.
- **Tropicana** a été menacé d'un boycott lors de son passage de la brique à la bouteille PET jusqu'à un article salvateur de [QueChoisir](#) « Le passage au plastique est-il vraiment un scandale ? » qui conclut toutefois "la meilleure solution est le verre consignée".
- Une grande **laiterie** autrichienne [BerglandMilch](#) a investi 8M€ pour lancer une bouteille de lait consignée dans le cadre d'une coopération avec Greenpeace.

Dans la restauration collective

- Suite à la loi Egalim interdisant les contenants en plastique pour la chauffe dans la **restauration scolaire**, l'association AGORES a publié un [1er livre blanc](#) en juin 2019 sur les alternatives au plastique, auquel SolZero a contribué. De nombreuses villes ont annoncé des initiatives pour sortir des contenants plastique [Montpellier](#), [Lyon](#), [Nice](#), [Strasbourg](#), [Paris](#)

Quelles alternatives ?

Les bioplastiques, une fausse bonne idée pour l'alimentaire

- Selon la directive SUP, est considéré comme un plastique tout polymère chimiquement modifié. **Les bioplastiques** comme le PLA n'échappent pas à ces nouvelles directives.
- Ces **bioplastiques** tels que le PLA ou la bagasse (résidus de canne à sucre), se développent. Il y a un fort questionnement sur leur impact environnemental et sanitaire, et leur coût reste élevé. TESCO a clairement [indiqué](#) à ses fournisseurs ne pas vouloir d'emballages en PLA. Emballage Magazine [alerte](#) "Les alternatives au plastique peuvent être pires" se basant sur une [étude anglaise](#).
- Fin septembre, CITEO a organisé une [rencontre](#) sur les bioplastiques montrant **leurs nombreuses limites** : l'absence de filière de recyclage et de compostage, la faible valeur environnementale du compostage, et enfin la toxicité de ces matières. Dans la loi Anti-Gaspillage de nombreuses restrictions et vigilances sur ces solutions ont d'ailleurs été ajoutées. Un rapport d'impact est attendu au parlement pour 2021. Enfin une [étude](#) de **l'ADEME émet des doutes** sur la pertinence des sacs en plastique compostable.

La papier-carton, mieux que le plastique ?

- L'utilisation de **papier-carton** dans les emballages alimentaires soulève les mêmes préoccupations que pour le plastique. Il est généralement imprimé ou fait l'objet de couchages et comporte des additifs comme des encres vernis ou adhésifs. [l'ANSES](#) a émis des recommandations strictes sur la migration des huiles minérales. Même si d'importants efforts de R&D sont faits pour rendre hydrophobe le carton, ces procédés ne sont pas aboutis. [Carlsberg](#) a dévoilé sa "bouteille en papier" mais qui comporte toujours du plastique (PET ou PEF) pour des raisons d'étanchéité et de conservation.

Le réemploi est la meilleure solution environnementale et sanitaire

- La fondation EllenMcArthur pousse les industriels à s'inscrire dans une "**nouvelle économie des plastiques**". Elle a publié un [rapport](#) très complet recensant les bénéfices et une centaine d'initiatives de **réemploi des emballages** dans le monde.
- **UTOPIES** a réalisé une [étude](#) "Révolution(s) en cuisine" très complète sur les tendances qui façonnent la restauration de demain et consacre plusieurs pages sur "**Repenser le modèle de l'emballage à usage unique**". Dans plusieurs [études](#), **FoodServiceVision** souligne **des attentes croissantes** de solution pour une restauration plus durable, notamment sur les emballages

Les équipes de SolZero développent les solutions réutilisables

- 1) Trouver **les bons contenants** en fonction des usages, de l'optimisation de la logistique et du lavage: quel matériau ? (verre, inox, plastique), quelle forme ? comment conditionner en cuisine ou sur ligne ?
- 2) Organiser le retour des emballages au point de vente. **Embarquer le consommateur** dans ce nouvel usage et en faire un outil de fidélisation.
- 3) Organiser une **logistique** optimisée: reverse logistique, circuits courts
- 4) Nous développons **des centres de lavage** répondant aux exigences les plus strictes de l'agro-alimentaire.
- 5) Mesurer les **bénéfices économiques et environnementaux** du réemploi

Suivez nos projets sur [linked-in](#) retrouvez-nous sur de nombreux événements: [ChangeNow](#), [Cantina 2020](#), [SnackShow](#), [salon Restau'Co](#), [SirahGreen](#)