



GUIDE POUR LA MISE EN PLACE DU TRI EN SALLE

RESTAURATION RAPIDE



ECO
EMBALLAGES

Ce guide est à destination de tous les professionnels de la restauration rapide souhaitant mettre en place le tri sélectif dans leur salle de restauration.

Il a pour objet de faire partager les principaux enseignements issus d'une expérimentation de plus de 2 ans au cours de laquelle Eco-Emballages a accompagné la mise en place d'un tri en salle simple et efficace.

UN TRI SIMPLE ET EFFICACE EN SALLE

L'habitant doit pouvoir pratiquer son geste de tri dans ses principaux lieux de consommation, **à domicile et hors domicile**.

La place importante prise par la restauration rapide dans nos habitudes de vies nécessite d'intégrer ce geste dans les points de vente.

Selon le **SNARR***, la restauration rapide représentait 150 enseignes adhérentes, soit 26 650 points de vente et 1,5 milliard de repas en 2014.

Ce secteur d'activité génère chaque année** 183 000 tonnes d'emballages soit 13 milliards d'unités (dont 91 000 tonnes en papier-carton et 32 000 tonnes en plastique).

Les gobelets et les emballages en carton utilisés dans les fast-food et qui ont contenu des denrées alimentaires sont recyclables dès lors qu'ils sont correctement vidés par les consommateurs (voir avis du CEREC***). Les bouteilles en plastique et les canettes de métal sont également recyclables. Les autres emballages en plastique se recyclent de plus en plus, dans le cadre du programme d'extension des consignes de tri en cours.

Ainsi, pratiquement tout le contenu d'un plateau est recyclable (emballages en carton, canettes, bouteilles en plastique, sets de table en papier...). Des restaurants ont donc pris l'initiative de proposer à leurs clients le tri des emballages en salle, après avoir identifié le dispositif de collecte et de tri adéquat pour en assurer le recyclage.

Ce guide présente les grandes étapes pour mettre en place le tri en salle.

* Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide. www.snarr.fr

** Etude gisement 2012, sources Eco-Emballages, Adelphe et ADEME

*** Comité d'Évaluation de la Recyclabilité des Emballages en Papier carton

UNE EXPÉRIMENTATION DE 2 ANS

Eco-Emballages a accompagné une enseigne de restauration rapide afin de tester plusieurs :

- meubles de tri,
- signalétiques,
- méthodes de sensibilisation des équipes,
- modalités de collecte et de tri jusqu'au recyclage des emballages.

Cette expérimentation a été réalisée avec 4 restaurants pilotes.

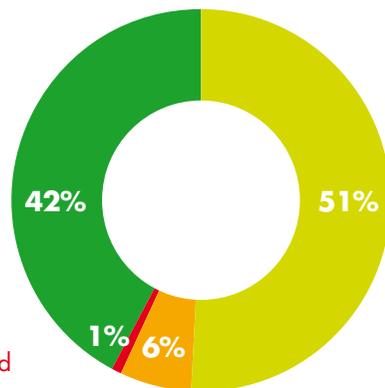


**3 CLIENTS
SUR 4***
ont trié au moins
un emballage
de leur plateau

LE TRI EN SALLE : LA CONTINUITÉ DU GESTE DE TRI À DOMICILE PLÉBISCITÉE PAR LES CLIENTS

93% pensent que **c'est une bonne chose** que l'enseigne propose le tri dans ses restaurants*

- Plutôt d'accord
- Tout à fait d'accord
- Plutôt pas d'accord
- Pas du tout d'accord



*Étude de perception « clients » réalisée par IPSOS pour Eco-Emballages sur 2 sites pilotes en 2016. (411 répondants)

PRATIQUEMENT TOUT LE CONTENU D'UN PLATEAU EST RECYCLABLE

**POUR ÊTRE
RECYCLÉS
LES EMBALLAGES
DOIVENT ÊTRE BIEN
VIDÉS**

(Pas de glaçon, de liquide ou de reste alimentaire)



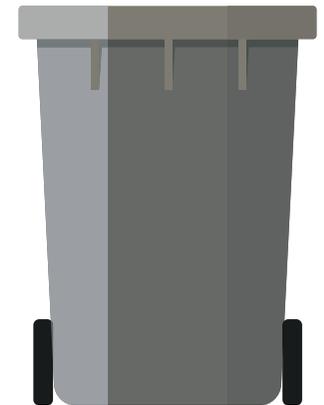
EMBALLAGES RECYCLABLES

Partout en France

- Gobelets en carton
- Boîtes de sandwich en carton
- Boîtes à pizza
- Canettes
- Bouteilles et flacons en plastique
- Briques alimentaires
- Emballages en papier
- Emballages en carton

Si la commune d'implantation du restaurant est en extension des consignes de tri à tous les emballages en plastique*

- Gobelets en plastique
- Autres emballages en plastique (bols à salade, pots et barquettes...)
- Films et sachets en plastique



NON RECYCLABLES

- Emballages très souillés ou détrempés
- Emballages non vidés
- Gobelets contenant des liquides
- Restes alimentaires
- Petits sachets de sauces
- Pailles, couvercles

*www.consignesdetri.fr

LA MISE EN PLACE DU TRI EN 6 ÉTAPES

Avant de mettre en place le tri, le restaurant doit s'assurer que le local à déchets et la salle peuvent accueillir les contenants et les meubles de tri.

1/ LE STOCKAGE DES DÉCHETS :



Choisir le type de contenant (bacs à roulettes, colonnes d'apport volontaire) le mieux adapté à la typologie du restaurant et à la prestation de collecte envisagée.

2/ LA COLLECTE DES EMBALLAGES :



Trouver un organisme qui propose une prestation qui réponde aux besoins du restaurant (fréquence de collecte, horaires...).

3/ LE TRI DES EMBALLAGES :



Trouver un centre de tri adapté à ce flux 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



5/ LA FORMATION D'UNE ÉQUIPE MOTIVÉE



6/ LA SENSIBILISATION DES CLIENTS AU TRI DANS LE RESTAURANT



1 / DES MOYENS DE STOCKAGE ADAPTÉS AU RESTAURANT

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.

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

Bacs de 660 L collectés



Conteneurs de 3 m³ minimum



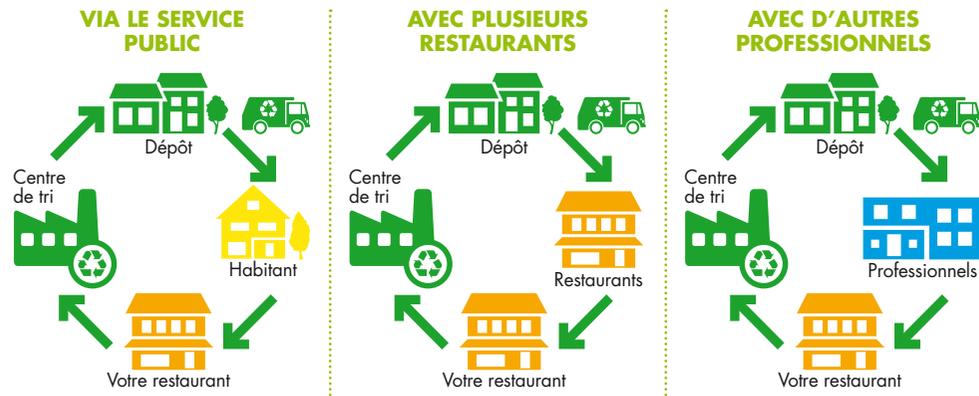
Poids estimatif	100 kg/semaine			
Équivalent en volume	5 000 L/semaine			
Fréquence de collecte	1 fois/semaine	2 fois/semaine	1 fois/semaine	2 fois/semaine
Nombre de contenants	8 bacs	4 bacs	2 colonnes	1 colonne
Surface au sol nécessaire	16 m ²	8 m ²	9 m ²	5 m ²
Avantages	Praticité des bacs		Stockage 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	

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.

2 / UNE COLLECTE MUTUALISÉE

PRIVILÉGIER LES COLLECTES MUTUALISÉES

Ce type de collecte permet d'optimiser les coûts, bien que moins flexible qu'une collecte spécifique et individuelle.



3 / UN TRI ADAPTÉ

DES EMBALLAGES À TRIER EN CENTRE DE TRI DE COLLECTE SÉLECTIVE

- Les **emballages** issus de la restauration rapide sont **de nature ménagère**. Ils doivent faire l'objet d'un **traitement dans des centres de tri prévus pour ce type de matériau** 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.
- Les restaurants avec des emballages en plastique, situés dans une zone **en extension des consignes de tri** des plastiques pourront plus facilement les recycler (déploiement sur tout le territoire français prévu pour 2022).

- Les **emballages en carton** ayant contenu des produits gras, sucrés, salés et humides sont recyclables dans la catégorie papiers-cartons complexés ou non complexés, sous réserve que ceux-ci soient préalablement bien vidés (cf avis du CEREC*).

*Comité d'Évaluation de la Recyclabilité des Emballages en Papier-Carton. www.cerecemballages.fr

4 / UN DISPOSITIF DE TRI EN SALLE PERFORMANT

LE MEUBLE IDÉAL POUR BIEN TRIER :

- > 1 compartiment pour vider les **liquides et glaçons** (type évier)
- > 1 compartiment pour les **emballages vidés** (de couleur jaune)
- > 1 compartiment pour le reste des **déchets**

- Le geste de tri est effectué **«en positif»** : on extrait du plateau la part recyclable, puis on jette le reste.
- Les **ouvertures sont restreintes** et rappellent la forme des emballages.
- La **poubelle «des autres déchets»** a une ouverture plus large.
- Une **signalétique simple** placée **en hauteur et en bas** sur le meuble (*plus visible pour les enfants mais également pour ceux qui regardent à l'endroit où ils vont jeter*).
- Le message **«bien vider les emballages»** est mis en évidence, c'est la principale erreur de tri :
 - pas de reste alimentaire
 - pas de liquide ou de glaçon.
- Une surface permet de poser le plateau afin de le trier.
- L'emplacement du meuble propre et accessible incite à respecter le tri.



85%*
DES CLIENTS
trouvent l'utilisation des poubelles de tri en salle simple

Exemple du meuble de tri dans un restaurant Mc Donald's



*Étude de perception «clients» réalisée par IPSOS pour Eco-Emballages sur 2 sites pilotes en 2016. (411 répondants)

5 / UNE SENSIBILISATION DES CLIENTS SIMPLE ET EFFICACE

UNE IDENTIFICATION VISUELLE FACILITE LE TRI EN RESTAURANT

- Les **consignes de tri** sont simples avec des illustrations réalistes.
- La clientèle est informée de la mise en place du tri **dès l'entrée dans le restaurant**, sur les bornes de commande automatique, les vitres...
- Le restaurant **communique** régulièrement **sur le tri** via les équipes et les supports de communication (affiches, sets de table, ticket de caisse...).
Un slogan ou des animations 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 réalisé par les personnes en charge du changement des sacs et du nettoyage de la salle).
- Mettre à disposition des **flyers** et des **affiches** pour expliquer la démarche.
- Renforcer la communication « orale » auprès des clients dans les premières semaines.

Le meuble est le premier support de communication

6 / UNE ÉQUIPE FORMÉE ET ENGAGÉE

UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE

- L'**équipe de direction** est convaincue des enjeux du tri, impliquée et moteur.
- Un **référent** « déchets et 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.



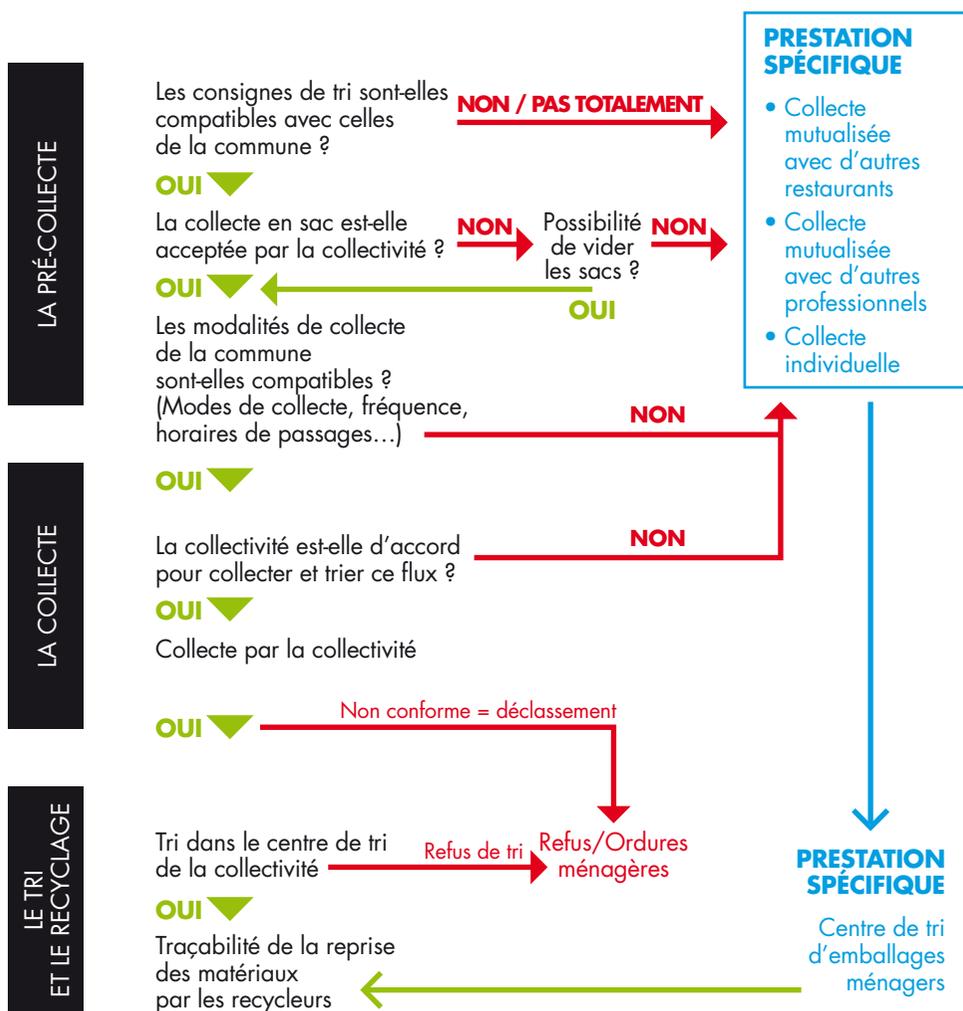
UNE ÉQUIPE FORMÉE

- 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.

DES SUPPORTS DE COMMUNICATION

- 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.

PAS À PAS : DÉFINIR LE MODE DE COLLECTE LE MIEUX ADAPTÉ



RAPPEL RÉGLEMENTAIRE

Les établissements de restauration moderne en raison de leurs activités 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 PROPOS D'ECO-EMBALLAGES

Eco-Emballages est une entreprise privée agréée par l'État qui a pour vocation d'assurer la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP) pour la filière des emballages ménagers. Pour cela, Eco-Emballages travaille avec les entreprises à l'écoconception et à la réduction des emballages, finance la collecte sélective et contribue à son efficacité, informe le grand public en mettant en œuvre des actions de communication nationale et locale, et favorise et encadre le recyclage des emballages en collaboration avec les industries du recyclage.

ECO-EMBALLAGES

50 boulevard Haussmann
75009 Paris – France
Tél : +33 (0)1 81 69 06 00
Fax : +33 (0)1 81 69 07 47
www.ecoemballages.fr

