

GUIDE DES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION

PARIS 2024 | GUIDE DES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION



MARS 2023

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE CE GUIDE ?

L'excellence environnementale est au cœur de Paris 2024 et s'articule autour d'une double ambition : livrer des Jeux exemplaires, notamment en proposant un concept sobre et efficace en matière de gestion des ressources, et s'appuyer sur les Jeux pour accélérer la transformation écologique en capitalisant sur l'incroyable pouvoir des Jeux.

Paris 2024 souhaite mettre à disposition des outils concrets et opérationnels, de manière à faciliter la transformation vers des pratiques professionnelles plus exemplaires, avec l'ambition de laisser un héritage important pour les filières.

Ce guide apporte des recommandations concrètes pour réduire les impacts environnementaux des emballages et contenants alimentaires et mettre en place le tri. Il constitue une opportunité d'innovation et de business à saisir par les prestataires de restauration qui souhaitent prendre le virage de la durabilité.

Ce guide est découpé en 3 sous-parties :

- Une première qui rappelle le contexte réglementaire et les ambitions de Paris 2024
- Une seconde qui décline les recommandations générales pour bien choisir ses emballages
- Une dernière qui propose de la veille sur les différentes solutions proposées pour privilégier le réemploi ou des emballages et contenants plus respectueux de l'environnement

Ce guide est aussi un cahier des charges qui doit permettre d'aligner l'ensemble des partenaires, parties prenantes et prestataires de Paris 2024 autour d'une même ambition.

À QUI S'ADRESSE CE GUIDE ?

Ce guide propose des solutions pour tous les prestataires et partenaires de Paris 2024 qui livreront des prestations de restauration aux différents publics : athlètes, volontaires, spectateurs, médias, clients hospitalités ...

Par extension, ce guide pourra être utilisé par tous les acteurs qui souhaitent s'en inspirer : en dehors des stades, dans les sites de célébrations ou même au-delà des Jeux.

POUR ALLER PLUS LOIN

Ce guide s'inspire largement du **Guide d'éco-conception des emballages** réalisé par Paris 2024 dans lequel on retrouve tous les outils pour adopter une stratégie d'écoconception des emballages.

REMERCIEMENTS

CITEO

Donnons ensemble une nouvelle vie à nos produits.

Le présent guide a été élaboré par les équipes Excellence Environnementale et Restauration, Nettoyage & Gestion des déchets de Paris 2024. Les apports de CITEO ont également été déterminants dans la réalisation de ce guide. Que les contributeurs et relecteurs du présent guide soient remerciés pour leur implication essentielle.

PRÉAMBULE

p.03

1. TERRAIN DE JEU(X) : LES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION

p.06

1.1. CONTEXTE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE DES
EMBALLAGES DE LA RESTAURATION

p.07

1.2. LES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION À LA CROISÉE
DES STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET DE
RESTAURATION DURABLE DE PARIS 2024

p.08

2. COMMENT BIEN CHOISIR SES EMBALLAGES ?

p.10

2.1. DÉMARCHE GÉNÉRALE :
RÉDUIRE, RÉEMPLOYER, REMPLACER

p.11

2.2. S'ASSURER QUE LES EMBALLAGES ET CONTENANTS
ALIMENTAIRES SONT RECYCLABLES

p.12

2.3. GUIDER SES ÉQUIPES ET LES CONSOMMATEURS SUR
LES GESTES DE TRI À ADOPTER

p.14

2.4. OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION

p.16

2.5. LE CAHIER DES CHARGES DE PARIS 2024
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS

p.18

3. POUR ALLER PLUS LOIN

p.22

3.1. COMMENT METTRE EN PLACE
LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI ?

p.23

3.2. LES OUTILS DE CITEO POUR ALLER PLUS LOIN

p.24



1. TERRAIN DE JEUX : LES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION



Maskot / Getty Images

La restauration, est une cible idéale pour la démonstration concrète des engagements pris par Paris 2024, ses prestataires et partenaires, à destination de tous les publics des Jeux.

1.1. CONTEXTE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE DES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION

DÉFINITION

On entend par « emballage », tout objet, quelle que soit la nature des matériaux dont il est constitué, destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation¹. Dans le cas de la restauration, les emballages doivent être aptes au contact alimentaire.

Les Jeux s'inscrivent dans un contexte réglementaire ayant connu des évolutions récentes, notamment dans le choix des contenants et emballages alimentaires selon les catégories de produits. Parmi ces évolutions, certaines ont un impact important sur la transformation des pratiques en restauration collective :

→ Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Loi AGEC)

- Obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réutilisable pour toute consommation sur place, à partir de 20 places assises, à partir du 1^{er} Janvier 2023 ;
- Tout consommateur peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins, visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté, avec l'adoption d'une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur à partir du 1^{er} Janvier 2021 ;
- Interdiction de distribuer gratuitement des boissons dans des bouteilles en plastique dans les établissements recevant du public (ERP) à partir du 1^{er} Juillet 2021 ;

→ Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (Loi EGALIM)

- Depuis le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition gratuite de gobelets, verres et assiettes jetables en plastique est interdite
- Depuis le 1^{er} janvier 2021, l'interdiction concerne également la mise à disposition des produits en matière plastique suivants : pailles, piques à steak, couvercles à verre jetables, couverts, contenants et bouteilles en polystyrène expansé
- Depuis le 1^{er} janvier 2022, la production d'emballages ou de sacs fabriqués à partir de plastique oxodégradable est interdite

À noter également : La France s'est fixée des objectifs de suppression des emballages en plastique à usage unique à horizon 2040 (Loi AGEC). Ces objectifs sont rappelés dans le Guide des emballages de Paris 2024.

Poussé par l'ensemble de ces évolutions législatives, Paris 2024 a souhaité définir des ambitions fortes en matière d'économie circulaire et de restauration durable dans la perspective des Jeux.

¹ Décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ECOI9800436D>



Maaram / Getty Images

1.2. LES EMBALLAGES DE LA RESTAURATION À LA CROISÉE DES STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET DE RESTAURATION DURABLE DE PARIS 2024

Paris 2024 s'est doté d'un premier outil pour la livraison exemplaire des Jeux. Il s'agit de la **Stratégie responsable des achats** qui s'applique à l'ensemble des achats de Paris 2024 autour de 5 grands piliers dont celui de l'économie circulaire. Cet outil est un socle commun pour la création des stratégies économie circulaire et restauration durable de Paris 2024.

A. STRATÉGIE ÉCONOMIE CIRCULAIRE DE PARIS 2024 – MATIÈRE(S) À AGIR

Dans le volet, Accueillir, l'un des engagements principaux est la réduction à la source des déchets et la valorisation des déchets issus de la restauration avec 2 leviers :

- Adresser les enjeux liés aux emballages
- Faciliter les bons gestes de tri pour tous

B. LA VISION POUR LA RESTAURATION DES JEUX DE PARIS 2024 – LA FRANCE AUX GOÛTS DU JOUR

La Vision pour la restauration de Paris 2024 est construite autour de 6 engagements clés. L'un des engagements porte sur la division par 2 de la quantité de plastique à usage unique utilisée en phase de consommation. Cet engagement se décline en plusieurs sous-engagements :

- La réduction à la source de la quantité d'emballages et contenants alimentaires
- La mise en place d'un nouveau modèle de distribution des boissons avec Coca-Cola
- Le recours pour certains publics à des contenants réemployables (volontaires, médias ...)
- L'utilisation de 100% d'emballages et contenants alimentaires recyclables

Ce guide est une mise en application concrète des stratégies déclinées par Paris 2024 pour accompagner les partenaires et prestataires dans l'atteinte des objectifs fixés.



Johnny Greig / Getty Images

2. COMMENT BIEN CHOISIR SES EMBALLAGES ?



Foxys forest manufacture / Getty Images

2.1. LA DÉMARCHE GÉNÉRALE : RÉDUIRE, RÉEMPLOYER, REMPLACER

L'emballage est au cœur d'enjeux importants pour une entreprise proposant des produits emballés :

- **Enjeux économiques** : le coût de l'emballage « représente en moyenne entre 15 et 20 % des prix de revient des produits dans le secteur alimentaire »².
- **Enjeux marketing** : il est le premier vecteur de positionnement d'un produit sur des marchés concurrentiels où l'image compte.
- **Enjeux environnementaux** : il est enfin un des premiers postes d'émission de GES dans le Bilan Carbone® des produits alimentaires. Cet enjeu a des implications sur les deux premiers puisque **69% des Français affirment que l'impact environnemental de leur emballage impacte leur décision d'achat**³.

Pour réduire les coûts et l'empreinte environnementale des produits, tout en assurant un positionnement attractif, actionnez les premiers leviers lors de la conception ou lors du choix sur catalogue de votre emballage :

- 1 RÉDUIRE LE RECOURS AUX EMBALLAGES AU MINIMUM**
- 2 RÉEMPLOYER LES EMBALLAGES MIS À DISPOSITION**
- 3 REMPLACER VOS EMBALLAGES ACTUELS PAR DES SOLUTIONS RECYCLABLES ET S'ASSURER DE LEUR RECYCLABILITÉ**

² Emballages magazine, 2021

³ Source pro carton : <https://www.procarton.com/media-section/publications/2nd-European-Consumer-Packaging-Perceptions-Study>

³ Étude shopper Citeo 2021 sur la perception consommateurs des emballages

1 RÉDUIRE

Le meilleur emballage étant celui qu'on ne produit pas, l'objectif est de privilégier les solutions sans emballage (« *packageless* »). D'autant que **65% des consommateurs disent préférer les produits avec moins d'emballages**⁴. Si un emballage est nécessaire, l'essentiel est de réduire son poids au maximum, tout en utilisant les bonnes matières (voir **3. Remplacer**).

Les recommandations :

→ **Questionner l'utilité de l'emballage :**

- Éviter les emballages superflus : ne pas emballer tous les sandwiches à l'unité, proposer de la *finger food* lors des buffets...
- Éviter et réduire les emballages associés : sacs, emballages individuels pour les couverts, bagues sur les gobelets, etc.
- Éviter les automatismes et le systématisme : demander au client s'il a besoin de couverts ou d'un sac, interroger systématiquement l'utilité de certains éléments tels que les sets de tables à usage unique, le couvercle de la salade consommée en une fois, etc.
- Communiquer sur le fait que le consommateur peut apporter ses propres contenants voire l'inciter (réduction prix)

→ **Réduire les emballages nécessaires restant :**

- Ne pas utiliser de doses individuelles pour des produits utilisés par le collectif : eau, sel et poivre, condiments, sucre, etc.
- Adapter l'emballage au contenu : réduire le poids de chaque emballage, et éviter de laisser du vide dans l'emballage, synonyme de matière gâchée, en choisissant différentes tailles d'emballage en fonction des portions
- Réduire les emballages cachés
- Négocier la façon dont votre fournisseur vous envoie les emballages pour réduire les emballages liés à la logistique
- Privilégier des produits locaux pour réduire les impacts liés au transport mais aussi aux emballages utilisés pour protéger ces produits venus de loin

POUR ALLER PLUS LOIN
Guide d'éco-conception des emballages de Paris 2024
LESS de CITEO

2 RÉEMPLOYER

Certains produits doivent impérativement, pour des raisons d'hygiène, de santé, de traçabilité ou de praticité, être emballés. Dans ce cadre, éviter les emballages à usage unique au profit d'emballages réemployables permet de fidéliser et retenir les clients, répond à une volonté du grand public de réduire sa consommation d'emballages à usage unique et offre au consommateur une expérience plus qualitative.

Les recommandations :

- Proposer de la vaisselle réutilisable lors de services assis ou lorsque cela est possible. (Depuis le 1^{er} janvier 2023, la Loi AGECE impose la vaisselle réutilisable pour les espaces de restauration sur place au-dessus de 20 places)
- Proposer des modes de distribution des boissons comme des carafes ou des fontaines associés à des gobelets réutilisables.
- Pour les clients captifs d'un espace, mettre à disposition des contenants et bouteilles consignés. Apprenez en plus sur la consigne p.23 de ce guide, et faites appel à une entreprise vous mettant les contenants à disposition pour plus de simplicité et d'économies.

3 REMPLACER

Enfin, lorsque les emballages ne peuvent pas être évités, l'essentiel est de choisir les bonnes matières pour améliorer la recyclabilité de l'emballage.

Les recommandations :

- Évitez les contenants en plastique à usage unique : bols, barquettes, gobelets, etc.
- Lorsque le produit n'est pas liquide ou trop humide (produits comme les burgers par exemple), privilégiez des solutions en mono matériau papier ou carton, les plus légères possibles et qui seront totalement recyclables. Lorsque l'emballage doit être imperméable (produits comme des salades avec sauce ou plats contenant du gras), faites le choix de solutions papier ou carton avec une couche plastique la plus fine possible. Ces contenants sont recyclables bien que la partie plastique ne soit pas recyclée dans le process.
- Dans tous les cas, faites le choix des solutions les plus légères possibles et adaptées à vos portions.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide Réseau consigne : boissons, comment passer au réemploi ?
Guide ville de Paris sortie du PUV
 + p.23 de ce guide

2.2. S'ASSURER QUE LES EMBALLAGES ET CONTENANTS ALIMENTAIRES SONT RECYCLABLES

Pour que l'emballage soit effectivement recyclé il faut qu'il dispose une filière de recyclage à l'échelle nationale et que ses composants (matériaux et éléments associés) ne perturbent pas le recyclage.

Les recommandations :

- Choisir un emballage (catégorie d'emballage + matériau) qui dispose d'une filière de recyclage (voir tableau ci-contre).
- Privilégier un emballage constitué d'un seul matériau ou d'une seule résine plastique.
- Réduire au maximum les éléments associés (opercules, bouchons, calages, étiquettes, encres, colles, adhésifs, etc.) et additifs et s'assurer qu'ils n'impactent pas le recyclage.
- Demander des preuves pour s'assurer du recyclage effectif de l'emballage.

RECYCLABILITÉ EFFECTIVE DES EMBALLAGES TRADITIONNELS DE LA RESTAURATION

TYPE DE CONTENANT	MATIÈRES LES PLUS UTILISÉES		FILIÈRE DE RECYCLAGE ?
EMBALLAGES DE SNACKING ET CONTENANTS À EMPORTER	Cornets de frites, Sachets pour sandwichs	Emballage papier ou carton sans présence de couche plastique	Oui
	Bols, barquettes et autres contenants rigides	Emballage rigide en PET (polyéthylène téréphtalate) ou en PP (polypropène)	Oui (sauf si PET avec opercule)
		Emballage rigide en carton avec couche plastique pour barrière à l'humidité	Oui, mais la partie plastique n'est pas recyclée dans le process
		Emballage en aluminium	Oui, à éviter cependant car ce type d'emballage est énergivore à produire.
CONTENANTS POUR CONSOMMATION SUR PLACE	Bols, barquettes et autres contenants rigides	Film étirable	PVC
		Verre	Oui
		Polypropène (PP)	Oui
		Inox	Oui
BOISSONS (GOBELETS, BOUTEILLES ...)	Bouteille	PET	Oui
	Gobelets réutilisables	Verre	Oui
		Polypropylène (PP)	Oui
DIVERS	Gobelet	Carton	Oui
		Emballages en plastique d'origine végétale	Oui pour les Bio-PET et bio-PE Non pour les autres résines comme le PLA
		Autres éléments d'origine végétale : couverts en bois ou en bambou par exemple	Non

LES NOUVEAUX MATÉRIAUX

De nombreux produits à usage unique à base de matière d'origine végétale (bambou, bois...) sont maintenant disponibles sur le marché des emballages. Ces produits sont dits « biodégradables » ou « compostables ».

Il est essentiel de s'assurer des conditions dans lesquelles ces produits peuvent être effectivement compostés ou recyclés. Aujourd'hui il existe très peu de filières en France qui peuvent assurer le compostage industriel des produits. De plus ces matériaux peuvent être des perturbateurs lors du processus de tri et de recyclage s'ils sont déposés dans un bac de tri.

À ce stade de développement du compostage industriel, il est demandé de ne pas utiliser de produits à base de matière végétale compostable et d'être vigilant face aux allégations environnementales de certains fournisseurs.

→ Pour en savoir plus sur les allégations environnementales :

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgcrf/documentation/publications/brochures/2012/Guide_allegat_environ_fr_2012.pdf

LES EMBALLAGES DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les emballages logistiques des matières premières occupent également une place importante dans la création de déchets.

→ Voici quelques recommandations complémentaires :

- Privilégier les gros volumes et grosses contenances pour favoriser le vrac
- Favoriser l'utilisation de contenants réutilisables en particulier pour les produits halieutiques (poissons, fruits de mer ...)
- Inciter les fournisseurs à limiter le suremballage des produits
- Optimiser le taux de remplissage des camions

2.3. GUIDER SES ÉQUIPES ET LES CONSOMMATEURS SUR LES GESTES DE TRI À ADOPTER

Il est important de pouvoir former ses équipes et les consommateurs qui le demanderaient sur le bon geste de tri car les équipiers sont les premiers ambassadeurs du tri. Les restaurateurs ont en effet un rôle essentiel pour faire passer des messages simples et efficaces à leurs clients, à travers un affichage et une information orale aux clients.

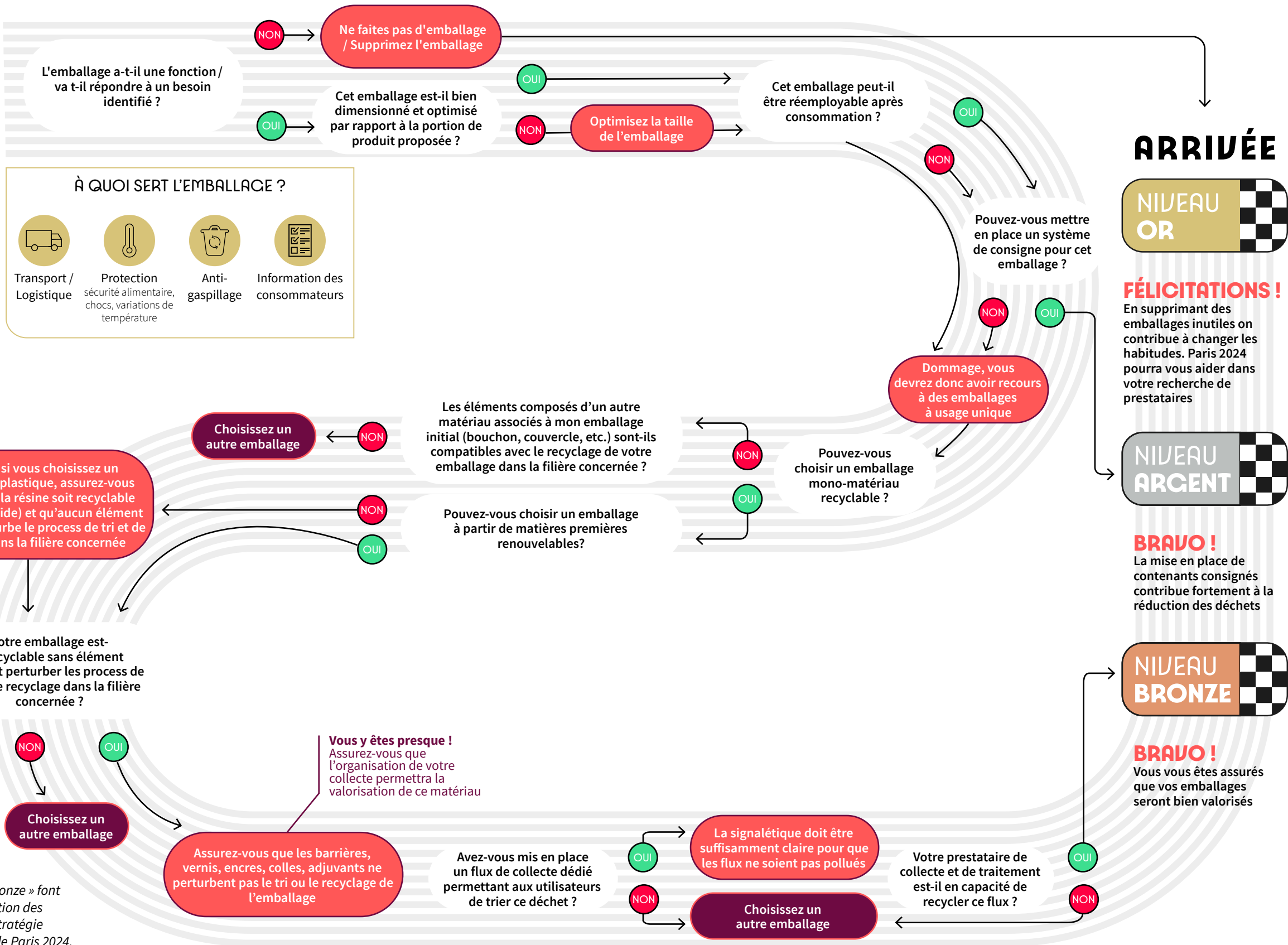


Azman Jaka / Getty Images

2.4. OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION

DÉPART

Vous souhaitez choisir un emballage alimentaire



Les catégories « Or », « Bronze » font référence à la catégorisation des différents niveaux de la stratégie responsable des achats de Paris 2024.

2.5. LE CAHIER DES CHARGES DE PARIS 2024
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS

Le code couleur rappelle les différents niveaux dans le cahier des charges : 🏆 Médaille de bronze (Niveau minimum qui relève d’une obligation de résultat), 🥈 Médaille d’argent et 🥇 Médaille d’or (Différentes recommandations à caractère non-obligatoire)

PRODUIT	RECOMMANDATIONS RESTAURATION À EMPORTER	RESTAURATION SUR PLACE (TYPE SELF OU HOSPITALITÉS)
RECOMMANDATIONS GLOBALES	🏆 Obligation : 100% emballages recyclables Éviter les emballages à usage unique en : 🥈 Proposant des contenants réemployables 🥇 Supprimant les emballages superflus en particulier les sacs (à ne pas distribuer systématiquement)	🏆 Obligation : 100% contenants réemployables 🥈 Limiter au maximum les emballages
Barquette de frites  Sergey Spritnyuk / Getty Images	🏆 Obligation : - Pas de barquette en plastique - Proposer des emballages non refermables pour éviter d’enfermer des restes - Sauces sans dosettes (cf. encart sauces) 🥈 Privilégier un contenant en papier ou en carton	🏆 Obligation : Assiette ou contenant réemployable
Boîte de pizza  Dabjola / Getty Images	🏆 Obligation : - Produit en carton - Proposer une sauce piquante en bouteille en libre-service 🥈 En cas de vente à la part, proposer un emballage papier	🏆 Obligation : Proposer un service à l’assiette
Serviettes  Hongquang09 / Getty Images	🏆 Obligation : Proposer des serviettes à partir de matériaux recyclés, tout en sachant que les serviettes elles-mêmes ne sont pas recyclables 🥈 Choisir des serviettes sans impression À savoir : La mention 100% recyclée imprimée sur la serviette peut parfois conduire le consommateur à la jeter dans le bac de tri par erreur	
Sauces, sucrettes  MarkOfshell / Getty Images	🏆 Obligation : Ne pas proposer systématiquement de dosettes individuelles et laisser le consommateur se servir selon son besoin 🥈 Proposer une solution de self-service : par exemple pousse-pousse pour les sauces Rappel : Pas de marque apparente sur les pots (approvisionnement en gros volume sans étiquette auprès du fournisseur, ou enlever les étiquettes ou stickage)	🏆 Obligation : Contenant réutilisable ou en verre pour les sauces, sucre individuel plutôt que sucre en dosette

PRODUIT	RECOMMANDATIONS RESTAURATION À EMPORTER	RESTAURATION SUR PLACE (TYPE SELF OU HOSPITALITÉS)
Emballages de sandwich  Waeel Quttene / Getty Images	🏆 Obligation : Utiliser du papier kraft, sans encre d’impression, sans fenêtre plastique 🥈 Réduire l’emballage au maximum : idéalement fournir uniquement une serviette, ou un rond en carton	NA
Pics et couverts  Matt Jeacock / Getty Images	🏆 Obligation : - Limiter la quantité de couverts jetables distribués au minimum nécessaire (éviter les packs) - Proposer des couverts fabriqués à partir de matériaux renouvelables 🥈 Selon les points de vente et les populations attendues, proposer la vente de couverts réutilisables ou comestibles	🏆 Obligation : Utilisation de pics ou couverts réutilisables
Coupelles, Boîtes vacherin ou camembert  Anis Piriyasoonthkul / Getty Images	NA	🏆 Obligation : emballages réutilisables notamment pour les buffets
Pailles  Apagafonova / Getty Images	🏆 Obligation : seules les pailles en carton sont autorisées pour le grand public et ne doivent pas être proposées systématiquement, seulement à la demande des clients 🥈 Limiter voire 🥇 Éviter les pailles	🏆 Obligation : favoriser les pailles, en métal ou en verre, réutilisables 🥈 Ne pas les proposer d’office à chaque client 🥇 Éviter les pailles
Tasses, gobelets  Natalia Kazarina / Getty Images	🏆 Obligation : - Couvercle à bannir ou proposé uniquement sur demande du client - Gobelets en carton recyclable (non plastifiés) 🥈 Favoriser l’utilisation de gobelets réutilisables, consignés avec une solution de lavage	🏆 Obligation : tasses et gobelets réutilisables
Boîtes de salade  Marian Vejčik / Getty Images	🏆 Obligation : Privilégier des emballages recyclables (notamment en carton) 🥈 Interroger l’utilité du couvercle selon les cas 🥇 Proposer l’utilisation de contenants à salade réutilisables et consignés	🏆 Obligation : service à l’assiette

3. POUR ALLER PLUS LOIN



Pete Saloutos / Getty Images

3.1. COMMENT METTRE EN PLACE LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI ?

Pour éviter la surconsommation de matières premières et la multiplication des déchets liés à l'usage unique, il existe de nombreuses solutions de réemploi. La consigne en est une. Elle désigne la somme supplémentaire payée par le consommateur au moment de son achat, qui lui sera restituée lors du dépôt de l'emballage au point de collecte. La consigne est à préférer au recyclage, car ses avantages sont multiples :

→ Pour le respect de l'environnement, la consigne permet :

- De limiter la surconsommation de ressources fossiles, dangereuses pour la santé humaine et responsable de 70% des émissions des gaz à effet de serre d'origine humaine à échelle mondiale⁵
- Éviter la pollution due aux déchets sauvages ou aux micro-organismes
- Éviter le traitement de déchets, même organisé, qui est consommateur d'énergie et responsable d'émissions de gaz à effet de serre.

→ Pour votre entreprise et le tissu industriel français, la consigne permet :

- Dans certains cas, d'économiser : les restaurateurs pratiquant la vente à emporter ou sur place avec consigne en ayant soit internalisé le processus de lavage et réutilisation, soit fait appel à un gestionnaire de parc de contenants rentabilisent leurs investissements
- De fidéliser les clients : selon l'IPSOS en mars 2022, 80% des Français déclarent vouloir acheter des produits avec moins d'emballages à usage unique, et 75% sont pour son interdiction
- Enfin, en s'inspirant du modèle de consigne allemand, le réemploi génère de nombreux emplois locaux non-délocalisables.

Alors, comment faire concrètement ? Quelques pistes pour vous lancer :

- Faites appel à une entreprise spécialisée dans la gestion d'un parc de contenants réemployables : en quelques clics, vous pourrez commander une grande quantité de contenants consignés, à mettre à disposition de vos clients, qui pourront les rendre dans n'importe quel autre restaurant membre du réseau. Ceci vous permettra :

1. De minimiser les coûts de votre côté, puisque vous ne payerez pas les contenants directement mais plutôt quelques centimes à chaque client servi dans ce contenant réemployable, exactement comme s'il était jetable.

2. De profiter d'un réseau déjà dense, qui rassure le client, certain qu'il trouvera un endroit où rendre son contenant :

- Mettre en place un programme de fidélité lié à l'utilisation de contenants réemployables : couplé à la consigne, ce type de programme permet de fidéliser une clientèle engagée.
- En déployant quelques panneaux de sensibilisation à la pollution plastique et d'explication du fonctionnement de votre système de consigne au niveau des files d'attente.

Vous pouvez par ailleurs vous référer aux autres outils existants :

- Les outils **Réseau consigne**
- **Paris Zéro Plastique** : vous trouverez, dans la partie « index des ressources », un calculateur de coût de la consigne par rapport au système jetable, pour comprendre où réaliser des économies.
- Le **guide de la Ville de Paris sur la sortie du plastique à usage unique**, qui contient notamment des indications sur la consigne et des exemples d'initiatives
- De nombreux financements sont disponibles via des appels à projets

UN SYSTÈME DE CONSIGNE POUR TOUS LES CONTENANTS AU FESTIVAL PALÉO EN SUISSE EN 2022

Le festival Paléo a lieu à Nyon et accueille, 230 000 spectateurs sur 6 jours, en proposant notamment 57 bars dans une ville éphémère bâtie au milieu des champs.

Lors de l'édition 2022, le festival a mis en place un système de vaisselle consignée incluant gobelets et assiettes lavables afin de réduire l'usage unique, pour un volume d'un million de verres, 120.000 assiettes, 40.000 bols, 12.000 pichets... Le festival a implanté des points de collecte disséminés sur l'ensemble du lieu du festival, permettant aux festivaliers de récupérer leur consigne et trier au même endroit.

⁵ Circle Economy (2022) *The Circularity Gap Report 2022* (p.27)

3.2. LES OUTILS POUR ALLER PLUS LOIN

La collaboration entre le Comité d'Organisation des Jeux de Paris 2024 et CITEO, acteur de la réduction de l'impact environnemental des emballages et papiers, s'inscrit dans une volonté commune de saisir l'opportunité des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 pour accélérer les réponses aux enjeux de l'économie circulaire.

CITEO accompagne la transformation des modes de production, de distribution et de consommation pour protéger nos ressources, le climat et la biodiversité, en accompagnant et en engageant les acteurs économiques.

La collaboration s'articule autour de 4 axes :

1. Faciliter la prévention à la source des déchets grâce à l'éco conception
2. Contribuer au réemploi, et à la circularité des contenants alimentaires
3. Participer à l'amélioration de la collecte et du tri Hors Foyer en favorisant la continuité du geste de tri
4. Communiquer, mobiliser et sensibiliser



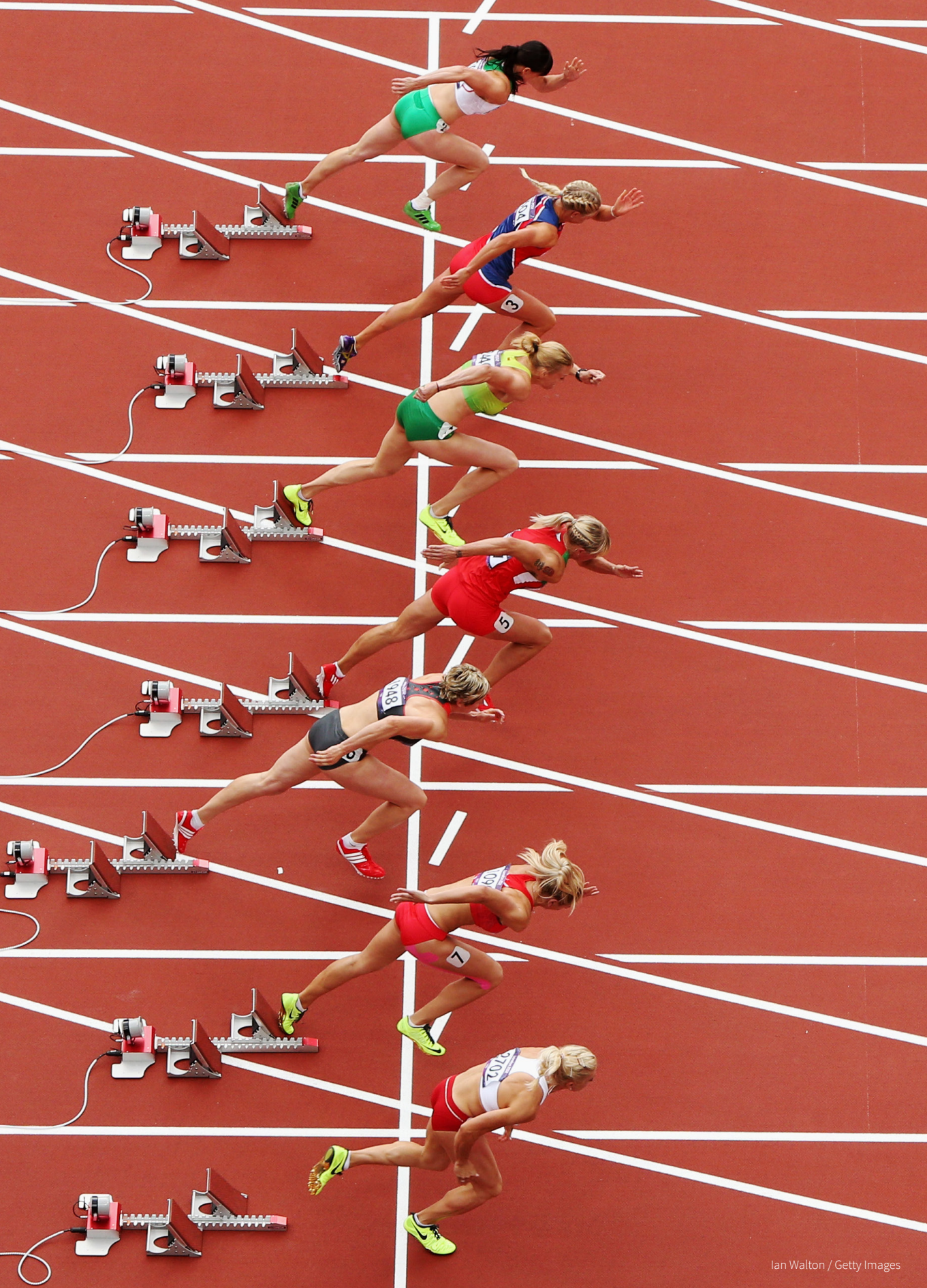
Carol Yepes / Getty Images

Pour vous accompagner dans votre démarche de circularité, CITEO met à disposition des outils :

- L'outil **TREE**, qui permet de tester rapidement la recyclabilité de son emballage
- L'outil **LESS**, pour des conseils autour de l'éco-conception des emballages
- Le guide de la **restauration en salle**



Klaus Vedfelt / Getty Images



Ian Walton / Getty Images



Paris 2024 remercie ses Partenaires pour leur engagement.

Partenaires Mondiaux



Partenaires Premium



Partenaires Officiels



Supporteurs Officiels

ABEO	Airweave	DXC Technology	Egis	Enedis	Fnac Darty	GL events
La Poste	Loxam	Lyreco	Myrtha Pools	OnePlan	Optic 2000	Ottobock
Randstad	RGS Events	Salesforce	SCC	Sodexo Live!	Technogym	

