



LA RESTAURATION À EMPORTER EN MODE ZÉRO DÉCHET

La fiche d'aide des défis



Pour vous accompagner dans cette belle démarche, nous vous proposons cette fiche d'aide, mais également un groupe Facebook sur lequel vous pouvez poser vos questions et vous enrichir des expériences des autres participant·es. Et si jamais vous n'avez pas Facebook, vous pouvez toujours nous contacter sur notre boîte mail en indiquant en titre : "Questions sur le défi" suivi de son intitulé pour qu'on puisse retrouver votre message plus facilement.

zerowastenantes.fr/interview-defis

info@zerowastenantes.fr

Groupe Facebook :

Interview défis ZWN



Prêt·e à commencer ?

Vous souhaitez commander vos plats favoris, mais les déchets s'amoncellent dans votre poubelle et cela vous ennuie ? Vous prenez un repas à emporter le midi, mais vous vous dites que vous pourriez peut-être éviter tous ces emballages utiles pour seulement quelques minutes ? Vous êtes au bon endroit !

Et vous avez bien raison, le secteur de la restauration à emporter est le plus grand responsable de la pollution des milieux maritimes dans le monde. Et ce secteur a récemment bondi d'1% à 8% en chiffre d'affaires... et les emballages jetables qui vont avec par la même occasion. Il est donc plus que temps d'agir et, heureusement, il existe de nombreux moyens de les éviter, ou au moins de les limiter, et nous vous donnons ici quelques conseils et ressources pour relever le défi !

Les conseils

Lorsqu'on pratique le zéro déchet, cela nécessite de remettre en question ses routines et sa manière de consommer. Lorsqu'on commande à emporter, cela rime très souvent avec emballages à gogo. **La meilleure manière de les éviter est en premier lieu de cuisiner soi-même** avec des produits locaux, de saison, en vrac, produits éthiquement avec respect de l'environnement. Il est également possible d'aller **manger sur place dans un restaurant** respectueux de ces critères. Et si vous ajoutez à cela le compostage de vos restes de cuisine ou un restaurateur qui prend soin de les retourner à la terre, vous cochez toutes les cases d'un vrai repas en mode zéro déchet ! Mais si le temps ou la motivation vous manque, qu'à cela ne tienne ! Voici quelques astuces pour limiter son impact écologique en lien avec les défis à réaliser.

Défis à réaliser

Refuser les couverts, serviettes et autres objets jetables (sauces, huiles, publicités, etc.)



Choisir un commerçant qui pratique la consigne



C'est désormais chose possible sur de nombreuses plateformes de livraison. Lorsque ce n'est pas le cas, il y a parfois possibilité d'ajouter un commentaire. Profitez-en pour préciser ce dont vous n'avez pas besoin. Et hop ! Moins de déchets dans la poubelle en quelques mots ! Et lorsque vous prenez vos sandwiches ou vos salades, vous pouvez indiquer ce que vous ne souhaitez pas (sac à emporter, couverts, serviettes papier, etc.) en ayant préparé le nécessaire en amont.

Rien de mieux pour éviter le jetable que le réutilisable : commandez, mangez, puis retournez votre contenant qui sera lavé et réutilisé. Retrouvez le concept et la liste des commerçants qui pratiquent l'usage des boîtes consignées sur Nantes sur le site « Les boîtes nomades ». Si vous vous trouvez dans une autre grande ville, ces initiatives se multiplient : « En boîte le plat » à Toulouse, « Ramène ton plat » à Lille, « Boxeaty » à Bordeaux, « LoopEat » à Montpellier, « Noww », « Milubo », « La Consigne Greengo », « Reconcil » à Paris, etc. Et d'autres restaurateurs le proposent aussi hors de ces réseaux.

Défis à réaliser

Amener vous-même
votre contenant



Réutiliser ce que vous
n'avez pu refuser



Mettre au recyclage ce
que vous n'avez pu
éviter

Cela demande un peu de prévoyance, mais c'est largement possible. Ce geste est d'ailleurs dans la grande majorité bien vu de la part de vos commerçants :

- Chez un vendeur de boisson à emporter, la loi (article L541-15-10, section III du Code de l'Environnement) l'oblige à une réduction si vous amenez votre contenant réutilisable, alors faites-vous plaisir en faisant des économies et en diminuant votre impact sur la planète.
- En boulangerie, amenez vos sacs à pain (ou n'en utilisez pas), vos bee-wraps ou vos anciens sacs en papier pour les sandwiches, vos boîtes pour les desserts, etc.
- Chez vos petits commerçants (et même dans les rayons de certaines grandes surfaces), pour toutes vos courses, vous avez la possibilité de demander à être servi dans votre contenant. Et au cas vous n'oseriez pas demander, sachez que c'est très bien accepté dans la majorité des cas et, en plus de cela, vous pouvez rechercher en amont les boutiques équipées du logo "J'aime tes bocaux" pour vous assurer que cela ne posera aucun souci.

Certains emballages dans la vente à emporter sont réutilisables. N'hésitez donc pas à réfléchir à une manière de leur donner une nouvelle vie. Un petit contenant en plastique dur peut servir de boîte à rangement une fois lavé par exemple. Et si vous n'en avez pas besoin, peut-être est-ce le cas de vos proches avec qui vous avez partagé le repas !

Juste un petit conseil ici : si vous avez un doute sur la recyclabilité de l'emballage, mettez le dans la poubelle jaune, cela donnera une possibilité de récupérer une partie des ressources qui le compose.

Les chiffres-clés

600 millions

de contenants à usage unique
sont consommés chaque année
en France



soit 19 emballages
chaque seconde



Défi n°1: la restauration à
emporter en mode zéro déchet
(Source : ecologie.gouv.fr)



80%

des déchets aquatiques sont du plastique
- une très grande proportion est issue de
la restauration à emporter



Sacs : 14%
Bouteilles : 11,8%
Couverts : 9,3%



Défi n°1: la restauration à
emporter en mode zéro déchet
(Source : Nature Sustainability)



180000 T

d'emballages sont générés chaque
année par le secteur de la
restauration rapide



soit le poids de 18 tours Eiffel



Défi n°1: la restauration à
emporter en mode zéro déchet
(Source : ecologie.gouv.fr)



24

C'est le nombre de structures proposant
des contenants consignés en France



Il y en a forcément
une près de
chez vous !



Défi n°1: la restauration à
emporter en mode zéro déchet
(Source interne ZWN)



Les ressources locales

Les repas à emporter consignés à Nantes

<https://www.lesboitesnomades.com>



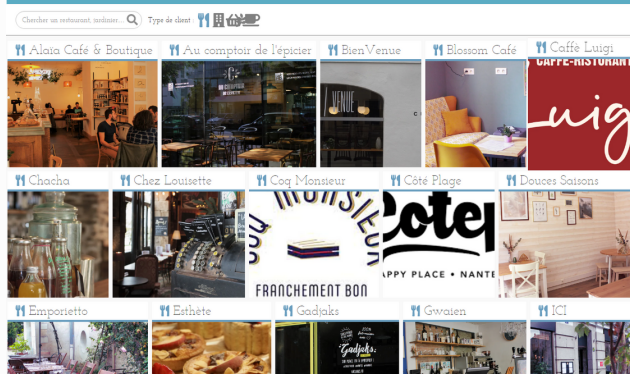
Les Boîtes Nomades

Filière de réemploi de contenants alimentaires pour la vente à emporter à Nantes et dans les Pays de la Loire

Les Boîtes Nomades

Retrouvez les restaurateurs qui compostent avec la Tricyclerie

<https://www.latricyclerie.fr/partenaires>



Retrouvez les commerçants "J'aime tes bocalux" à Nantes

<http://www.vracanantes.fr/>



carte des commerces sans emballage

Carte des commerces de vente en vrac en Loire-Atlantique destinée aux personnes souhaitant réduire leurs emballages et aux adeptes du Zéro Déchet.

Pour vos livraisons, favorisez un coursier éthique et local

<https://naofood.fr/nos-restaurants>



Les ressources globales

Conseils supplémentaires pour utiliser ses contenants

<https://defizerodechet.ca/astuces/conseils-pour-commander-des-repas-a-emporter-en-mode-zero-dechet/>



Podcast sur les pires emballages en "à-emporter"

<https://play.acast.com/s/huffington-post-envert-decor/quelssontlespiresemballagesdenoscommandesaemporter->



L'envert du décor

Quels sont les pires emballages de nos commandes à emporter ?



28/04/2021 • 18 min • [Écouter plus tard](#)

Les ressources globales

Amener son propre gobelet fait l'objet d'une réduction

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000041553807

LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (1)

Titre Ier : OBJECTIFS STRATÉGIQUES DE GESTION ET DE PRÉVENTION DE LA PRODUCTION DE DÉCHETS (Articles 1 à 11)

Titre II : INFORMATION DU CONSOMMATEUR (Articles 12 à 29)

Titre III : FAVORISER LE RÉEMPLOI ET LA RÉUTILISATION AINSI QUE L'ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ ET SERVICIELLE DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE (Articles 30 à 60)

Titre IV : LA RESPONSABILITÉ DES PRODUCTEURS (Articles 61 à 92)

Titre V : LUTTE CONTRE LES DÉPÔTS SAUVAGES (Articles 93 à 106)

Titre VI : DISPOSITIONS DIVERSES (Articles 107 à 130)

[Naviguer dans le sommaire](#)

> Article 42

Après le quatrième alinéa du III de l'article L. 541-15-10 du code de l'environnement, tel qu'il résulte des articles 62,77 et 82 de la présente loi, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Les vendeurs de boissons à emporter adoptent une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable. »

La carte des solutions de repas à emporter consignés en France

(en 09/2021)

