

ASSEMBLÉE NATIONALE

19 novembre 2019

RELATIF À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE - (N° 2274)

Tombé

AMENDEMENT

N ° CD435

présenté par

M. Orphelin, M. Acquaviva, M. Castellani, M. Colombani, Mme Dubié, Mme Frédérique Dumas, M. El Guerrab, M. Falorni, Mme Josso, M. François-Michel Lambert, M. Pancher, Mme Pinel, M. Pupponi, M. Alauzet, Mme Bagarry, M. Balanant, M. Brun, Mme Chapelier, Mme Charrière, Mme De Temmerman, M. Juanico, Mme Khedher, M. Michels, Mme Mörch, Mme Panonacle, Mme Valérie Petit, Mme Sarles, M. Villani, Mme Wonner, M. Damien Adam, M. Potier, M. Testé, Mme Trisse, Mme Sage, M. Chiche et M. Haury

ARTICLE 10

Compléter cet article par l'alinéa suivant :

« À compter du 1^{er} janvier 2021, les sociétés ayant une activité de restauration commerciale dont le chiffre d'affaire annuel est supérieur à 500 000 € et dont la surface de vente est supérieure à 20 mètres carrés sont tenues de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans de la vaisselle et dans des emballages réemployables, notamment en ce qui concerne les gobelets et verres, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, les couverts, les assiettes et ou les autres récipients pour aliments. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à rendre obligatoire l'utilisation d'emballages, récipients et gobelets réutilisables pour la distribution de repas pris sur place dans les établissements de restauration commerciale. Cette mesure s'appliquera uniquement aux restaurants de plus de 20m² (surface de vente), et dont le chiffre d'affaire annuel dépasse 500 000 €.

La restauration rapide génère annuellement près de 13 milliards d'unités d'emballages jetables en France, alors qu'une bonne partie des repas vendus par ces établissements sont consommés sur place, et non à emporter (50 % des ventes pour l'une des enseignes les plus importantes sur le marché français). Le seuil de 20 m² correspond à des salles d'environ 20 couverts.

L'objectif de cet amendement est de renforcer la lutte contre la production de déchets, notamment en évitant que certains produits en plastique interdits par le code de l'environnement depuis la loi de 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ou par la Directive européenne n° 2018/0172 ne soient remplacés par d'autres produits à usage unique, sans que le volume global

de déchets généré par la restauration commerciale ne soit réduit. Un certain nombre d'enseignes de restauration rapide utilise de la vaisselle jetable y compris pour les repas pris sur place, à la fois pour des raisons de commodité, et parce que cela s'articule avec leur image de marque. Dans la mesure où cette pratique est contraire à l'objectif de réduction des déchets, il convient d'y mettre fin.

Des régions comme la ville de Berkeley (États-Unis), ou les îles Baléares (Espagne), sont en passe de mettre en oeuvre des mesures similaires, respectivement en juillet 2020 et janvier 2021.

Cet amendement a été proposé par l'association Zero Waste France.