

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

20 novembre 2019

---

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

Tombé

**AMENDEMENT**

N ° CD698

présenté par

Mme Melchior, rapporteure pour avis au nom de la commission des affaires économiques,  
M. Damien Adam, Mme Rossi, Mme Lenne, Mme Park, Mme Grandjean, Mme Mörch,  
Mme Blanc, M. Gouttefarde, M. Kerlogot, M. Villani et M. Cazenove

---

**ARTICLE 10**

Compléter cet article par les deux alinéas suivants :

« Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2021, les sociétés ayant une activité de restauration commerciale dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 500 000 euros 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 des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des couverts, des assiettes et des récipients réemployables.

« L'avant-dernier alinéa du présent III s'applique sans préjudice des mesures prises en vue de la préservation de l'ordre public. Un décret en Conseil d'État fixe les sanctions applicables à ce même avant-dernier alinéa. Sans préjudice des poursuites pénales qui peuvent être exercées, les dispositions de l'article L. 171-8 s'appliquent en cas de violation dudit avant-dernier alinéa. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Amendement travaillé avec Zero Waste.

Le secteur de la restauration rapide produit plus de 13 milliards d'unités d'emballages jetables par an en France, ce qui représente environ 180 000 tonnes d'emballages. Une part importante de ces emballages jetables sont utilisés pour consommer les repas sur place, là où il serait pourtant aisé de les remplacer par de la vaisselle réutilisable. Dans les plus grandes enseignes de restauration rapide, ce type de repas représente 50 % des ventes.

De plus, du fait de l'absence de poubelles de tri dans ces restaurants, ces emballages jetables se retrouvent dans la majorité des cas incinérés ou enfouis en décharges. Cet état de fait est d'autant plus regrettable que le décret dit « 5 flux » est entré en vigueur en 2016.

Ces pratiques semblent totalement en décalage avec les grandes ambitions de cette loi : lutter contre l'usage unique et sortir du « tout-jetable ».

Cet amendement vise donc à rendre obligatoire l'utilisation d'emballages, récipients et gobelets réutilisables pour les repas pris sur place dans les établissements de restauration commerciale à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021. La date d'application de la mesure laisse le temps à la restauration rapide de réorganiser la préparation des repas en conséquence et de s'équiper de lave-vaisselle.

Pour précision, le présent amendement concerne uniquement la restauration commerciale. Le secteur de la restauration sociale ou collective n'est pas concerné par l'obligation.

Par ailleurs, le seuil de 500 000 € de chiffre d'affaires permet de cibler les établissements de taille moyenne et grande, y compris les restaurants des grandes enseignes du secteur et les sociétés franchisées, et d'écartier les petits commerces du secteur du snacking (boulangerie, kebab, tandoori, etc.). Selon l'étude de marché de Zero Waste, le chiffre d'affaires annuel de ces petits commerces se situe en moyenne autour de 200 000 €.

Enfin, le critère du chiffre d'affaires est complété par un seuil minimum de surface de vente, qui permet d'exclure les établissements de restauration qui seraient au-dessus de 500 000 € de chiffre d'affaires annuel mais pour lesquels ce chiffre d'affaires serait réalisé en grande majorité grâce à des activités de vente à emporter. Une surface de vente de 20 m<sup>2</sup> correspond selon les modes de calculs de l'effectif pour les établissements recevant du public (ERP) à 20 clients susceptibles d'être accueillis assis dans le lieu, soit environ 5 tables.