

ASSEMBLÉE NATIONALE

29 mai 2026

GARANTIR L'INTERDICTION DE LA VAISSELLE EN PLASTIQUE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ACCUEILLANT DU JEUNE PUBLIC ET LIÉE À LA PETITE ENFANCE - (N° 2838)

Commission	
Gouvernement	

N° 16

AMENDEMENT

présenté par

M. Thierry, M. Amirshahi, Mme Arrighi, Mme Autain, Mme Balage El Mariky, Mme Belluco, M. Ben Cheikh, M. Biteau, M. Arnaud Bonnet, M. Nicolas Bonnet, Mme Chatelain, M. Corbière, M. Davi, M. Duplessy, M. Fournier, Mme Garin, M. Damien Girard, M. Gustave, Mme Catherine Hervieu, M. Iordanoff, Mme Laernoës, M. Lahais, M. Lucas-Lundy, Mme Ozenne, M. Peytavie, Mme Pochon, M. Raux, Mme Regol, M. Roumégas, Mme Sandrine Rousseau, M. Ruffin, Mme Sas, Mme Sebaihi, Mme Simonnet, Mme Taillé-Polian, M. Tavernier et Mme Voynet

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE PREMIER, insérer l'article suivant:**

Sous réserve de son traitement par les services de l'Assemblée nationale et de sa recevabilité

À la première phrase du sixième alinéa du III de l'article L. 541-15-10 du code de l'environnement, après le mot : « universitaires », sont insérés les mots : « , les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à généraliser à l'ensemble de la restauration collective publique et privée l'interdiction des contenants alimentaires en plastique.

En l'état actuel du droit, cette interdiction s'applique principalement aux établissements scolaires et universitaires ainsi qu'aux structures d'accueil des enfants de moins de six ans. Si ce choix s'expliquait initialement par une volonté de protéger les publics les plus jeunes, il ne répond plus aujourd'hui à l'ampleur des enjeux sanitaires et environnementaux liés à l'usage des plastiques alimentaires.

La restauration collective constitue un secteur majeur en France avec près de 3,7 milliards de repas servis chaque année. Selon les données du Syndicat national de la restauration collective, ces repas se répartissent entre le secteur de l'enseignement (34 %), le secteur santé-social (45 %), les entreprises (12 %) et les collectivités (9 %). Les établissements actuellement concernés ne représentent ainsi qu'environ un tiers des repas servis : près de deux repas sur trois échappent encore au dispositif.

Cette différence de traitement apparaît de moins en moins justifiable au regard des connaissances scientifiques disponibles. Les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires, et en particulier certains matériaux plastiques, peuvent entraîner des transferts de substances chimiques vers les aliments, notamment lors des phases de cuisson ou de réchauffage. Le droit européen repose d'ailleurs sur un principe d'inertie selon lequel les matériaux au contact alimentaire ne doivent pas céder aux denrées des constituants dans des quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

Or les risques associés aux expositions répétées à ces substances ne concernent pas uniquement les jeunes enfants mais l'ensemble des usagers de la restauration collective : salariés, patients, personnes âgées, étudiants, agents publics.

Au-delà de la question sanitaire, le maintien massif de contenants plastiques à usage répété ou à courte durée de vie dans la restauration collective alimente un modèle de production et de consommation du plastique devenu difficilement soutenable. Généraliser ces contenants à plusieurs milliards de repas par an contribue à entretenir une demande élevée en plastiques issus majoritairement de ressources fossiles et à générer des volumes importants de déchets.

Le recyclage, souvent présenté comme une réponse suffisante, demeure en pratique limité : une part importante des plastiques alimentaires est difficilement recyclable en raison des contraintes sanitaires, de la diversité des polymères utilisés ou de leur contamination par les résidus alimentaires. Une partie significative de ces déchets est ainsi incinérée, enfouie ou perdue dans l'environnement. La réduction à la source constitue dès lors le levier le plus cohérent et le plus efficace.

L'extension de cette interdiction à l'ensemble de la restauration collective publique et privée permettrait ainsi de garantir une protection sanitaire plus équitable entre les usagers, de réduire les expositions chroniques aux substances susceptibles de migrer vers les aliments et de renforcer la cohérence de notre politique publique de réduction de la production de déchets plastiques et de limitation de leurs impacts environnementaux et sanitaires.