

Plan de prévention et de gestion des déchets de Saint-Martin

Filière « Emballages de la Restauration »
Novembre 2024 – Concertation



Sommaire

01

**Périmètre de la
REP ER**

02

**Extrait du plan
de prévention**

03

**Les dispositifs
prévus par
Citeo Pro**

01

Périmètre de la nouvelle filière REP des Emballages de la Restauration (ER)



Citeo Pro : Qui sommes-nous ?



- Citeo Pro est une filiale des entreprises à mission Citeo et d'Adelphé, éco-organismes historiques des emballages ménagers et papiers graphiques détenant une expertise et une connaissance de la filière de l'emballage.
- **Citeo Pro a été agréé le 15 mars 2024 pour la nouvelle filière REP des Emballages de la Restauration**, pour une durée de 6 ans. Il est le seul éco-organisme agréé pour cette filière à date
- Citeo Pro est une société à but non lucratif : toutes les contributions perçues sont utilisées pour financer le réemploi, l'éco-conception et le recyclage.

Permettre aux metteurs en marché d'être en conformité avec leurs obligations réglementaires

Développer la collecte, le tri et le recyclage des emballages de la restauration

Sensibiliser les professionnels de la restauration

Passer au réemploi à l'échelle nationale

Ecoconception des emballages de la restauration



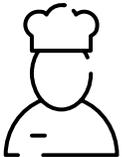
Références des textes réglementaires

Définition de la REP dans le Code de l'environnement français aux [articles L. 541-10 et suivants](#), et dans le droit européen dans la [directive européenne 2008/98](#).
Mise en place de la REP des Emballages de la Restauration : [Décret d'application](#), [Arrêté définissant le périmètre](#), [Cahier des charges](#), [Agrément éco-organisme](#)

Qui sont les professionnels de la restauration ?

Personne morale ayant une activité professionnelle principale ou secondaire de restauration.
Cela concerne tout type de restauration, en intérieur ou en extérieur, sur place ou à emporter, individuelle ou collective.

~ 400 000 restaurateurs en France hexagonale



- **Restauration collective** : cantines d'écoles, d'entreprises, d'hôpitaux, etc.
- **Restauration commerciale** : restaurants traditionnels, fast-food, débits de boisson, etc.
- **Circuits de ventes alternatifs** : boulangeries, stations-service et ambulants, organisateurs de réception.



POUR RAPPEL :

- Est considéré comme un professionnel de la restauration :
- Tout établissement qui prépare ou transforme un produit cuisiné dans un laboratoire interne à son magasin ;
 - Si les produits ainsi cuisinés sont destinés à une consommation immédiate, sur place ou à emporter.

Quels sont les emballages qui contribuent à la filière REP ER ?

Les emballages contributifs sont les **emballages primaires de produits alimentaires** détenus par les professionnels de la restauration.



Les emballages primaires alimentaires
que les ménages peuvent utiliser
= « petits formats »
= **Emballages mixtes alimentaires**

Contribuent à la
Filière REP EMPG

80% vs 20%

Le format
délimite où contribue l'emballage



Les emballages primaires alimentaires
que l'on trouve spécifiquement chez
des professionnels de la restauration
= « grands formats »
= **Emballages de la restauration**

Contribuent à la
Filière REP ER

Une collecte multi-REP

Les emballages produits par les professionnels de la restauration ne contribuent pas tous à une filière REP mais ils sont collectés ensemble selon différents modes :

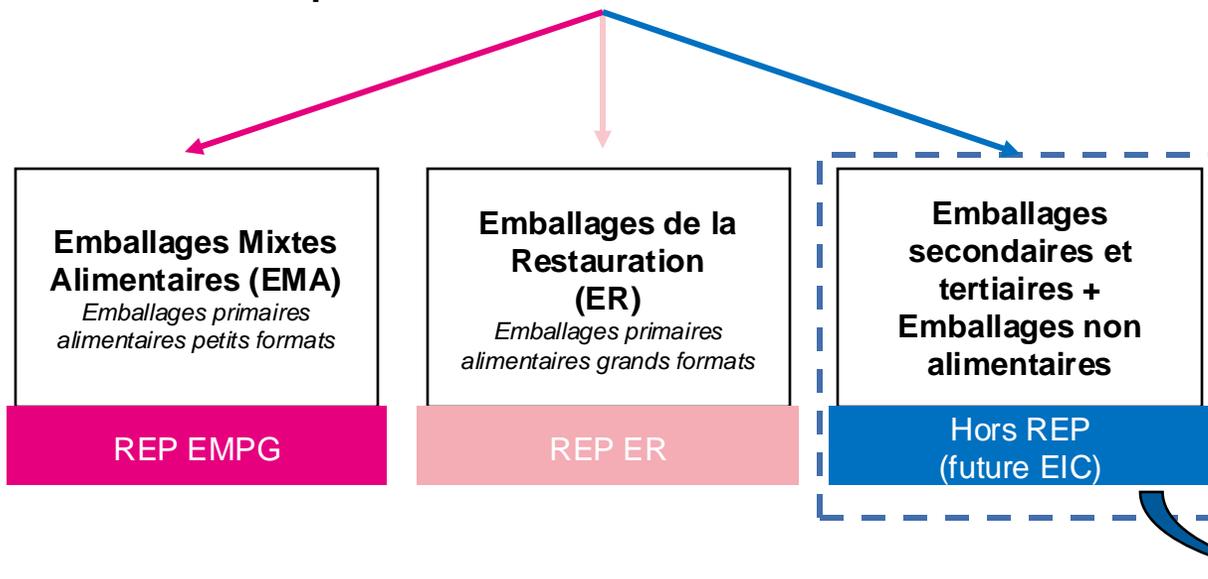
- collecte en mélange (multi-matériaux)
- et/ou collecte mono-matériaux (carton, plastiques, etc.)



A NOTER : Il ne sera pas demandé aux professionnels de la restauration de trier les emballages par REP



Collecte des emballages des professionnels de la restauration



Emballages Industriels et Commerciaux



Les emballages secondaires et tertiaires



Les emballages primaires non alimentaires

Non contributifs à une filière REP à date

02

Extrait du plan de prévention et de gestion des déchets de Saint-Martin




01


**Etat des lieux en
hexagone**

02


**Etat des lieux à
Saint-Martin**

03


Plan d'actions

Les objectifs de collecte, recyclage et réemploi prévus par le CDC d'agrément de la REP ER



REDUCTION
des emballages
plastiques à
usage unique

-20%
d'ici le 31
déc. 2025



REEMPLOI
des emballages

10%
en 2027



RECYCLAGE
d'ici 2025

Papiers/Cartons	75%
Plastiques	50%
Aluminium	50%
Acier	70%
Verre	70%
Bois	25%



COLLECTE x
COUVERTURE

70%
de collecte en 2025
+100% des
départements
couverts d'ici 2027

Taux de couverture	
1 an après la date de l'agrément	≥ 30% dépt. hexagone ≥ 20% pop. ≥ 1 CL outre-mer
2 ans après la date de l'agrément	≥ 60% dépt. hexagone ≥ 60% pop. ≥ 3 CL outre-mer
3 ans après la date de l'agrément	100% dépt. et CL outre-mer

01



Etat des lieux en hexagone

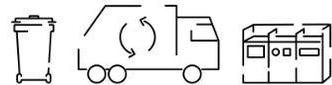
Citeo PRO, engagée pour réduire l'impact environnemental des emballages de la restauration



- Citeo PRO est une filiale des entreprises à mission Citeo et Adelphe, éco-organismes historiques des emballages ménagers et papiers graphiques.
- Citeo PRO a été agréée le 15 mars 2024 au titre de la nouvelle REP des Emballages de la restauration, pour une durée de 6 ans.
- Il est le seul éco-organisme agréé pour cette filière à ce jour.



Permettre aux professionnels d'être en conformité avec leurs obligations réglementaires



Développer la collecte, le tri et le recyclage des emballages de la restauration



Sensibiliser les professionnels de la restauration



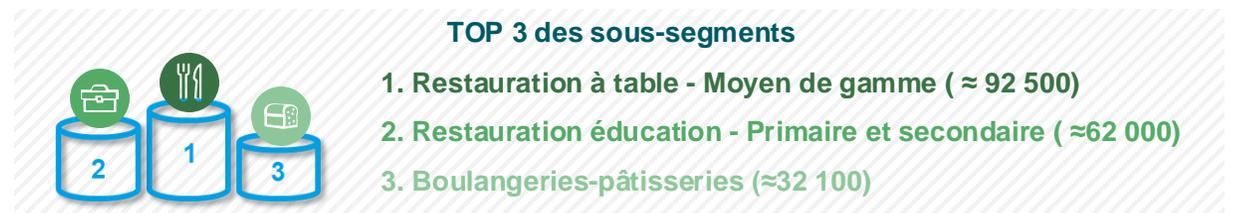
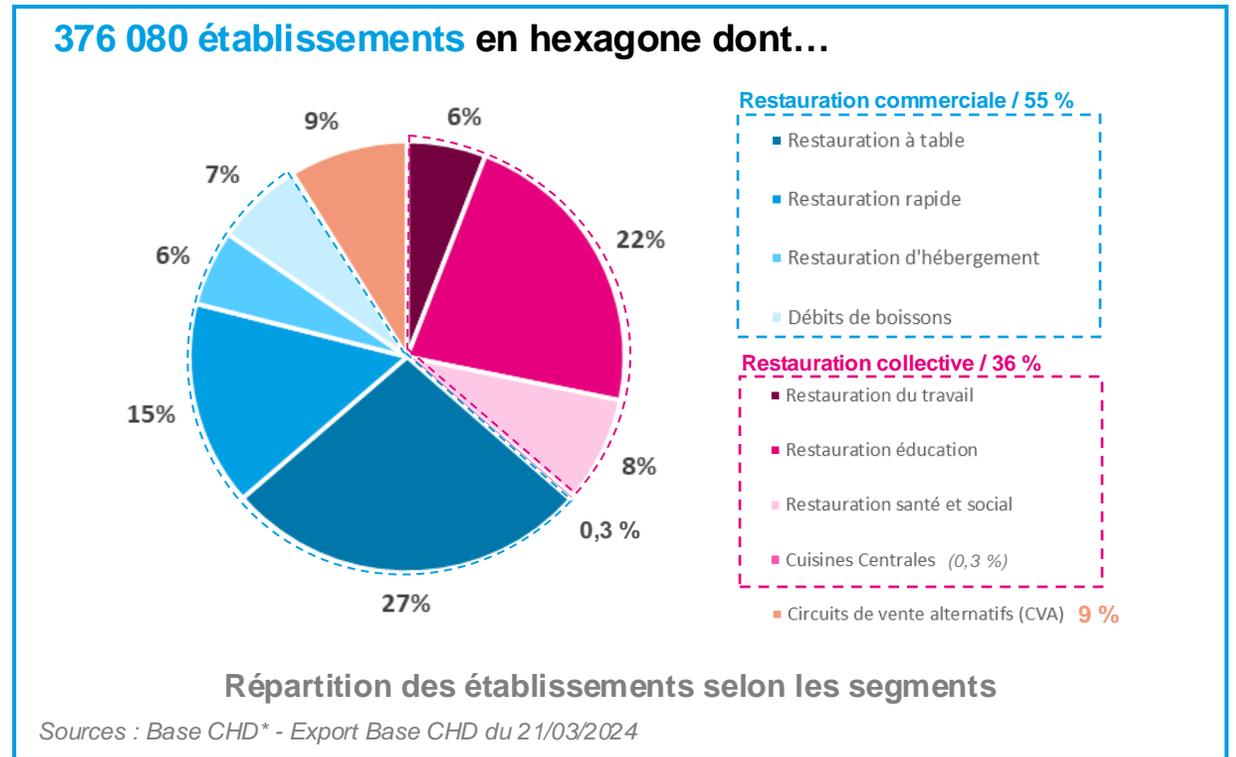
Passer au réemploi à l'échelle nationale



Ecoconcevoir les emballages de la restauration

Panorama des acteurs de la restauration en hexagone

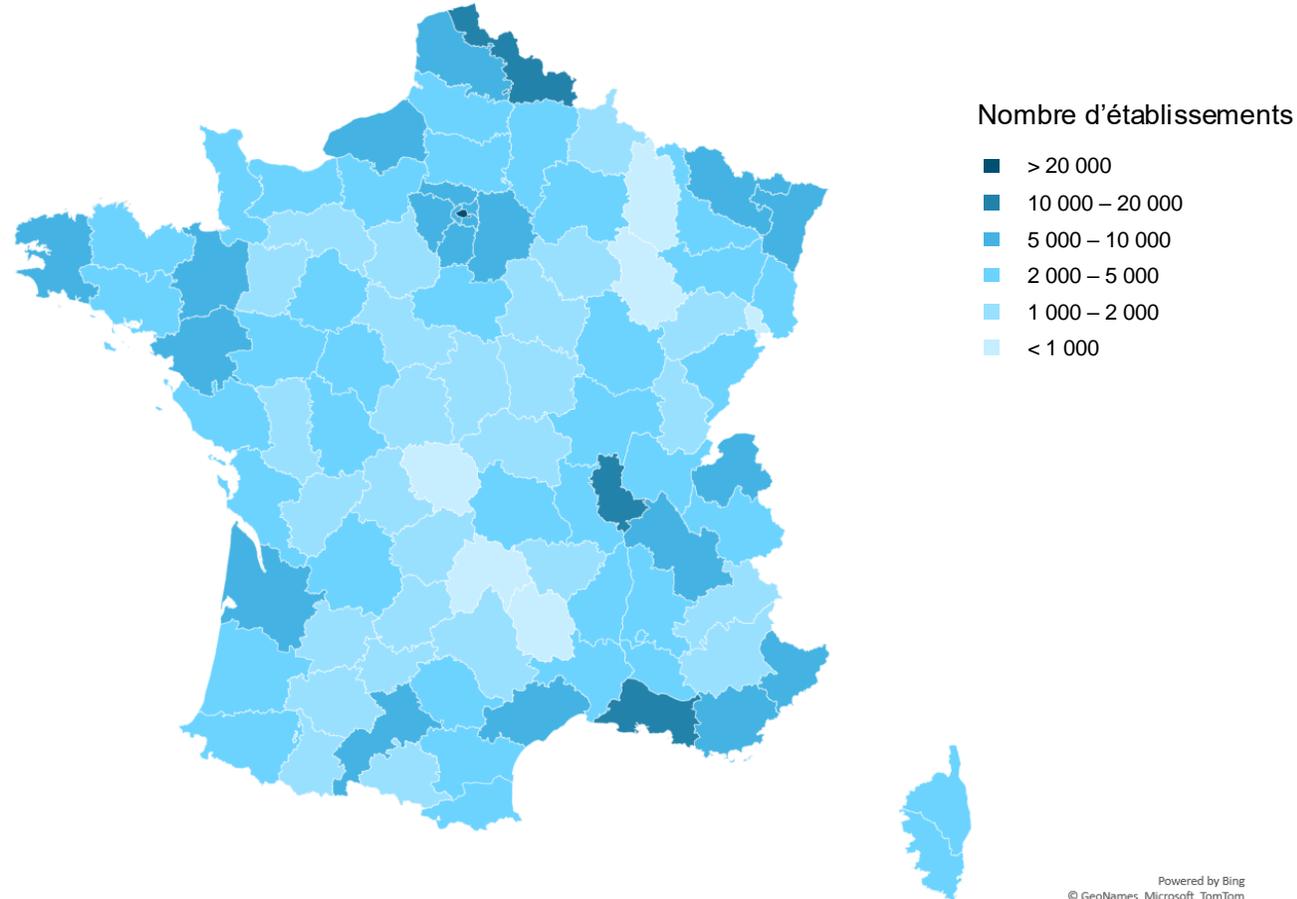
SECTEUR / SEGMENT / SOUS-SEGMENT		
Restauration Collective	Restauration du travail	<ul style="list-style-type: none"> Autres administrations publiques Entreprises Prisons Sites militaires
	Restauration éducation	<ul style="list-style-type: none"> Formations spécifiques Garderies / Crèches Primaire et secondaire Supérieur
	Cuisines centrales	<ul style="list-style-type: none"> Cuisines centrales
	Restauration santé et social	<ul style="list-style-type: none"> Foyers d'hébergement Hôpitaux / Cliniques Maisons de repos Maisons de retraite Autres établissements
Restauration commerciale	Restauration à table	<ul style="list-style-type: none"> Economique Gastronomique Moyen de gamme Qualité supérieure
	Restauration rapide	<ul style="list-style-type: none"> Burgers Coffee shops et salons de thés Desserts et snacks Poulet Sandwich Self-service Autres thèmes salés
	Restauration d'hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Hôtels - restaurants 0, 1, 2, 3, 4, 5* et nbre* indéterminés. Résidences hôtelières
	Débits de boissons	<ul style="list-style-type: none"> Bars à thème Boîtes de nuit Cafés et bars traditionnels
CVA	Circuits de vente alternatifs	<ul style="list-style-type: none"> Boulangeries-pâtisseries Traiteurs Organisateur de Réception



*La base Consommation hors domicile (CHD) regroupe l'ensemble des Cafés, Hôtels, Restaurants en France.

Panorama des acteurs de la restauration en hexagone

Nombre d'établissements selon les départements



Sources : Base Consommation Hors Domicile - Export Base CHD du 21/03/2024



Paris ≈ 24 000 établissements, soit + de 6% des cafés, hôtels restaurants (CHR) en France hexagonale

- **5 départements avec moins de 1 000 établissements** : Territoire de Belfort, Creuse, Lozère, Haute-Marne et Meuse
- **4 départements avec plus de 10 000 CHR** : Rhône, Bouches du Rhône, Nord, Paris

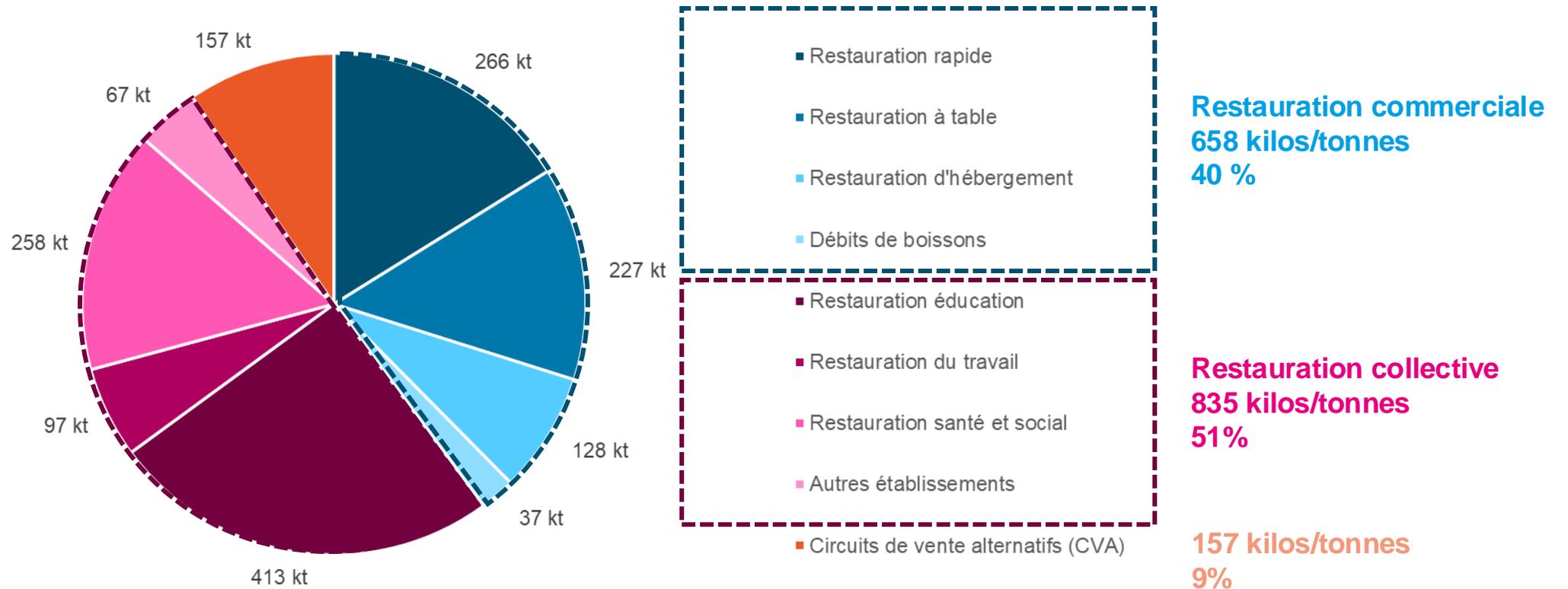


Pour chaque établissement, la base de Consommation hors domicile (CHD) permet de disposer de :

- **L'adresse de l'établissement**
- **La typologie de l'établissement** (ex : sous-segment : « Boulangerie-pâtisserie »)
- **Un indicateur d'activité** (ex : chiffre d'affaires, nombre de repas/jour, ...)

Gisement hexagonal de référence Citeo Pro

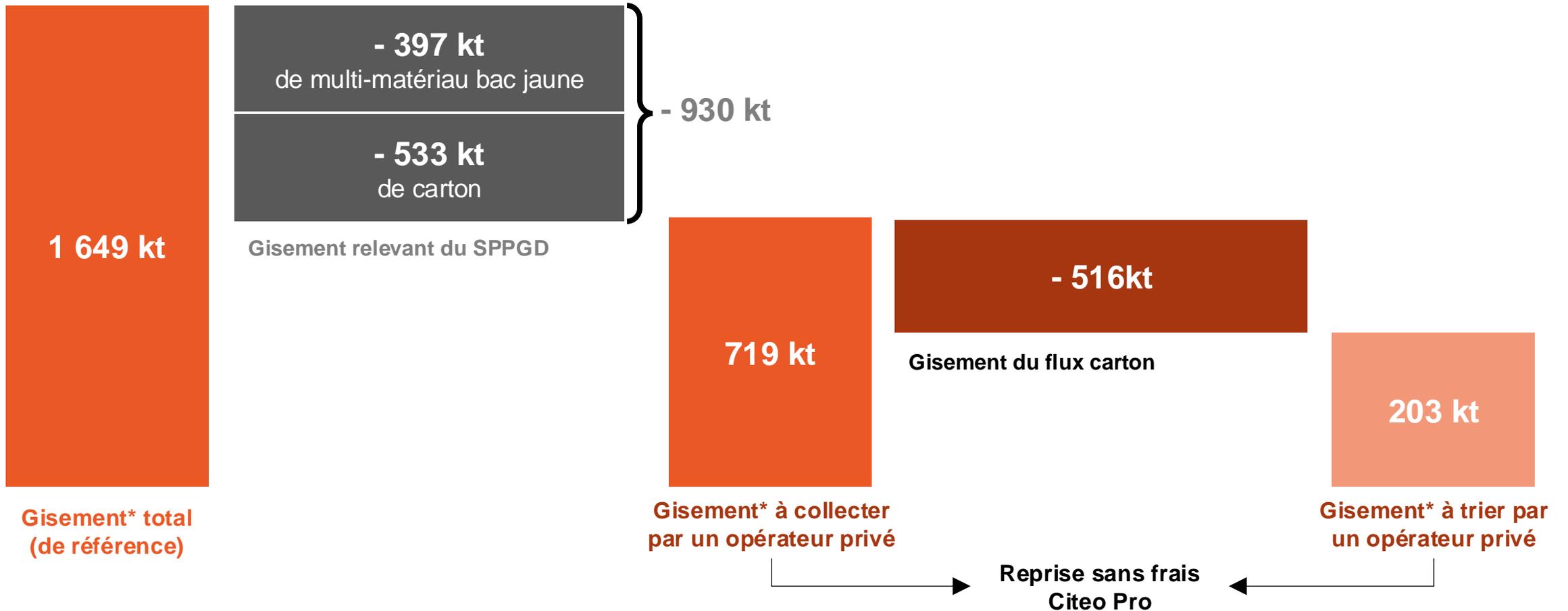
Vue par segments de restauration



En hexagone, le gisement total d'emballages de la restauration est de 1 649 kilos tonnes par an, dont la moitié provient de la restauration collective

Répartition du gisement

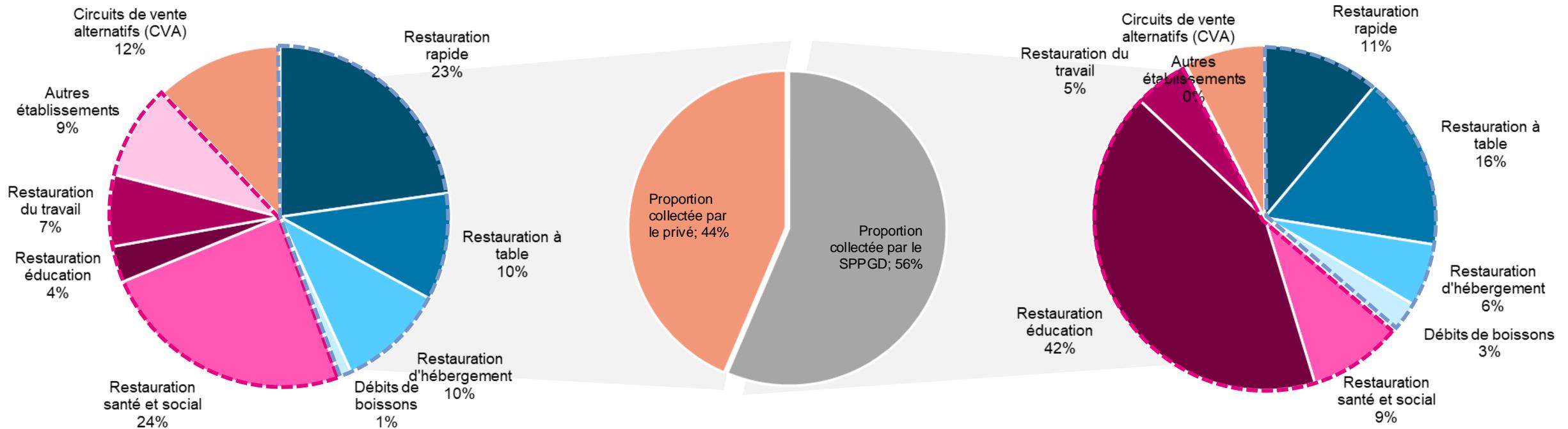
➤ Répartition du gisement en kilos/tonnes par an



Répartition du gisement entre prestataires privés et SPPGD

Répartition du gisement en kilos/tonnes par an

Répartition du gisement total entre prestataires publics et privés avec le détail de composition par segment de restauration



Restauration commerciale : 319 ktonnes, 48 % privé

Restauration collective : 313 ktonnes, 38% privé

Circuits de vente alternatifs : 86 ktonnes, 55% privé

Restauration commerciale : 339 ktonnes, 52 % public

Restauration collective : 521 ktonnes, 62% public

Circuits de vente alternatifs : 70 ktonnes, 45% public

Eclairage sur les grossistes boissons

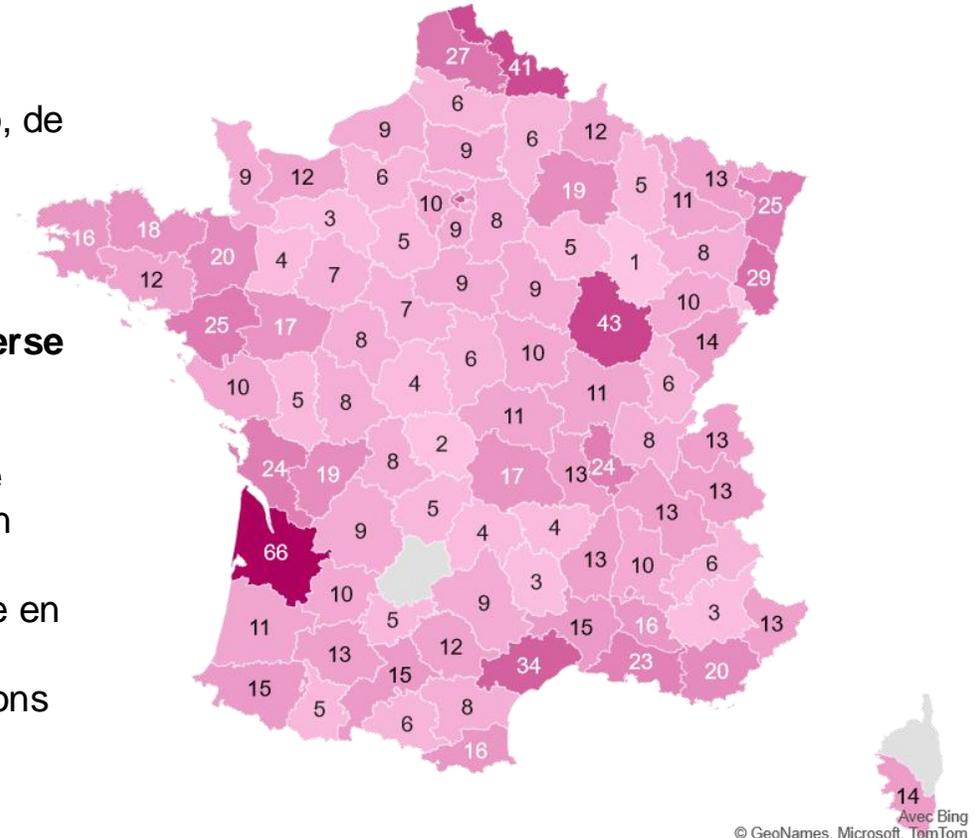
1. Identification des grossistes réalisant la reprise du verre :

- **1 244 entrepôts de grossistes identifiés** en France, grâce aux données de Vin'up, de la Fédération Nationale des Boissons (FNB), de Distriboissons.

2. Estimation du gisement de verre collecté en reverse :

- A minima **223 entrepôts de grossistes effectuant la collecte du verre en reverse** ont été identifiés :
 - 148 entrepôts labellisés « Grossiste engagé » par la FNB – seul label identifié dont le cahier des charges impose de mettre en place une collecte de verre en reverse,
 - 60 entrepôts non labellisés « grossiste engagé » ont déclaré collecter du verre en reverse,
 - 14 entrepôts Ouest boissons recensés d'après les échanges avec Distriboissons comme pratiquant la collecte du verre en reverse.

Nombre de grossistes en Hexagone



02



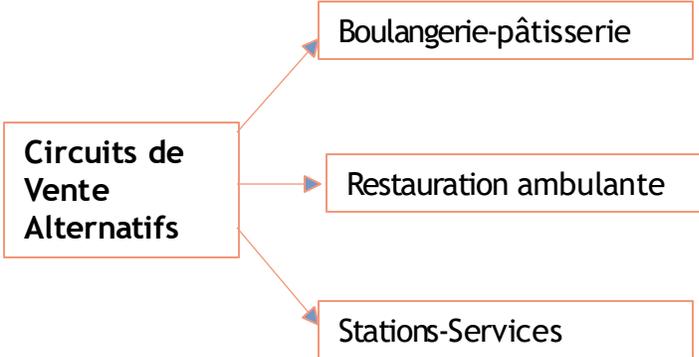
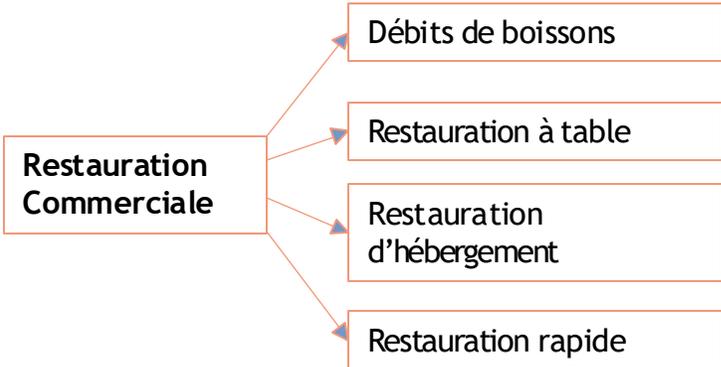
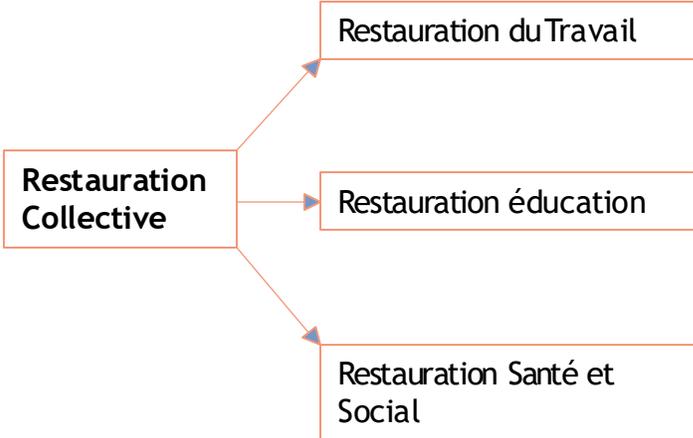
Etat des lieux à Saint-Martin

Points de collecte identifiés

Les professionnels de la restauration sont répartis par secteur d'activité puis segmentés selon la nature de l'établissement :

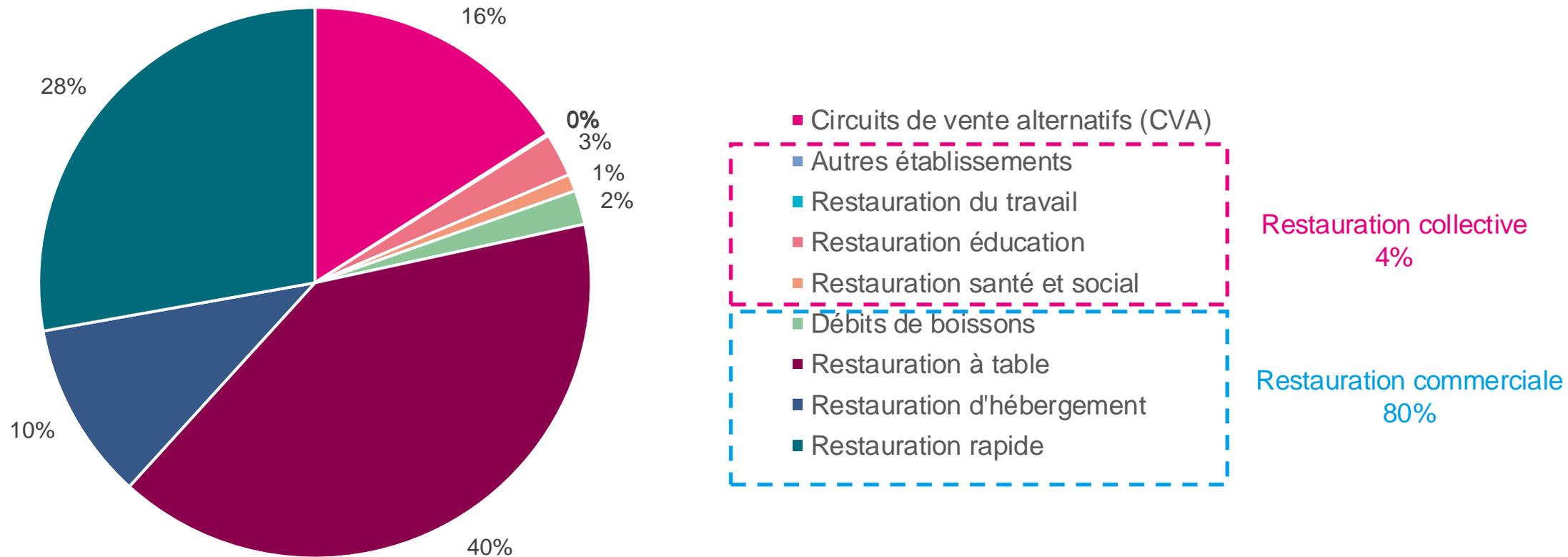
- La **Restauration Collective** : ensemble des structures de restauration fournissant des repas à des groupes de personnes ayant un lien commun dans un cadre organisé. Cette activité a une composante sociale forte puisqu'elle vise généralement à proposer des repas à prix modérés aux personnes concernées.
- La **Restauration Commerciale** : ensemble des établissements de restauration ouverts à une clientèle large et variée dont le but est de générer un profit. Les établissements se distinguent par le type de prestation proposées, le type de service effectué ou le lieu de consommation.
- Les **Circuits de Vente Alternatifs** : ensemble des établissements dont l'activité principale n'est pas la restauration mais qui proposent des solutions de restauration au sein de leur activité.

Points de collecte identifiés

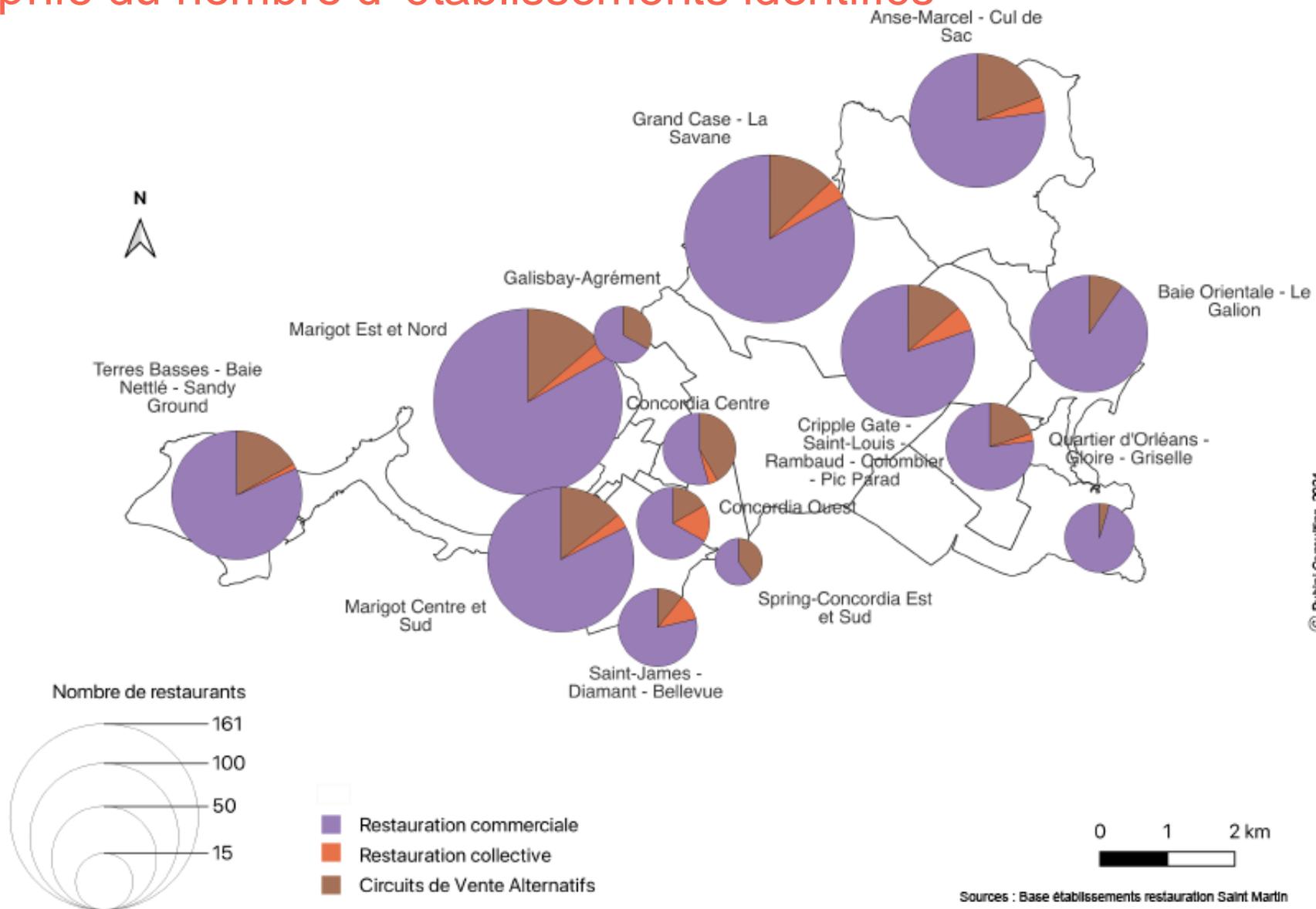


Segmentation des activités de la restauration à Saint-Martin

A Saint Martin, il existe près de 900 établissements avec une activité de restauration.



Cartographie du nombre d'établissements identifiés



Etat des lieux des initiatives réemploi à Saint-Martin

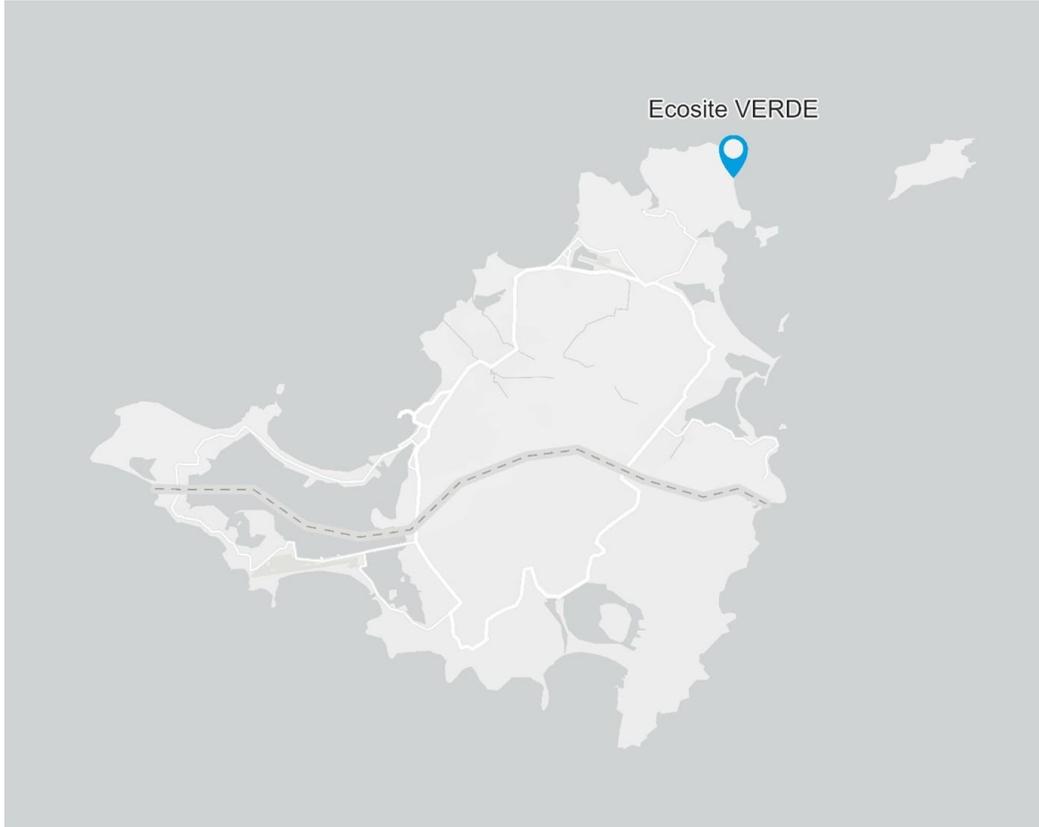
Initiatives de réemploi en restauration collective



Bacs de cuisine collective

A ce jour, il n'existe pas d'initiative de réemploi autre que le réemploi des bacs de cuisine collective sur le territoire de Saint-Martin

Liste des unités de traitement



Centre de regroupement

L'écosite géré par Verde SXM est l'unique centre de regroupement de l'île de Saint-Martin. Les emballages doivent y être conditionnés pour expédition vers le centre de tri de la Guadeloupe. Au 1^{er} septembre 2024, une partie du traitement et de la reprise des emballages n'est pas opérationnelle. **Seuls les emballages en verre sont recyclés.** Ils sont broyés sur place.

Liste des acteurs sur le territoire

La collectivité

La Collectivité Territoriale de Saint-Martin est l'unique organe en charge des compétences tri, traitement, planification sur le territoire

Partenaires institutionnels et locaux

- Direction de l'environnement de l'aménagement et du logement de Guadeloupe et Saint-Martin (DEAL)
- ADEME Guadeloupe et Saint-Martin

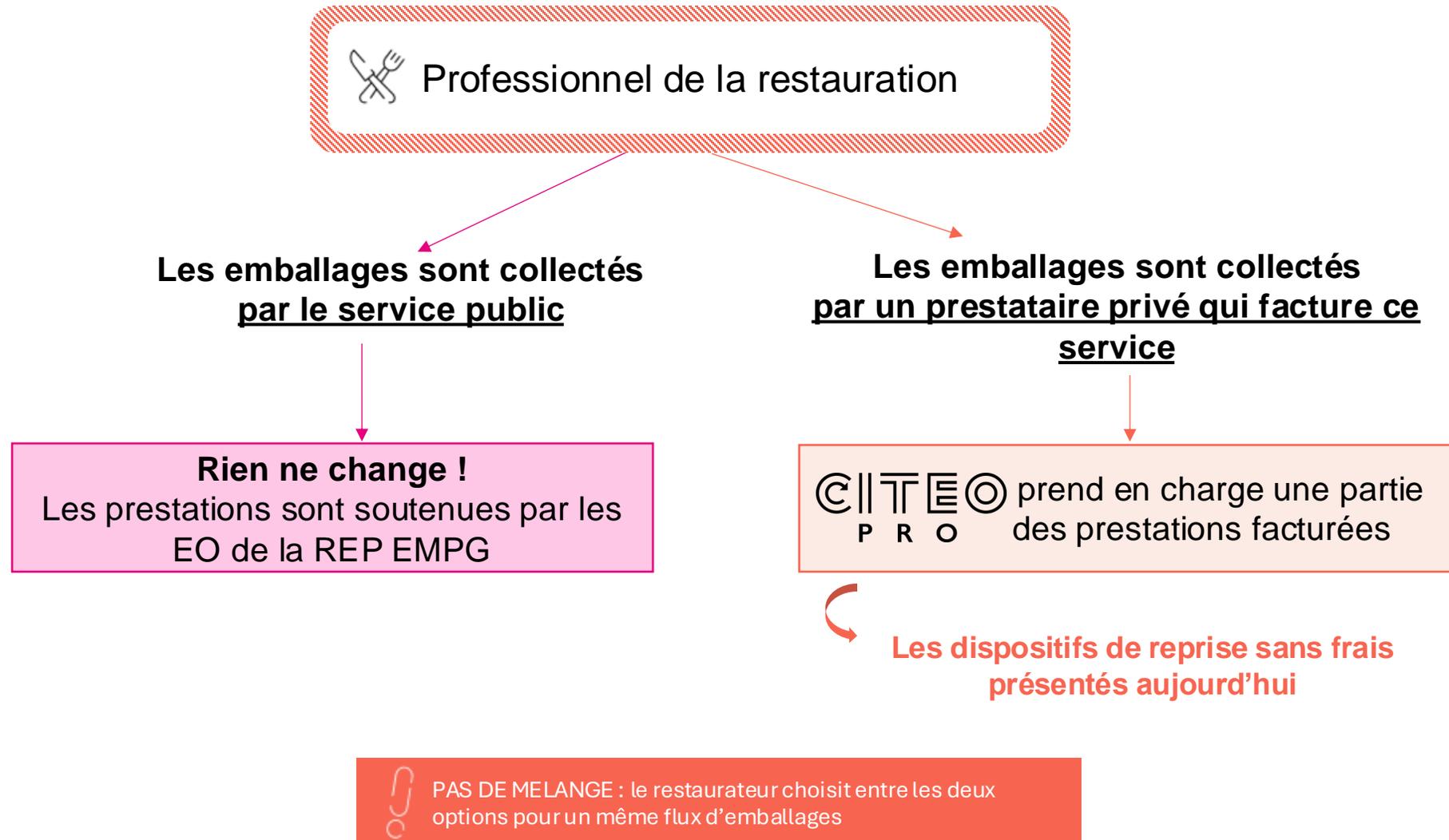
Les acteurs privés

- Chambre de commerce et d'industrie de Saint-Martin (CCISM)
- L'Association des Chefs Restaurateurs de Saint-Martin (ACRSXM)
- Opérateurs de collecte :
Dilligence Express, SASU Survival, Xtreme Cleaning, Espace nettoyage 2000, Gilberte multifonction

03

Les dispositifs et plan d'action prévus par Citeo Pro

Des dispositifs visant à s'appuyer sur l'existant



5 dispositifs opérationnels déployés pour l'atteinte de nos objectifs

2 dispositifs s'adressant aux **opérateurs de collecte et traitement** des emballages des professionnels de la restauration:

- Pour les emballages en mélange
- Pour les flux mono-matériaux



2 dispositifs s'adressant aux **opérateurs de logistique inverse** :

- Pour le recyclage du verre
- Pour le réemploi du verre et des fûts



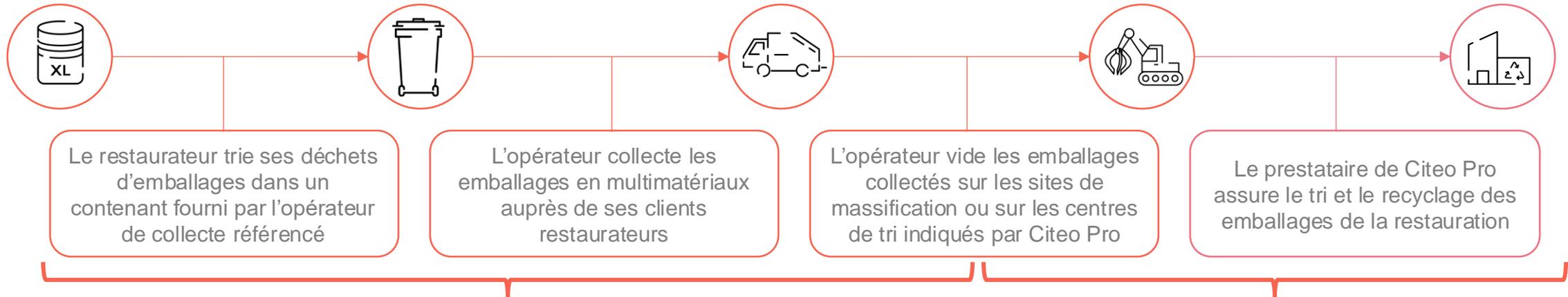
1 dispositif s'adressant à la **restauration collective** :

- soutiens financiers aux cuisines centrales référencées



La collecte et le tri des emballages détenus par les restaurateurs

1) Collecte en multimatériaux :



Référencement : Citeo Pro couvre les coûts des **opérateurs référencés**, en fonction des quantités d'emballages collectés, selon un barème forfaitaire

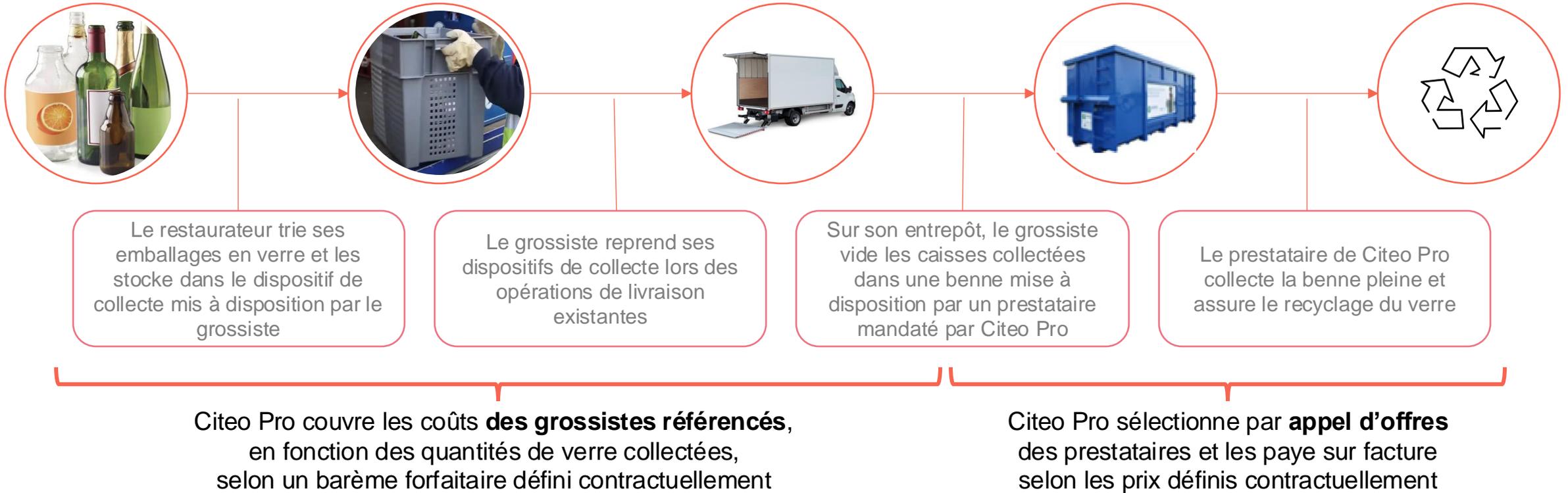
Opérationnalité : Citeo Pro sélectionne par **appel d'offre** des prestataires et les paye sur facture selon les prix définis contractuellement

2) Collecte en monoflux :

Citeo Pro couvre les coûts des **opérateurs référencés**, en fonction des quantités d'emballages recyclés, selon un barème forfaitaire, depuis la mise à disposition des contenants de pré-collecte jusqu'au recyclage des matériaux collectés.

Dispositifs spécifiques avec les grossistes (1/2)

3) Recyclage du verre collecté en logistique inverse



Dispositifs spécifiques avec les grossistes (2/2)

4) Réemploi du verre et des fûts collectés en logistique inverse



Citeo Pro verse des soutiens financiers aux **grossistes référencés**, en fonction des quantités d'emballages réemployables collectées du point de retour des emballages jusqu'au premier point de massification.

Un dispositif s'adressant à la restauration collective

5) Soutien financier aux cuisines centrales



Citeo Pro verse des soutiens financiers aux **cuisines centrales référencées**, en fonction des quantités d'emballages réemployables collectés du point de retour des emballages jusqu'au premier point de massification.

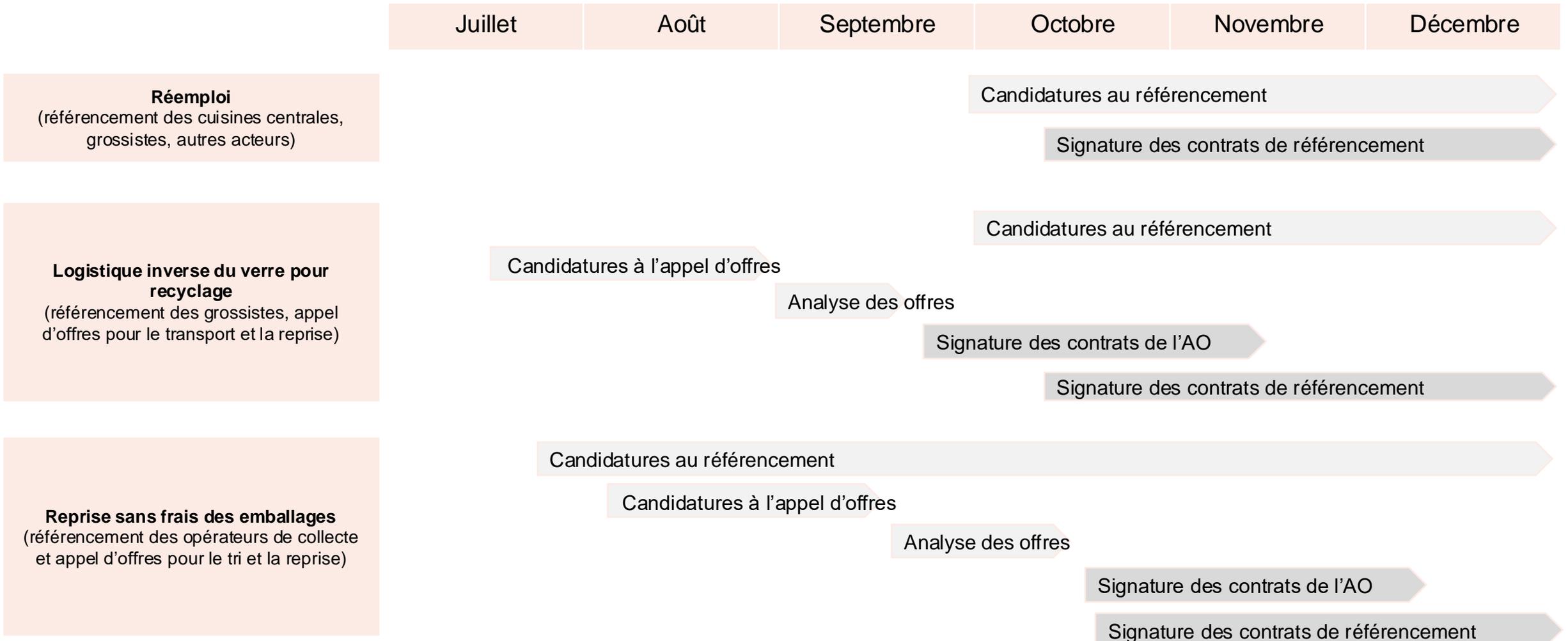
A NOTER :

La restauration collective s'organise en « **cuisines centrales** » et « **cuisines satellites** ».

Les cuisines centrales cuisinent les repas. Les cuisines satellites les servent.

On parle de « **liaison chaude** » si les cuisines satellites peuvent servir directement les plats préparés, et de « **liaison froide** » si les cuisines satellites doivent réchauffer les plats avant de les servir.

Planning de déploiement en 2024 pour l'hexagone



Planning de déploiement pour Saint-Martin1/2

Le calendrier sera précisé lorsque le phasage de déploiement des territoires sera validé.

Définition de l'année N : 2026 ou 2027.

	T1 année N-1	T2 année N-1	T3 année N-1	T4 année N-1	T1 année N
Accompagnement des professionnels de la restauration					
Mise en place de sessions d'information locales sur les obligations règlementaires applicables dans le cadre de la REP ER avec les fédérations professionnelles					
Mise à disposition de guides pratiques de mise en œuvre pour les professionnels de la restauration					
Développement de la collecte, du tri et du recyclage					
Etude sur le gisement et les pratiques de collecte : - interroger les détenteurs pour identifier les pratiques en cours, les freins et les leviers au tri - quantifier par flux produits les gisements inclus dans le périmètre de la REP ER					
Référencement et contractualisation des opérateurs de collecte locaux pouvant proposer la reprise sans frais - Acteurs qui mettent à disposition de leurs clients des contenants pour trier des déchets d'emballages et qui les collectent (en mélange ou par matériaux).					
Identification des opérateurs pouvant proposer le tri et le traitement : - opérations de massification et/ou de tri des emballages collectés chez les restaurateurs					
Contractualisation avec les opérateurs de tri et traitement					
Mise en place d'un process de traçabilité : contractualisation avec les repreneurs pour recycler les flux					
Lancement du service reprise sans frais					
Sensibilisation des acteurs de la filière					
Mise en place de sessions de formation/webinaires à destination des professionnels de la restauration, des opérateurs et des collectivités					
Information / sensibilisation au sein d'évènements dédiés aux professionnels de la restauration					

Planning de déploiement pour Saint-Martin 2/2

Le calendrier sera précisé lorsque le phasage de déploiement des territoires sera validé.

Définition de l'année N : 2026 ou 2027.

Sensibilisation des acteurs de la filière					
Mise en place de sessions de formation/webinaires à destination des professionnels de la restauration, des opérateurs et des collectivités					
Information / sensibilisation au sein d'évènements dédiés aux professionnels de la restauration					
Développement du réemploi					
Mise à jour de la cartographie des établissements proposant du réemploi : cuisines centrales, grossistes, autres acteurs					
Référencement des acteurs qui : <ul style="list-style-type: none"> - <i>livrent des repas à des cuisines satellites dans des bacs gastronomes, qui sont collectés et lavés ensuite avant d'être à nouveau utilisés en cuisine centrale</i> - <i>distribuent des boissons à des clients professionnels, et participent à la collecte pour recyclage ou pour réemploi de verre et/ou de fûts</i> - <i>collectent des emballages réemployables auprès de professionnels de la restauration</i> 					
Contractualisation avec les acteurs du réemploi					

Prochaines étapes

- ⇒ Envoi du **compte-rendu des échanges de concertation** aux parties prenantes
- ⇒ Réception et partage des éventuelles contributions complémentaires des parties prenantes le **22 novembre 2024** au plus tard
- ⇒ Partage de la seconde version du plan de prévention aux institutions nationales fin novembre

merci



50 boulevard Haussmann
75009 Paris

01 81 69 06 00
contact@citeopro.com