

Plan de prévention et de gestion des déchets de Saint-Pierre et Miquelon

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'Adelphe, 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



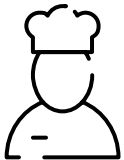
Références des textes
réglementaires

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](#), [Agréement 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**

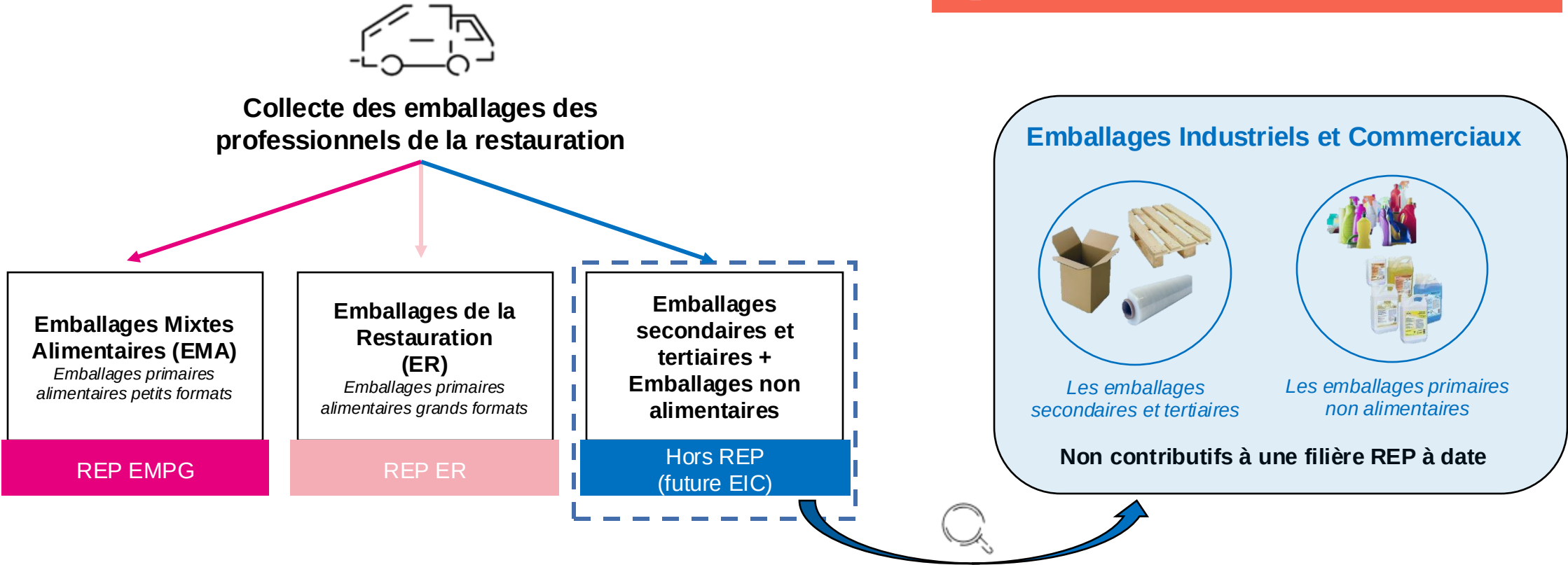
Contribuent à la
Filière REP ER

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

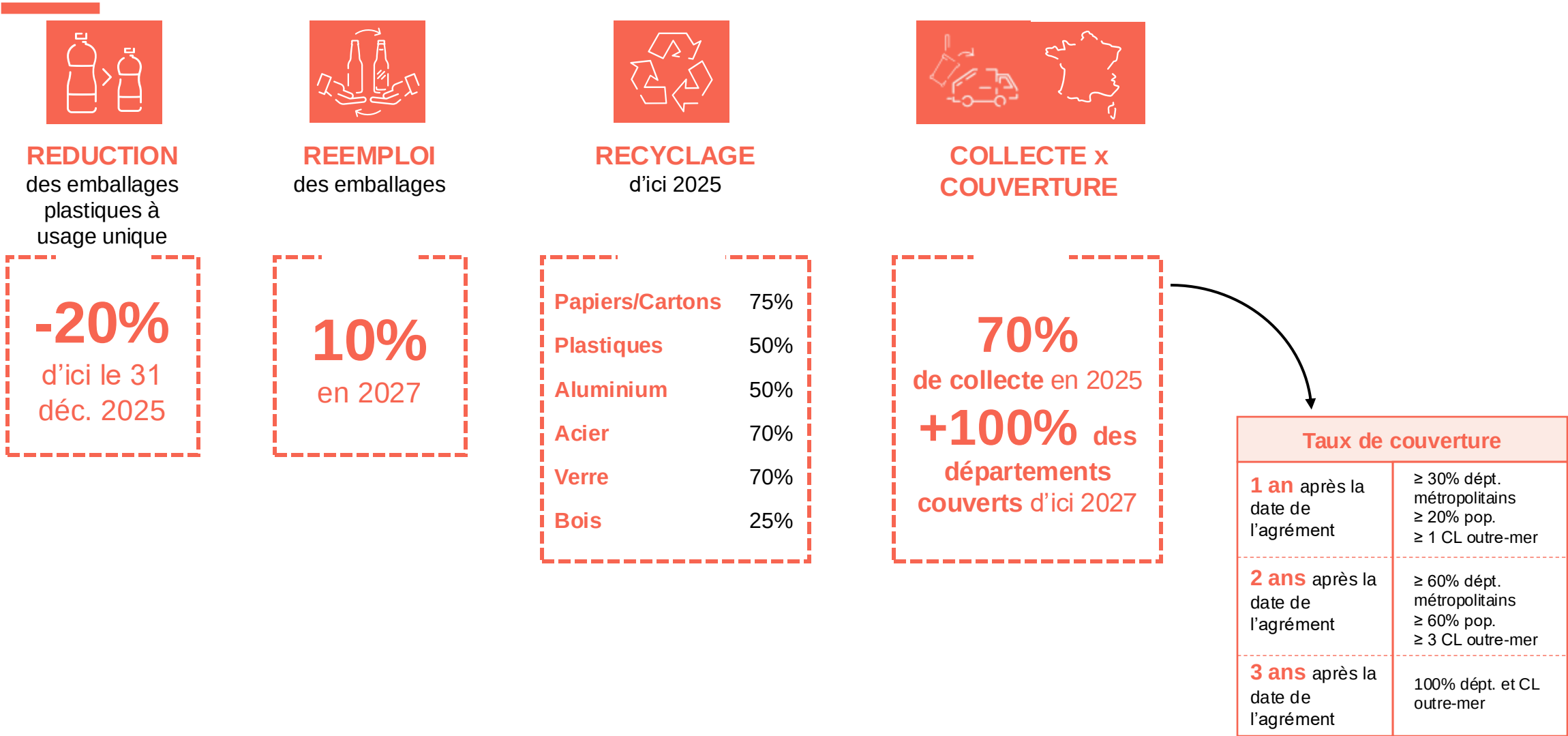


02

Extrait du plan de prévention et de gestion des déchets de la Saint-Pierre-et- Miquelon



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




01


**Etat des lieux en
hexagone**

02


**Etat des lieux à
Saint-Pierre-et-
Miquelon**

03


Plan d'actions

01

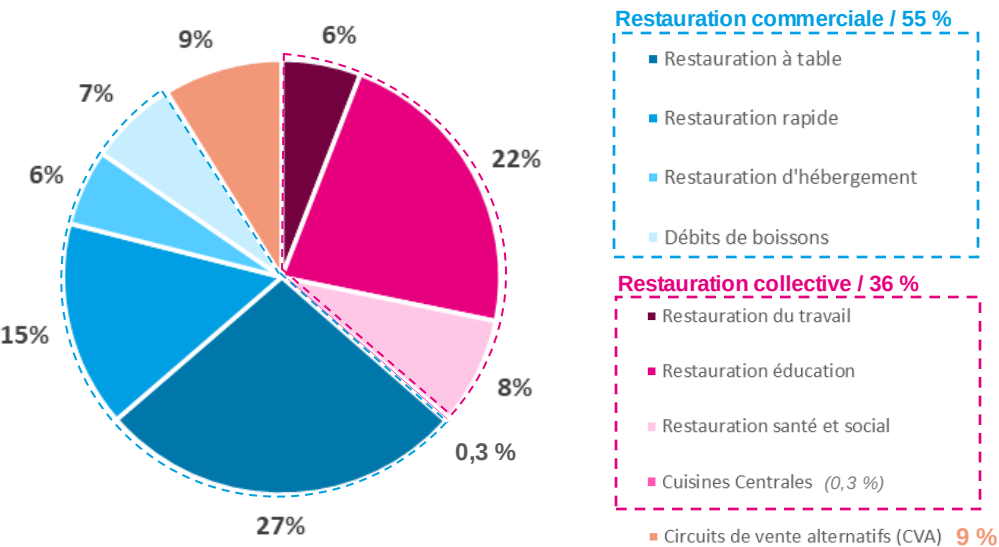
—

Etat des lieux en hexagone

Panorama des acteurs de la restauration en hexagone

SECTEUR / SEGMENT / SOUS-SEGMENT		
Restauration Collective	Restauration du travail	- Autres administrations publiques - Entreprises - Prisons - Sites militaires
	Restauration éducation	- Formations spécifiques - Garderies / Crèches - Primaire et secondaire Supérieur
	Cuisines centrales	Cuisines centrales
	Restauration santé et social	- Foyers d'hébergement - Hôpitaux / Cliniques - Maisons de repos - Maisons de retraite - Autres établissements
Restauration commerciale	Restauration à table	- Economique - Gastronomique - Moyen de gamme - Qualité supérieure
	Restauration rapide	- Burgers - Coffee shops et salons de thés - Desserts et snacks - Poulet - Sandwich - Self-service - Autres thèmes salés
	Restauration d'hébergement	- Hôtels - restaurants 0, 1, 2, 3, 4, 5* et nbre * indéterminés. - Résidences hôtelières
	Débits de boissons	- Bars à thème - Boîtes de nuit - Cafés et bars traditionnels
CVA	Circuits de vente alternatifs	- Boulangeries-pâtisseries - Traiteurs Organismes de Réception

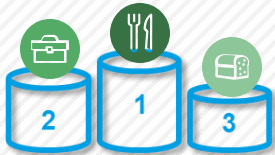
376 080 établissements en hexagone dont...



Répartition des établissements selon les segments

Sources : Base CHD* - Export Base CHD du 21/03/2024

TOP 3 des sous-segments

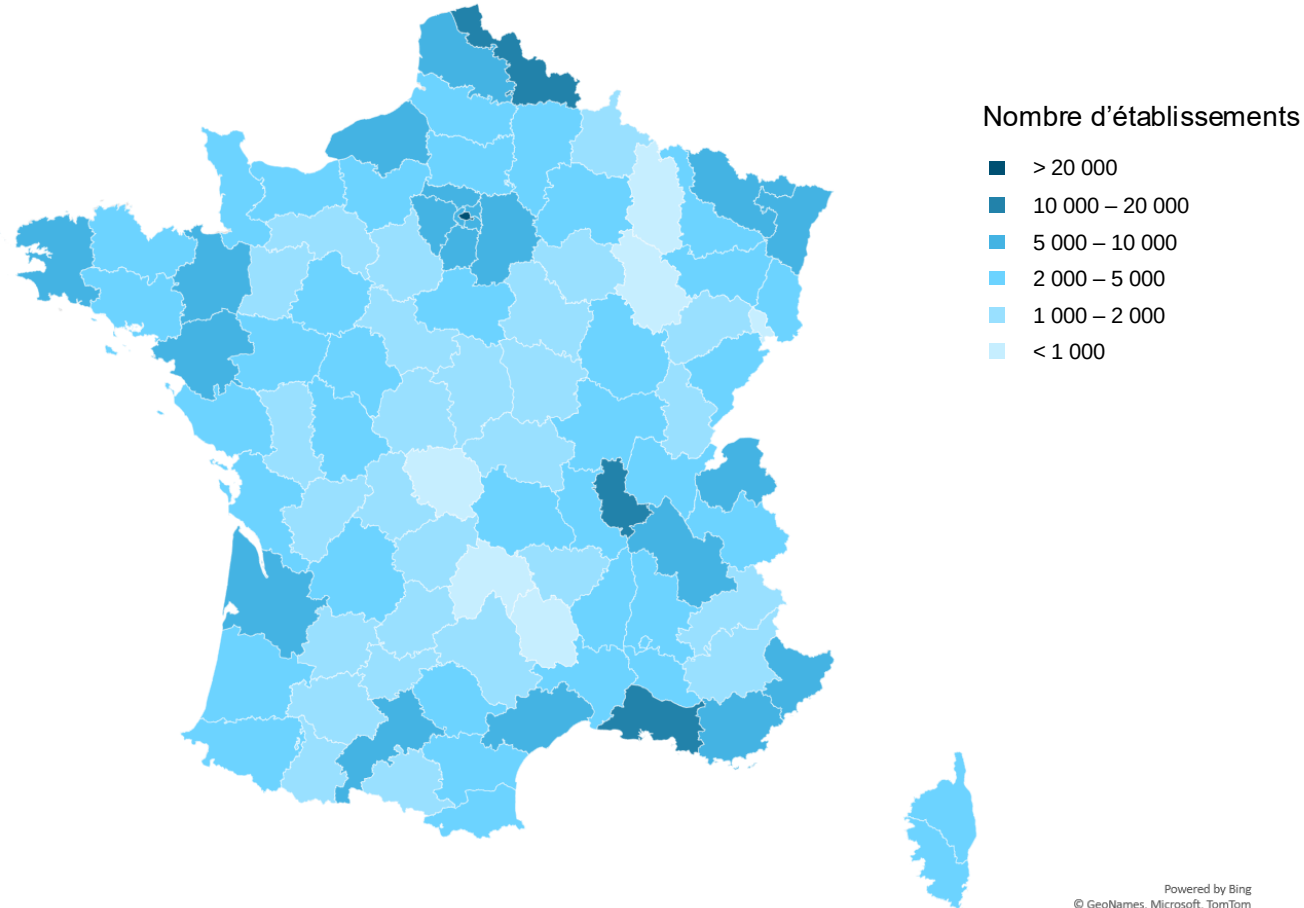


1. Restauration à table - Moyen de gamme (≈ 92 500)
2. Restauration éducation - Primaire et secondaire (≈62 000)
3. Boulangeries-pâtisseries (≈32 100)

*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

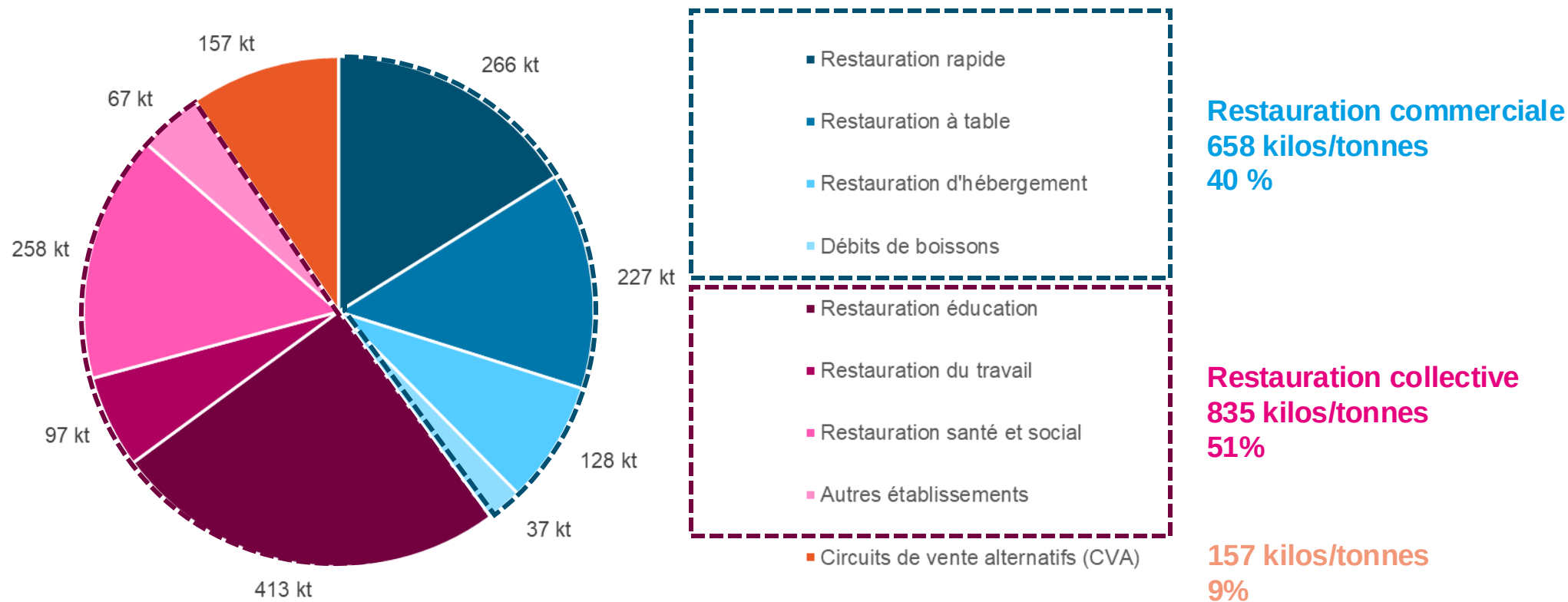


Pour chaque établissement, la base de Consommation hors domicile (CHD) permet de disposer de :

- **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, ...)

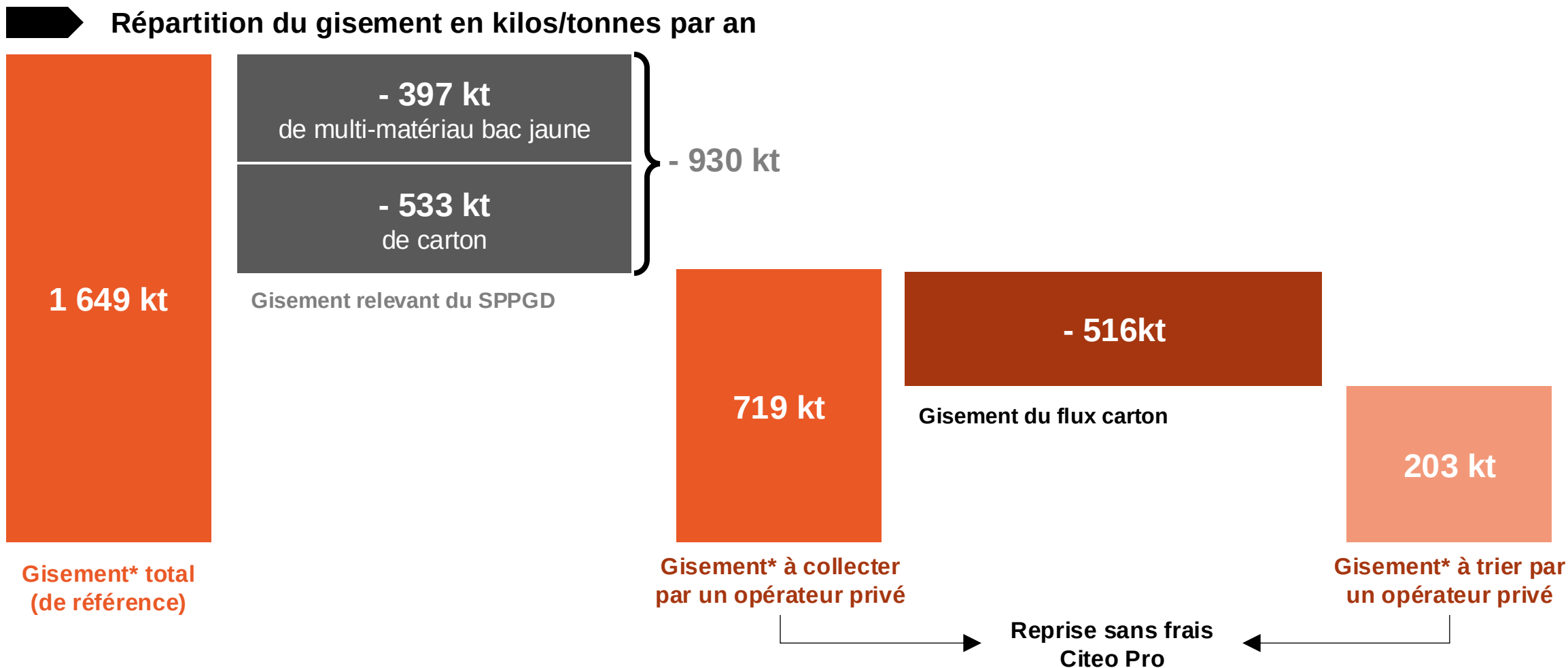
Gisement hexagonal de référence Citeo Pro

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

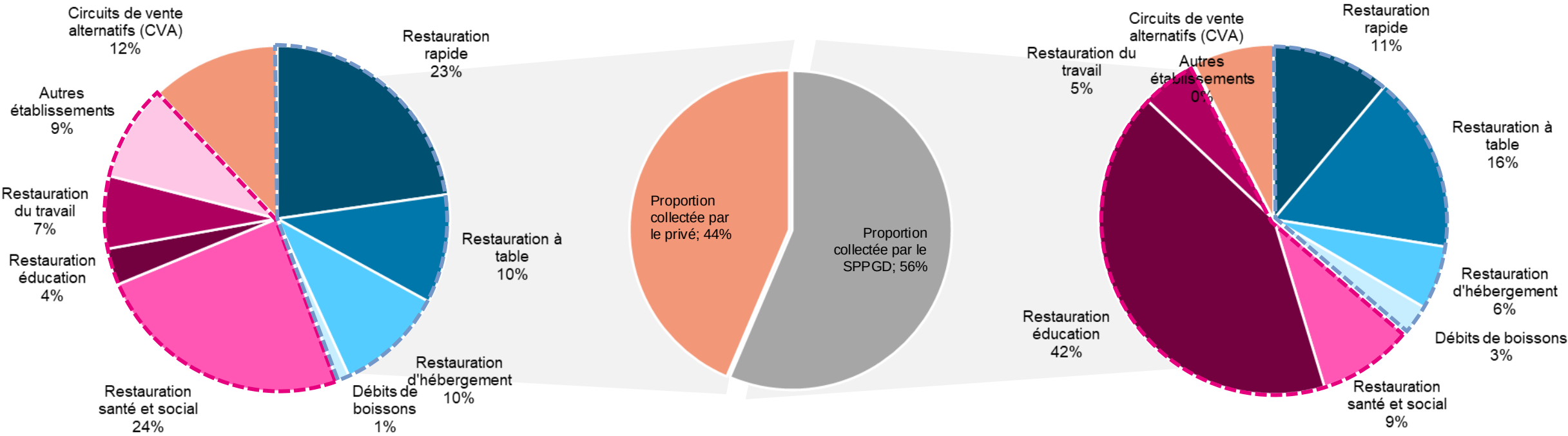


Répartition du gisement entre prestataires privés et SPPGD



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

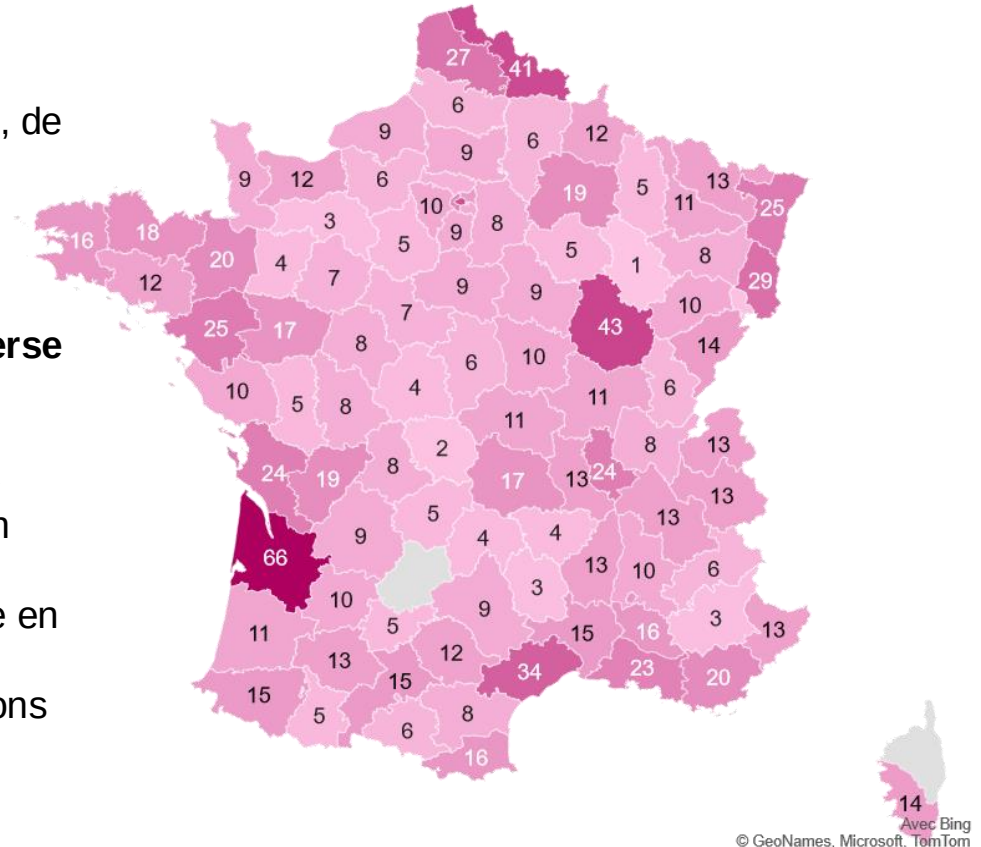
Nombre de grossistes en Hexagone

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.



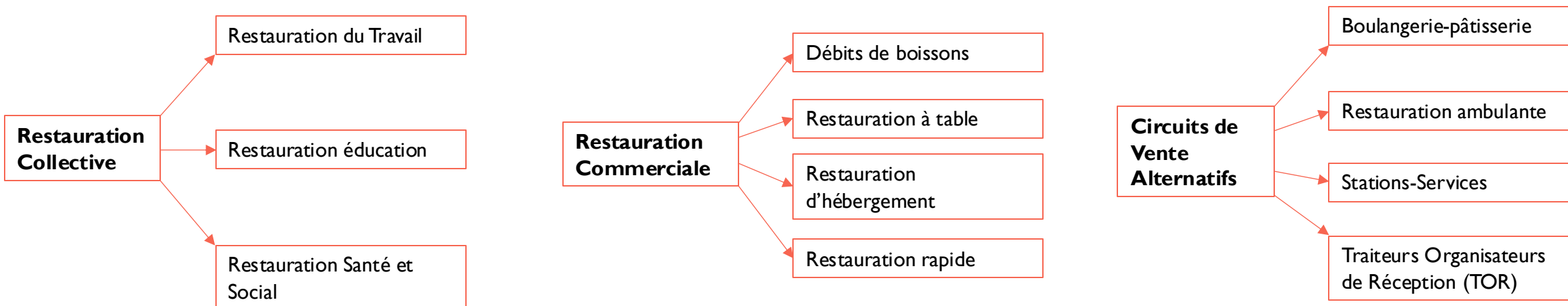
02

Etat des lieux à Saint-Pierre et Miquelon

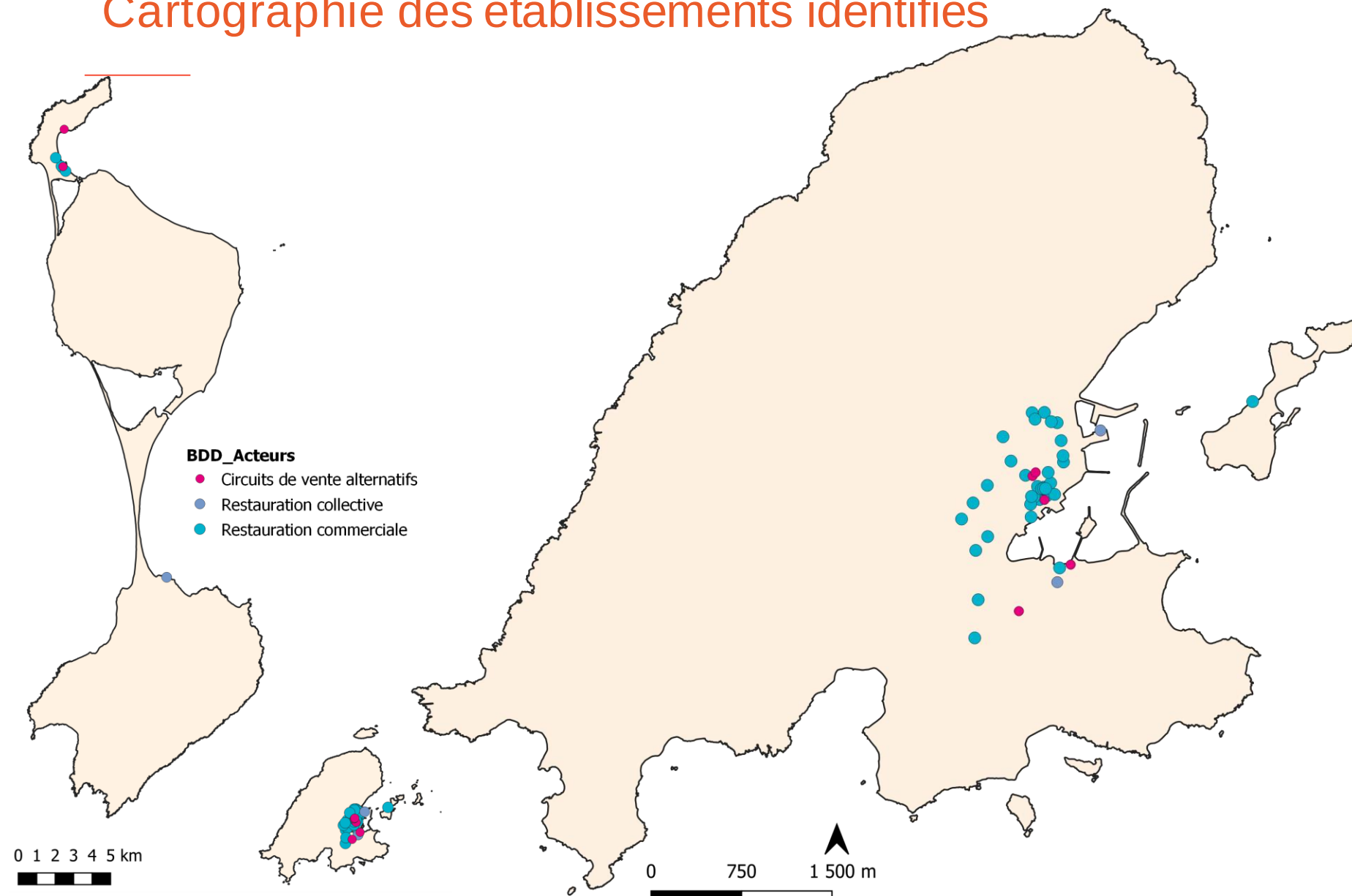
Points de collecte identifiés

Les professionnels de la restauration sont répartis par secteur d'activité puis segmenté 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 modéré 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.



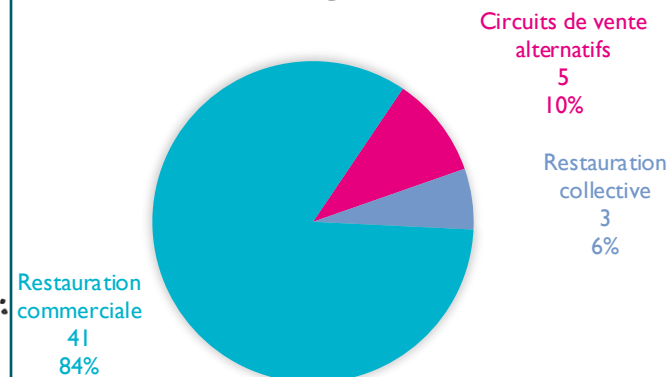
Cartographie des établissements identifiés



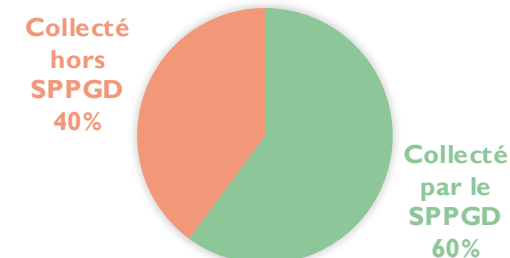
49 établissements en activité

- 43 établissements à Saint-Pierre
- 6 établissements à Miquelon-Langlade

Répartition des établissements par catégorie



Extrapolation de la répartition des établissements par type de collecte



Collecté par le SPPGD : dépose en déchèterie ou en PAV

Collecté hors SPPGD : collecte en porte-à-porte par un opérateur de collecte ou gestion interne par l'établissement

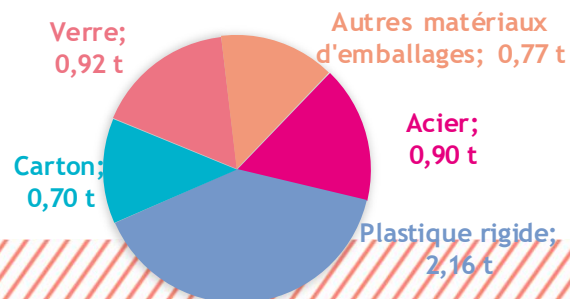
Estimation du gisement

Le **gisement des emballages** de la restauration intégrant la REP emballages de la restauration à Saint-Pierre et Miquelon a été estimé à partir des données disponibles dans le rapport de l'ADEME «Etat des lieux des emballages de la restauration», publié en 2022 sur les données 2018.

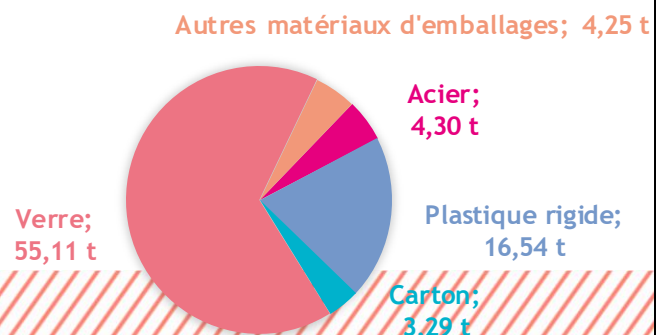
Pour chaque catégorie d'établissement identifié, la méthodologie d'évaluation utilisée est la suivante :

- Répartition du gisement d'emballages primaires à usage unique (en tonnes) mis sur le marché,
- Calcul du ratio de déchets produits par un établissement par matériau,
- Application des différents ratios au nombre d'établissements à Saint-Pierre et Miquelon.

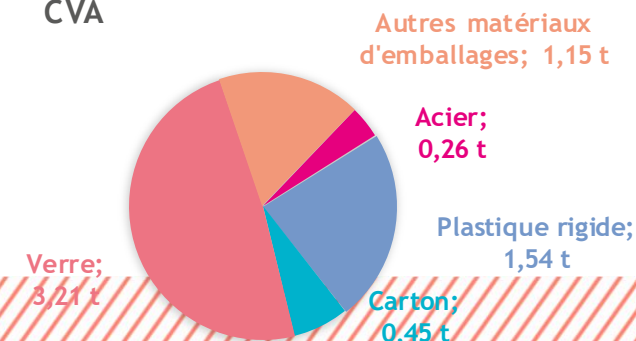
RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION COMMERCIALE

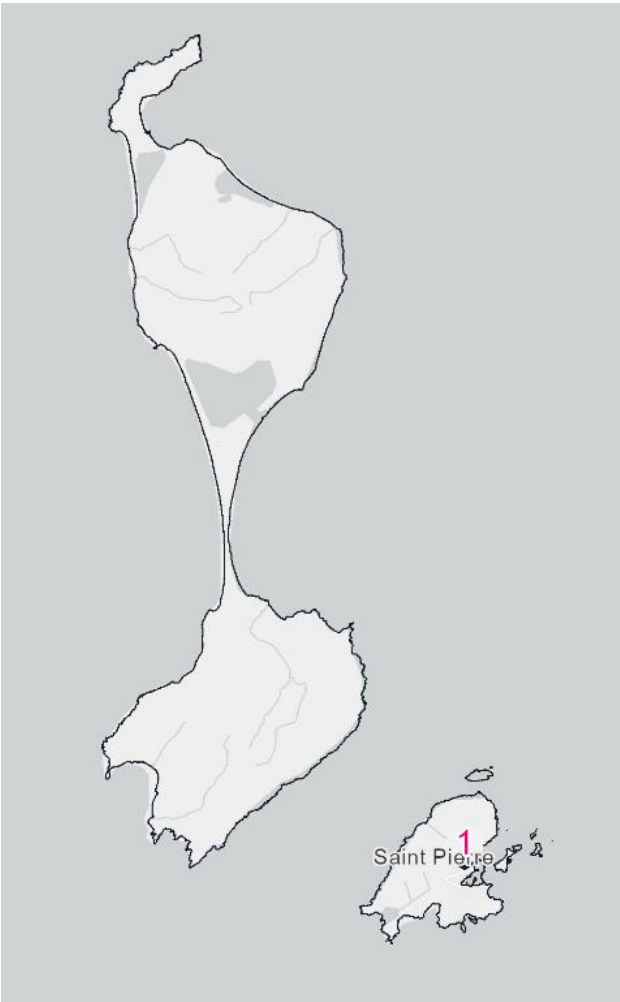


CVA



Le gisement est ainsi estimé à 95,5 tonnes.

Etat des lieux des initiatives réemploi à Saint-Pierre-et-Miquelon



Initiative	Type de produit
1 Association « Vivre ensemble »	Etude de faisabilité sur la mise en place de contenants consignés à l'échelle de l'archipel

■ Etude



L'étude porte sur les contenants réemployables pour le produits alimentaires (dont traiteurs et restaurateurs) et est finalisée. Le porteur ne souhaitant plus mener le projet, l'ADEME est à la recherche d'un nouveau porteur.

Liste des unités de traitement



Centre de tri multimatériaux

- 1 Centre de Tri des emballages ménagers sur la commune de Saint Pierre qui appartient à la ville qui est exploité en régie.
- 4 870 m² d'emprise au sol
Dont, 1 250 m² de surface couverte
- La ligne de tri traite en moyenne 364 tonnes par an (y compris le carton ondulé sur presse à balles en 2023)
- Arrêté préfectoral Déclaration 2713 et 2714

Liste des acteurs sur le territoire

Les collectivités

- Ville de Saint-Pierre
- Ville de Miquelon
- Collectivité Territoriale de Saint-Pierre-et-Miquelon

Les services de l'Etat et organismes

- La Direction des Territoires, de l'Alimentation et de la Mer (DTAM)
- Chambre d'Agriculture, de Commerce, d'Industrie, de Métiers et de l'Artisanat (CACIMA)

Les opérateurs privés

- Opérateurs de collecte : System D, TECHNICAL PROJECT, Yannick CAMBRAY

Il n'y a pas de prestataire de service ou d'opérateur de collecte sur l'île de Miquelon.

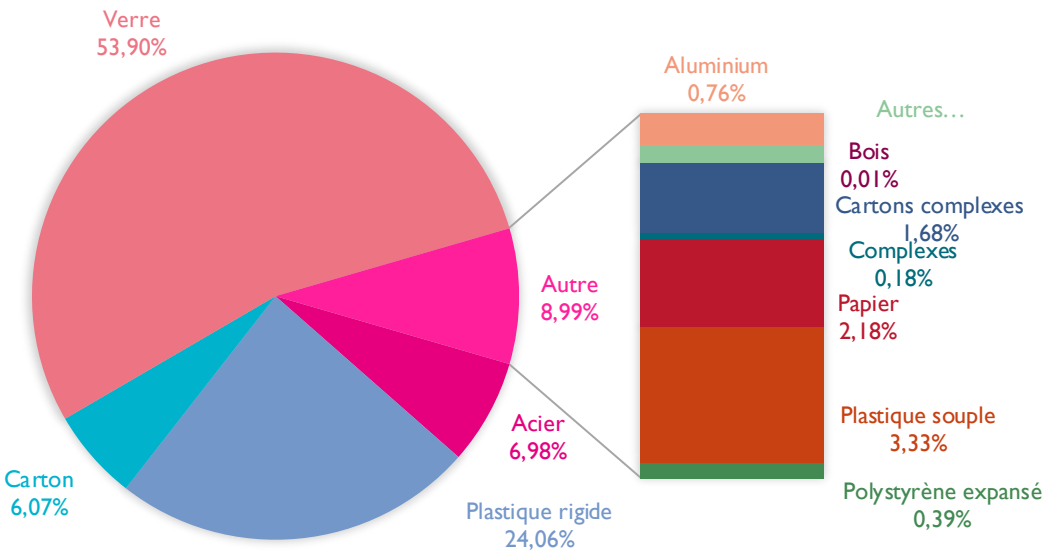
Estimation du gisement

Le **gisement des emballages** de la restauration intégrant la REP ER à Saint-Pierre et Miquelon a été estimé à partir des données disponibles dans le rapport de l'ADEME « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* », publié en 2022 sur les données 2018

Pour chaque catégorie d'établissement identifié, la méthodologie d'évaluation utilisée est la suivante :

- Répartition du gisement d'emballages primaires à usage unique (en tonnes) mis sur le marché par segment

Répartition du gisement d'emballages primaire à usage unique tout segment confondu

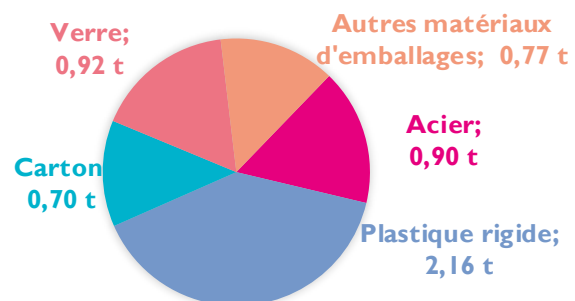


Segment	Nombre d'établissements effectif
Restauration commerciale	253 496
Restauration collective	81 451
CVA	112 045

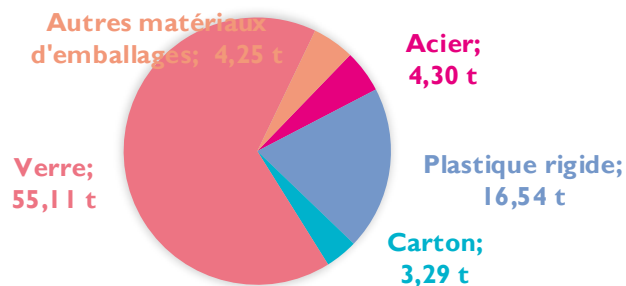
Estimation du gisement

- Calcul du ratio de déchets produit par un établissement par matériau et par segment

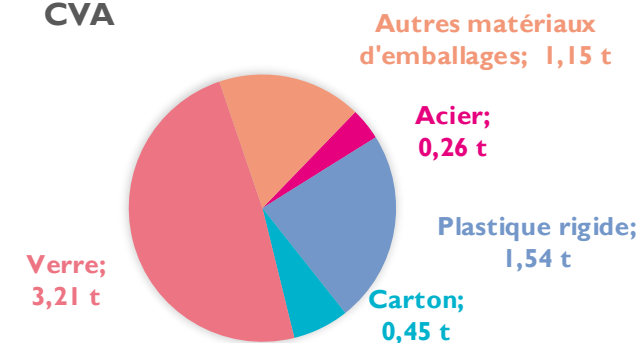
RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION COMMERCIALE



CVA



- Application des différents ratios au nombre d'établissements par segment à Saint-Pierre et Miquelon.

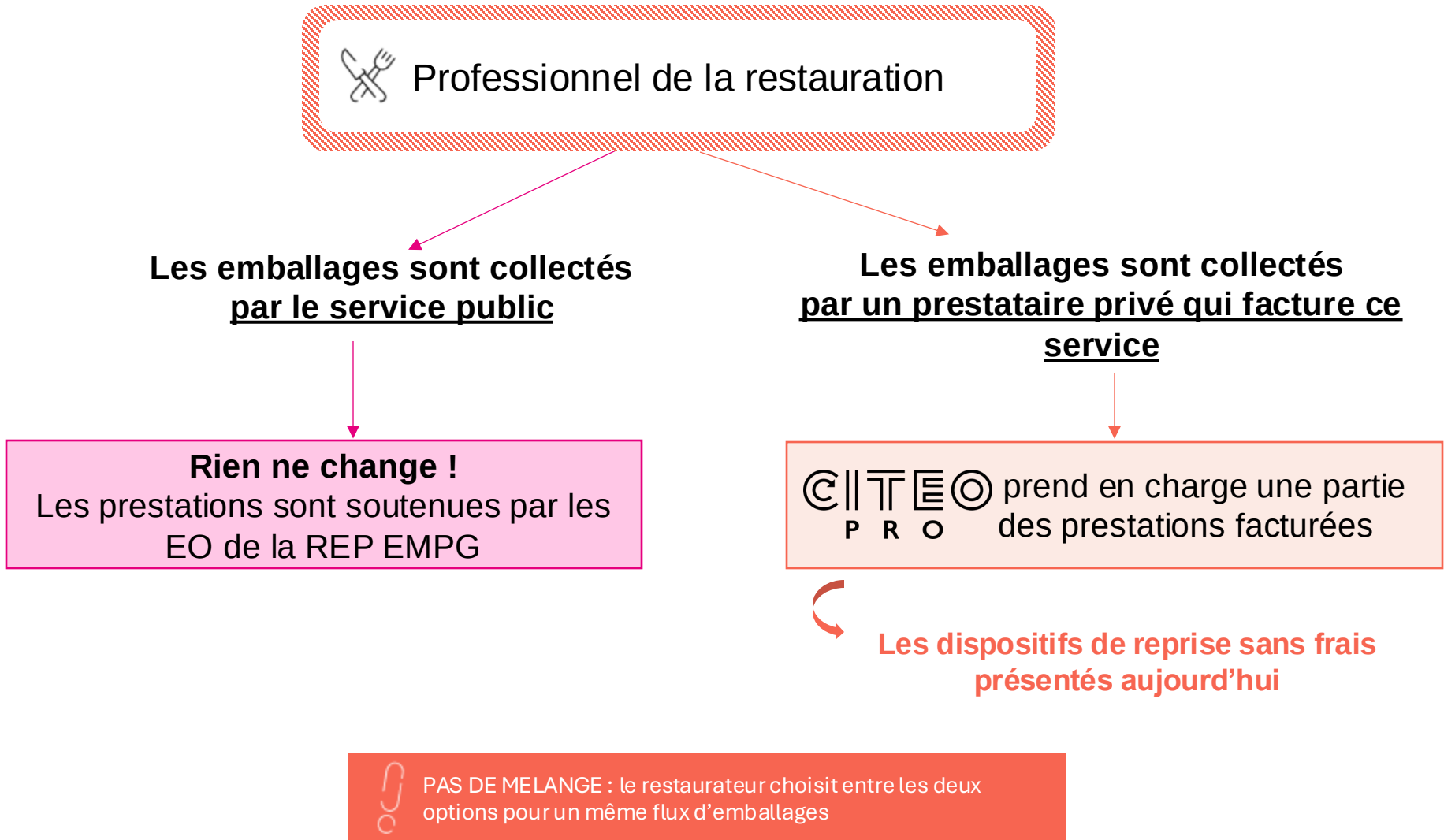
Le gisement est ainsi estimé à 95,5 tonnes

03

Les dispositifs et plan d'action prévus par Citeo Pro



Des dispositifs visant à s'appuyer sur l'existant



 PAS DE MELANGE : le restaurateur choisit entre les deux options pour un même flux d'emballages

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



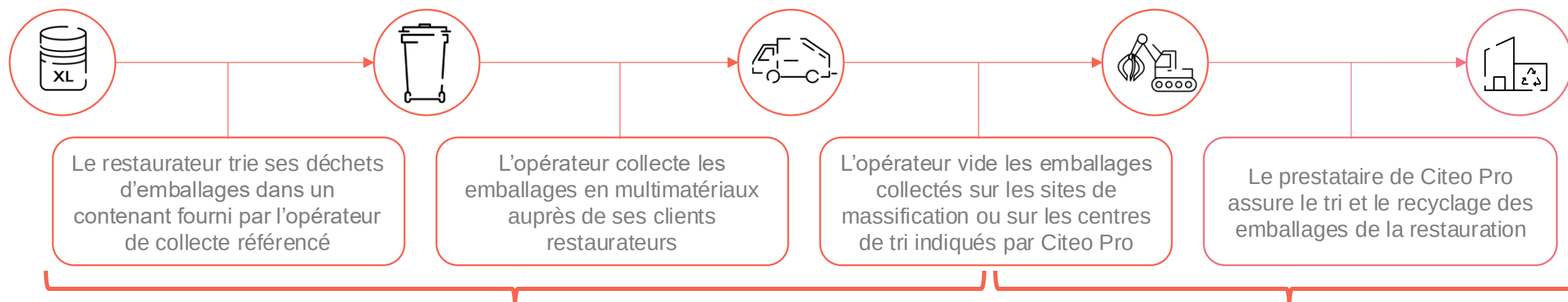
1 dispositif s'adressant à la **restauration collective** :

- 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

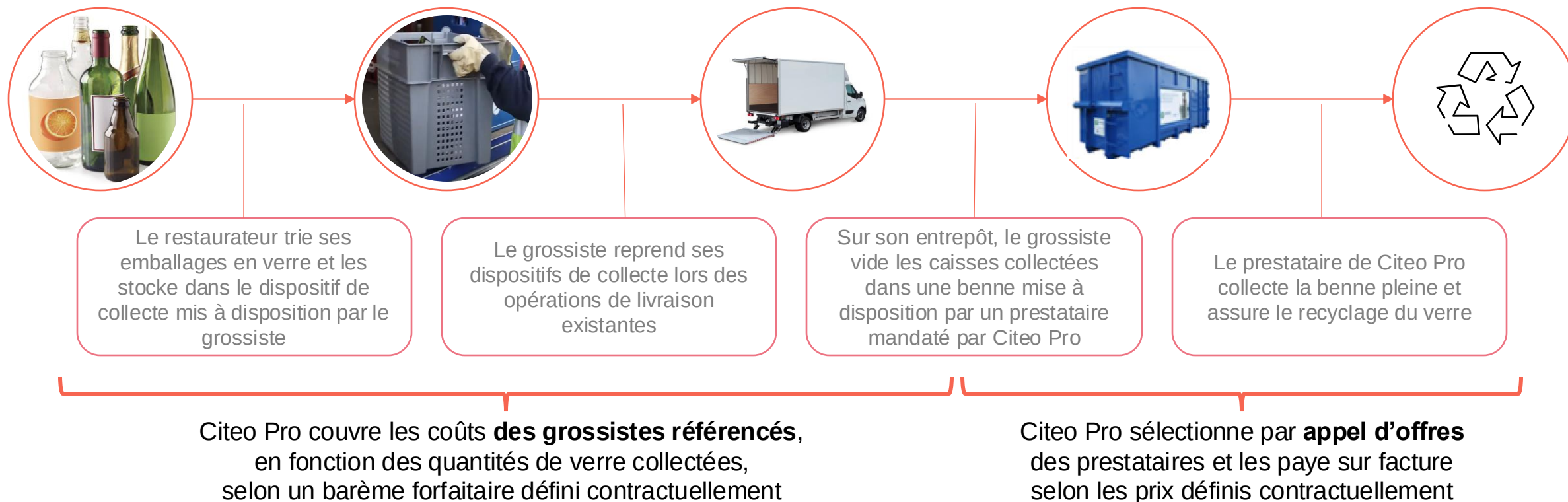
Opérationnalité : Citeo Pro sélectionne par **appel d'offre** des prestataires et les paye sur facture selon les prix définis contractuellement

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.

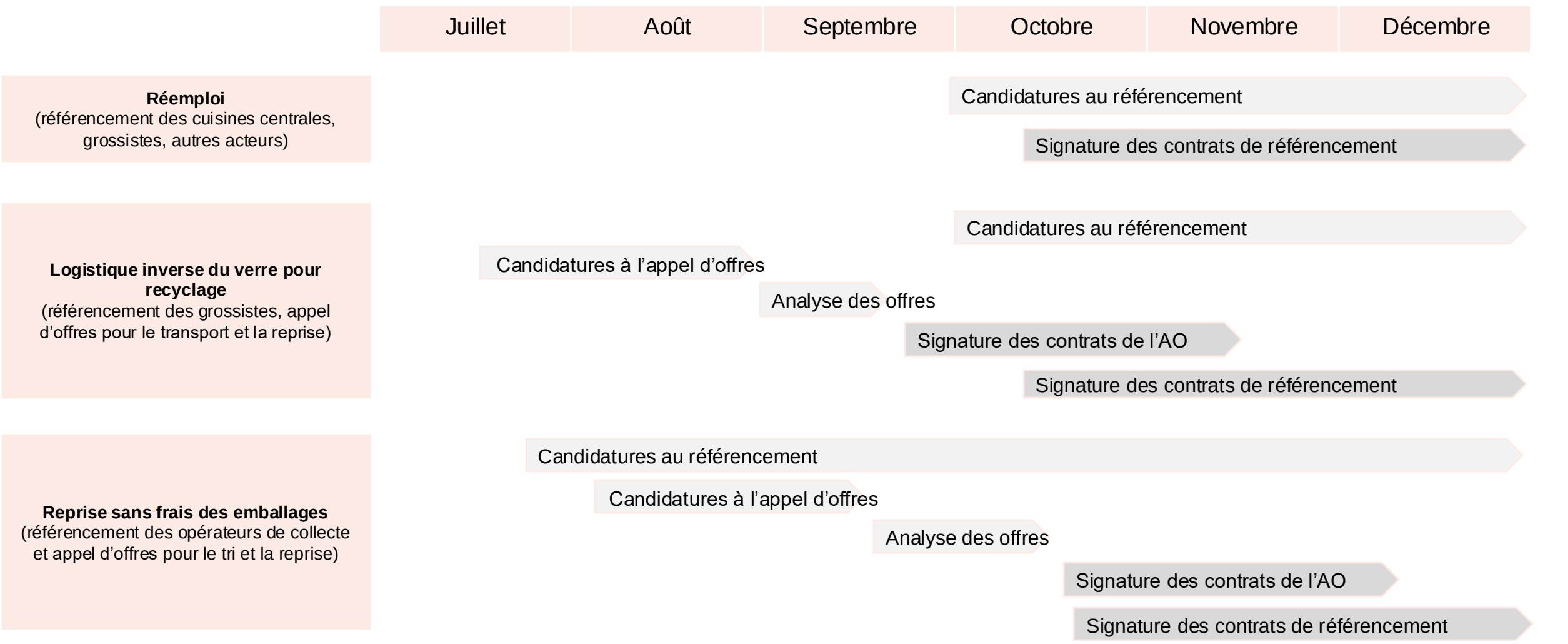
A NOTER :

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-Pierre-et-Miquelon



	oct. 2024	nov. 2024	déc. 2024	janv. 2025	fév. 2025	mars-25
Accompagnement et sensibilisation des acteurs de la filière						
Mise en place de sessions d'information locales sur les obligations règlementaires applicables dans le cadre de la REP ER avec l'appui de la CACIMA						
Mise à disposition de guides pratiques de mise en œuvre pour les professionnels de la restauration						
Mise en place de sessions de formation/webinaires à destination des professionnels de la restauration, des opérateurs et des collectivités						
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 des opérateurs de collecte locaux pouvant proposer la reprise sans frais <i>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).</i>						
Contractualisation avec les opérateurs de collecte						
Mise en place d'un process de traçabilité : contractualisation avec les repreneurs pour recycler les flux						
Lancement du service reprise sans frais						

Planning de déploiement pour Saint-Pierre-et-Miquelon



	oct. 2024	nov. 2024	déc. 2024	janv. 2025	fév. 2025	mars-25
Développement du réemploi						
Mise à jour de la cartographie des établissements proposant du réemploi : cuisines centrales, grossistes, autres acteurs						
Référencement des acteurs qui : - 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 - distribuent des boissons à des clients professionnels, et participent à la collecte pour recyclage ou pour réemploi de verre et/ou de fûts - collectent des emballages réemployables auprès de professionnels de la restauration						
Contractualisation avec les acteurs du réemploi						

Prochaines étapes

- Envoi du compte-rendu de la réunion de concertation
- Réception des éventuels retours complémentaires jusqu'au 20 novembre 2024
- Envoi des plans modifiés aux Parties prenantes et à la DGPR

merci



50 boulevard Haussmann
75009 Paris

01 81 69 06 00
contact@citeopro.com