

Emballages réutilisables dans la restauration sur place sur la métropole de Lyon : les résultats de l'enquête locale de Zéro Déchet Lyon

Depuis le 1er janvier 2023, la loi Anti-Gaspillage et Économie Circulaire oblige l'utilisation d'emballages réutilisables pour la consommation sur place des restaurants ayant une capacité de plus de 20 couverts. Le réseau des associations du mouvement Zero Waste s'est mobilisé au mois de janvier pour aller constater sur le terrain le respect (ou non) de cette obligation. Une centaine de militants se sont rendus dans près de 300 de restaurants un peu partout en France : [les résultats s'avèrent mauvais](#). Zéro Déchet Lyon a enquêté en local et détaille les chiffres obtenus sur la métropole lyonnaise.

Le 10 février 2020 a été promulguée la loi Anti-gaspillage et économie circulaire (loi AGEC), visant une sortie totale du plastique à usage unique d'ici à 2040. Le calendrier d'application de cette loi contenant plus d'une centaine de mesures s'étend sur plusieurs années. Au 1er janvier 2023, de nouvelles mesures sont ainsi entrées en vigueur. L'une d'elle a notamment beaucoup fait parler d'elle, en interdisant l'utilisation d'emballages jetables pour la consommation sur place des restaurants ayant une capacité de plus de 20 couverts.

Les membres de l'association Zéro Déchet Lyon, antenne locale du réseau Zero Waste France sont allés sur le terrain enquêter sur la réalité de l'application de cette mesure auprès de chaînes de fast-food nationales mais aussi auprès de chaînes lyonnaises. Durant quinze jours, une douzaine de bénévoles sont allés mesurer l'application de cette nouvelle obligation. Malgré la communication des grandes enseignes multinationales, telles que McDonald's, sur cette arrivée fracassante de la vaisselle réutilisable ; force est de constater que les réalités de terrain sont toutes autres. Sur les 25 restaurants visités sur le territoire de la métropole lyonnaise (Big Fernand, Burger King, Chipotle, Domino's pizza, Quick, KFC, King Marcel, Les Burgers de papa, McDonald's, Ninkasi, Starbucks, Yaafa) seuls **20%** sont intégralement passés à de la vaisselle réutilisable pour la consommation sur place. **Près de la moitié (44%) continuent de servir leurs clients dans des emballages jetables**. Sur les 9 restaurants de chaînes locales observés (Big Fernand, Chipotle, King Marcel, Les Burgers de papa, Ninkasi, Starbucks, Yaafa), seuls 3 lieux sont passés au tout réutilisable. A titre indicatif, de tels manquements sont passibles d'une amende de 7 500 euros, portée à 15 000 euros en cas de récidive¹.

“Ces résultats sont assez significatifs puisque similaires aux résultats nationaux décevants” regrette l'association Zéro Déchet Lyon.

Le 24 janvier 2023, Zero Waste France a interpellé [par courrier](#) des grandes chaînes de restauration rapide, McDonald's, Burger King, KFC et Quick pour leur rappeler la loi et les sanctions encourues, en espérant une rapide mise en conformité. L'association rappelle qu'il est urgent de réduire drastiquement la production de déchets liée à la restauration sur place et recommande la mise en place de vaisselle lavable en céramique et en verre afin de limiter les risques d'émissions et d'ingestion de microplastiques ainsi qu'un système de consigne pour maximiser les retours par les clients et la réutilisation de la vaisselle. Pour cause, la restauration rapide en France représente 6 milliards de repas servis par an et 180 000 tonnes de déchets générés annuellement. Zero Waste France réfléchit actuellement à de nouvelles actions pour mettre les grandes enseignes face à leurs responsabilités.

De son côté, Zéro Déchet Lyon requiert la mise en conformité rapide des enseignes locales installées sur le territoire grand lyonnais concernées par cette mesure. Le groupe local réitérera cette enquête dans quelques mois afin de mesurer l'évolution et ne ferme pas la porte à des suites plus individuelles tels que des courriers de rappels à la loi aux restaurants locaux qui seront encore hors-la-loi. Zéro Déchet Lyon attend une politique plus volontariste avec des directives de contrôles de la Préfecture du Rhône pour donner les moyens aux agents, inspecteurs et policiers, d'intervenir et garantir le respect de la loi AGEC et de coercition de la part de la Métropole de Lyon pour répondre à son ambition de [baisse de 25 % de déchets produits sur son territoire](#). Pour les citoyens désirant participer, le réseau des associations du mouvement Zero Waste propose aux citoyens de partager les bonnes et mauvaises pratiques dont ils sont témoins lors de leur repas en restauration sur place avec un [kit de mobilisation](#) disponible en ligne.

Contact presse : Claire Dulière claire.duliere@zerodechetlyon.org 06.98.55.49.09

¹ En cas de non respect de la loi, les sanctions potentielles sont notamment le paiement d'une amende administrative au plus égale à 15 000 € et une astreinte journalière au plus égale à 1 500 €. Ces sanctions sont cumulables pour une enseigne qui aurait plusieurs de ses restaurants en écart.