



GUIDE

Le réemploi des emballages en restauration collective :

ENJEUX ET SOLUTIONS



Réseau Vrac
& Réemploi

Région
Île-de-France

SOMMAIRE

INTRODUCTION 4

1

Le réemploi des emballages, de quoi parle-t-on ? 6

- a | Les enjeux réglementaires, les différentes typologies d'emballages et la boucle du réemploi 8
- b | Intérêts environnementaux, sociaux et économiques du vrac et du réemploi des emballages 13

2

Pourquoi et comment passer au réemploi des emballages en restauration collective ? 16

- a | Un cadre réglementaire favorable au développement du réemploi des emballages 18
- b | Implications dans le passage au réemploi 20
- c | Des solutions variées pour passer au réemploi 30

3

Retours d'expérience et clés d'adoption au consommateur 31

- a | Le portage de repas à domicile 32
- b | En cuisine centrale : transformer son modèle et informer ses équipes 33
- c | Les pratiques dans d'autres établissements recevant du public : restauration d'entreprise, chaînes d'hôtelleries, établissements de santé... 34
- d | Sensibiliser les consommateurs et les usagers : messages et outils 36

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES 37

COMMENT ET POURQUOI REJOINDRE RÉSEAU VRAC ET RÉEMPLOI 38



© Eternity Systems

Ce guide a été rédigé par l'association Réseau Vrac et Réemploi (RVR). Il présente un **état des lieux à date de la filière du vrac et du réemploi des emballages en restauration collective (solutions existantes, acteurs clés, etc.)**.

Le secteur de la restauration collective fait l'objet de plusieurs dispositions spécifiques issues des **lois EGALIM, AGEC et Climat et Résilience**, qui concourent à la mise en œuvre de la stratégie nationale pour la réduction, le réemploi et le recyclage des emballages plastiques à usage unique.

La **substitution des plastiques en restauration collective** implique de profonds changements en termes d'organisation.

Ce guide est destiné aux acteurs publics et/ou privés qui souhaitent se tourner vers le réemploi des emballages.

INTRODUCTION

QUI EST RÉSEAU VRAC ET RÉEMPLOI ?

Réseau Vrac et Réemploi (RVR) est l'unique réseau national des entreprises du réemploi des emballages et de la consommation vrac. Ses missions sont de **construire un cadre favorable**, de **former** et **d'informer les professionnels** pour accompagner le changement, de **créer du lien** entre tous les acteurs afin **d'ancrer le réemploi** dans les habitudes du plus grand nombre.

Réseau Vrac et Réemploi représente les entreprises de la filière du réemploi des emballages et **fédère** un écosystème dynamique de plus de **400 entreprises**, porté par une équipe **d'experts** qui structure et **accélère cette filière d'avenir**.

LA RESTAURATION COLLECTIVE : DÉFINITIONS ET CHIFFRES CLÉS

La **restauration collective**¹ fait partie d'un ensemble appelé la restauration Hors Domicile (RHD) qui inclue également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'un groupe déterminé (jeunes, patients, salariés...) à un prix modéré. Elle a une **fonction sociale** : nourrir quotidiennement un grand nombre de personnes, souvent dans le cadre d'un service public ou d'un contrat collectif.

Les principales caractéristiques de la restauration collective sont :

- Un **public captif** : les convives ne choisissent pas leur lieu de restauration (cantine scolaire, restaurant d'entreprise, hôpital)
- Une **production en "gros volumes"** : repas préparés en grandes quantités (plus de 3 000 repas par jour)
- Des **objectifs de santé et de nutrition** : respect des normes sanitaires, équilibre alimentaire, critères de qualité (produits issus de l'agriculture certifiée, de circuits courts, etc. - cf. **Loi EGALIM**²)
- Une **organisation spécifique** : gestion par une collectivité, une entreprise de restauration collective, ou en régie directe.

La restauration collective représente un marché colossal :

En France, **1 repas sur 5** est pris hors domicile, et près d'un repas sur 2 au sein de ce repas hors domicile est pris en restauration collective (crèches, établissements scolaires, hôpitaux...).

En moyenne, **7,3 milliards de repas** sont servis chaque année en restauration collective en France, selon le Syndicat national de la restauration collective (SNRC).

En **2024³**, le secteur a servi **3,6 milliards de repas** pour un chiffre d'affaires de **19,9 milliards d'euros**, répartis entre différents segments (scolaire, santé-social, entreprise).

¹ <https://www.citeopro.com/restauration-collective/#:~:text=En%20tant%20que%20restaurant%20collectif,%C3%A0%20tous%20et%20mieux%20encadr%C3%A9>

² https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000037547987

³ <https://www.restauration-collective.com/2025/05/14/la-restauration-collective-au-coeur-de-la-nouvelle-étude-de-food-service-vision/>



La restauration collective est un secteur avec des enjeux très prégnants :

- Enjeux de **souveraineté économique et de soutien à l'agriculture française** (notamment l'agriculture de proximité, l'agriculture certifiée, etc.)
- Enjeux de **durabilité** (approvisionnement durable, lutte contre le gaspillage, sortie du plastique à usage unique, valorisation des biodéchets)
- Enjeux de **santé publique** (équilibre des menus, qualité nutritionnelle des denrées)
- Enjeux **sociaux** (repas financièrement accessibles à tous)
- Enjeux **culturels** (art de la table à la française, innovations culinaires)
- Enjeux d'un secteur **conforme à la loi (AGEC)**

La restauration collective regroupe **4 grandes catégories de restauration** : **scolaire** (crèches, maternelles, élémentaires, **collèges**, **lycées**, universités), **médico-sociale** (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite), **d'entreprise** (restaurants administratifs et d'entreprises) et **autres** (centres de vacances, centres militaires, centres pénitentiaires etc.).

QU'IMPLIQUE LE PASSAGE AU RÉEMPLOI ?

La **suppression du plastique en restauration collective** est une obligation fixée par les lois AGEC et EGALIM (cf. ci-après). Cela implique plusieurs changements : s'approvisionner en vrac et proposer aux convives des produits sans emballage à usage unique, choisir des contenants réemployables, assurer une prestation de lavage – ou l'externaliser –, mettre en place une solution de traçabilité des contenants, financer des investissements en machines et outils, etc.

! Malgré des changements importants à engager, le secteur dispose de nombreuses opportunités : accompagnement financier de certaines collectivités territoriales et éco-organismes, multiplication des expérimentations et projets.



© Bout à Bout





LE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES DE QUOI PARLE-T-ON ?

a I LES ENJEUX RÉGLEMENTAIRES, LA BOUCLE DU RÉEMPLOI ET LES DIFFÉRENTES TYPOLOGIES D'EMBALLAGES

LES ENJEUX RÉGLEMENTAIRES

Le réemploi désigne "Toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un **usage identique** à celui pour lequel ils avaient été conçus" (art L541-1-1 *Code de l'Environnement*)⁴.

Le réemploi des emballages consiste à **collecter, laver et remettre en circulation des emballages** qui ont été conçus pour durer. Il peut concerter **l'emballage** de vente en contact avec les produits (bouteilles, boîtes repas, bocaux etc.), **groupé** (caisses) ou **de transport** (palox, palettes, bacs de transport). Un emballage réemployable peut faire l'objet d'un grand nombre de rotations avant de devenir un déchet et d'être finalement recyclé.

La vente en vrac, quant à elle, est une modalité de réemploi par le consommateur. L'article L120-1 du *Code de la Consommation*⁵ définit la vente en vrac comme « La vente au consommateur de **produits présentés sans emballages, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables** ou réutilisables.

La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté ». Dans le cas de la restauration collective ou commerciale, cette définition s'applique à deux niveaux :

- **Approvisionnement** : achat de matières premières dans de gros volumes de conditionnement (5, 10, 20kg) plutôt que dans des emballages en petites portions individuelles.
- **Présentation de produits en vrac** : proposition aux consommateurs de produits non emballés (beurre, pain et fromage à la coupe ; sauces, compotes ou yaourts en vrac ; fontaines à boissons ; fruits et biscuits au détail, etc.) avec le choix de la juste quantité par le consommateur, ce qui permet de réduire ainsi le gaspillage alimentaire.

⁴ Le réemploi ne doit pas être confondu avec la **réutilisation**, qui se définit comme toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau.

⁵ https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000043974916

LES DIFFÉRENTES TYPOLOGIES D'EMBALLAGES



© Maffre Bourgeat

EMBALLAGE DE VENTE
Bac gastronomique



© Restobac

EMBALLAGE DE VENTE POUR
LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



© Stellinox

EMBALLAGE DE VENTE
POUR LE MILIEU HOSPITALIER



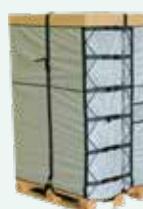
© Manulan

EMBALLAGE DE TRANSPORT
DE BACS GN



© Pandobac

EMBALLAGE GROUPÉ :
BOX DE TRANSPORT



© Ecko

EMBALLAGE DE TRANSPORT :
PALETTE ET RÉUTILISABLES

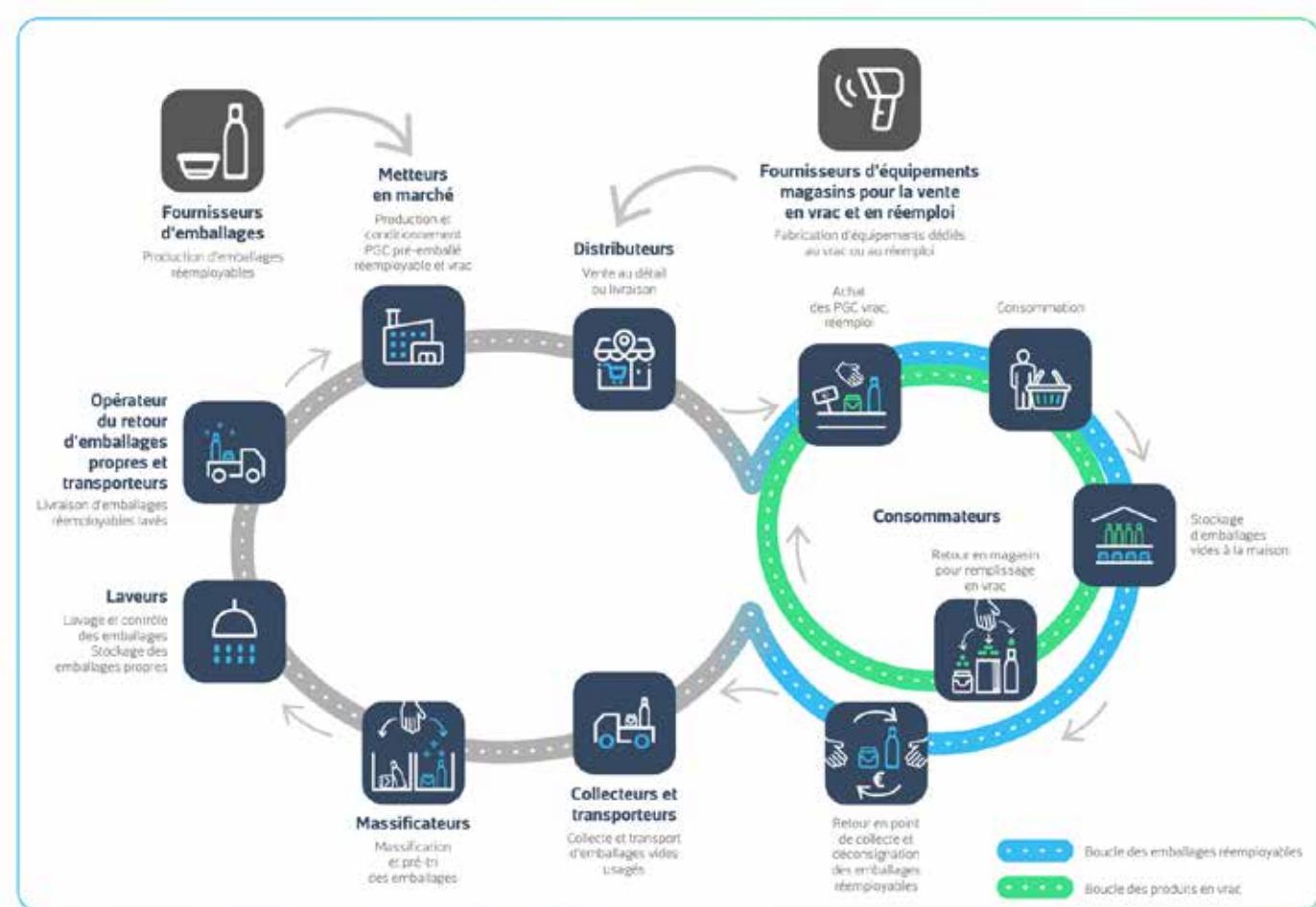
LA BOUCLE DU RÉEMPLOI

La boucle du réemploi des emballages comprend une multitude d'acteurs, il est donc important de bien comprendre le fonctionnement de chaque étape de la boucle :

- > **1 Collecte** : Les emballages sales sont récupérés par des opérateurs de réemploi ou autre structure ;
- > **2 Lavage** : Les emballages sont nettoyés dans des centres de lavage ;
- > **3 Reconditionnement** : Les emballages sont conditionnés de nouveau pour un nouvel usage ;
- > **4 Redistribution** : Les emballages propres remplis sont remis sur le marché.

Dans le secteur de la restauration collective, certaines de ces étapes peuvent être internalisées, comme la collecte ou le lavage.

Dans un modèle d'approvisionnement en réemploi, l'acheteur (tel qu'un restaurant collectif) contractualise avec son fournisseur pour sélectionner les produits de son choix et la quantité souhaitée (permis par le vrac). Le restaurant collectif (ou cuisine centrale) se fait la plupart du temps livrer en quantités importantes – et donc en vrac. Une fois les produits consommés, les contenants sont nettoyés par la cuisine centrale ou satellite et stockés sur site, avant d'être remplis à nouveau. La boucle du vrac est donc plus courte et comprend moins d'étapes : elle est fermée, autonome, plus directe, et transfère la responsabilité de l'hygiène et de l'aptitude des contenants à l'acheteur (le restaurant collectif).



Source : Vers un baromètre économique de la filière du vrac et du réemploi (mai 2024) – Réseau Vrac et Réemploi

► <https://reseauvracetreemploi.org/outils-et-services/nos-publications/publications-de-reseau-vrac-et-reemploi/article/barometre-economique-de-la-filiere-du-vrac-et-du-reemploi-deloitte-reseau-vrac-6019>



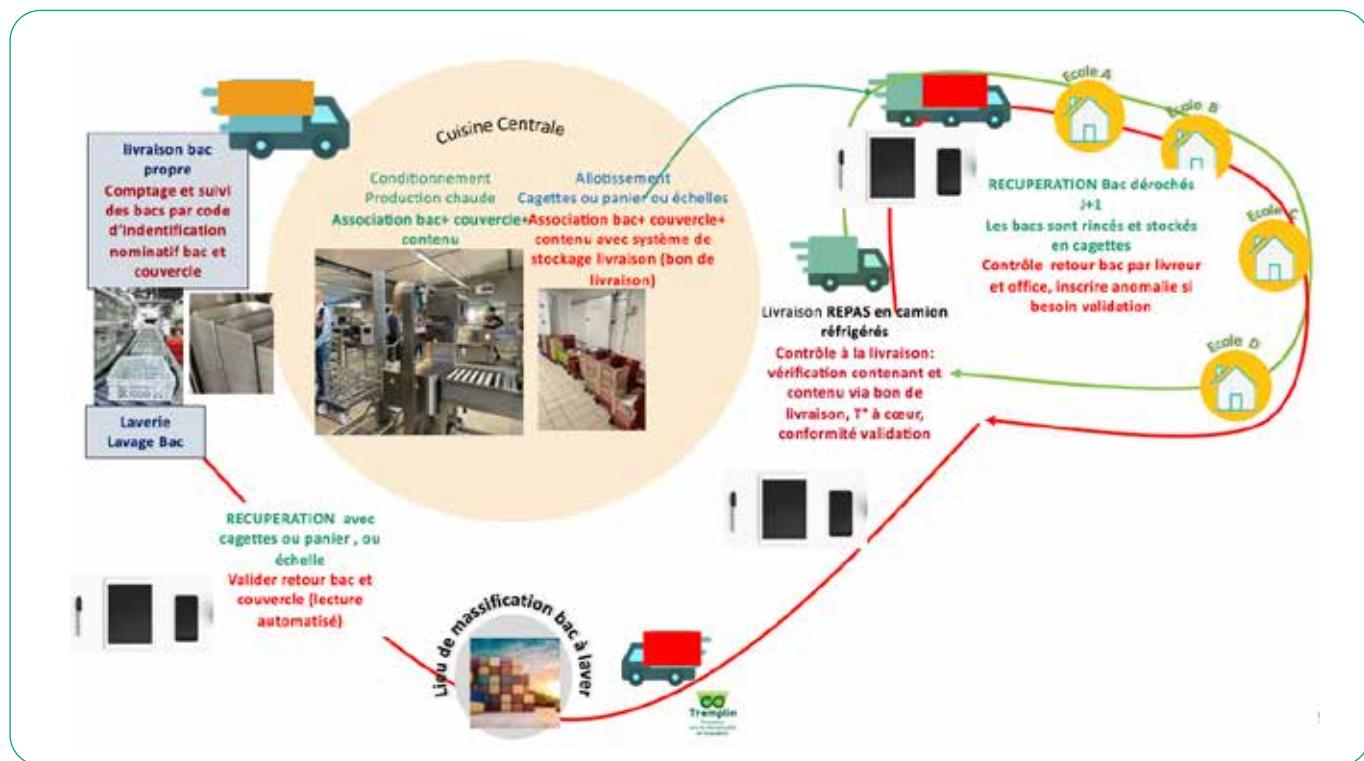
Apporteurs de solutions techniques et technologiques

Commercialisation d'outils innovants permettant le fonctionnement et le suivi de l'ensemble du système des emballages réemployés.

1 | LE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES DE QUOI PARLE-T-ON ?

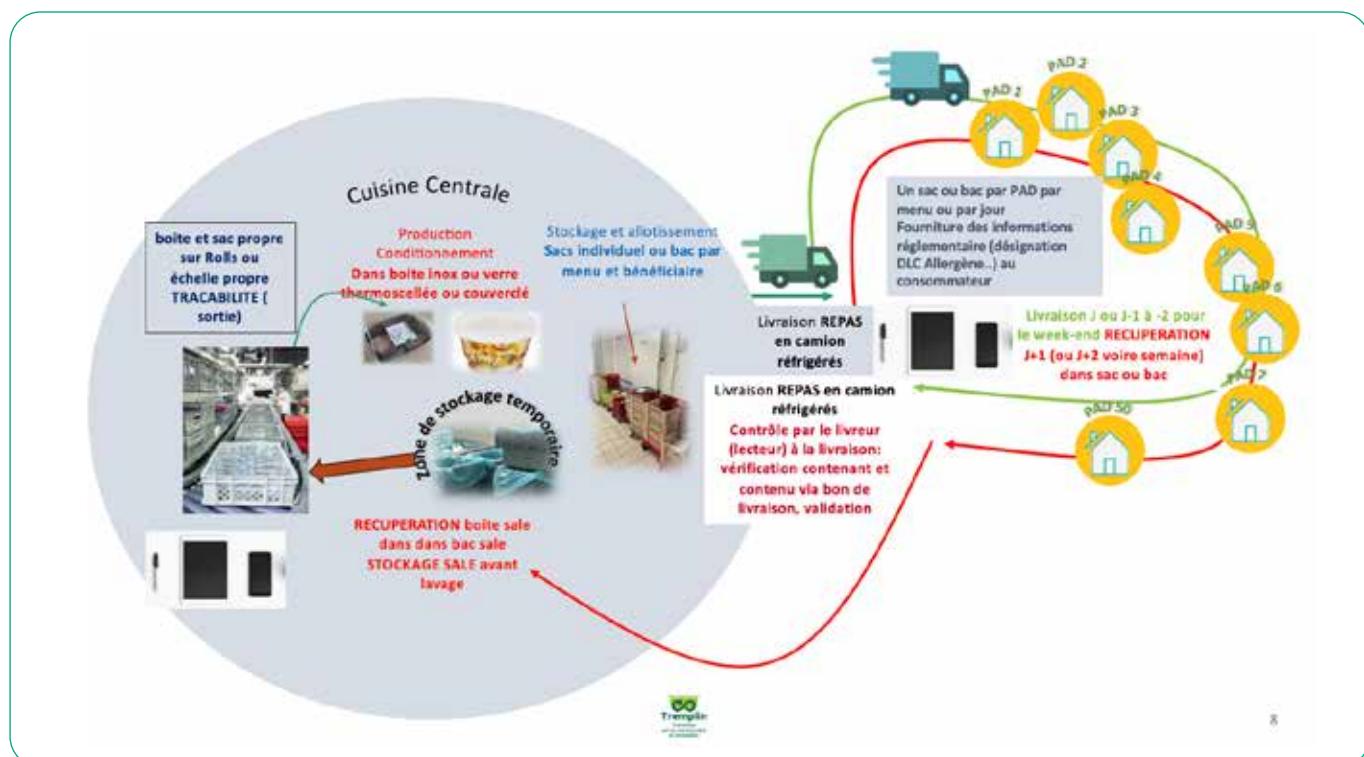
LA BOUCLE DU RÉEMPLOI VERSION RESTAURATION COLLECTIVE

LAVAGE EXTERNALISÉ - EXEMPLE D'UN PROCESSUS COMPLET D'UNE LIVRAISON SCOLAIRE



Source : Tremplin

LAVAGE INTERNALISÉ - EXEMPLE D'UN PROCESSUS COMPLET D'UNE LIVRAISON PORTAGE À DOMICILE



Source : Tremplin

ZOOM SUR

UN ACTEUR CLÉ DANS LE SECTEUR : LE GROUPEMENT TREMPLIN



© Restauration21

TREMPLIN⁶ : POURQUOI ?

La mise en œuvre des lois EGALIM et AGEC implique de soutenir la recherche et le développement industriels ainsi que de mutualiser les achats. C'est dans ce contexte que de grandes collectivités publiques se sont regroupées pour créer un projet et un groupement de commande unique : le groupement Tremplin.

L'objectif est de répondre durablement aux exigences réglementaires en trouvant des solutions communes, en associant l'arrêt du plastique au réemploi, en travaillant sur l'ergonomie des postes de travail, en développant le fait maison et en proposant toujours plus de repas de qualité.



⁶ ↗ <https://www.restau-collective.com/2022/02/14/contenants-reemployables-creation-du-groupeement-de-commande-tremplin/>

ZOOM SUR

UN ACTEUR CLÉ DANS LE SECTEUR : LE GROUPEMENT TREMLIN

CHRONOLOGIE DU PROJET



Source : Groupement Tremplin

Le groupement a sélectionné les sociétés dans plusieurs domaines impactant pour le réemploi :

- Pour les contenants inox et verre : **Rieber, Matfer-Bourgeat et Arc**
- Pour les Systèmes d'automatisation : **Rescaset et Mecapack**
- Pour les systèmes de traçabilité : **Hub One, Sas Mygreeno, Groupement Sn Microlide (Société IER et Everest), Atoptima**
- Pour les solutions ergonomiques : **Artiplast, Japet**
- Pour la partie matérielle de stockage et annexe logistique : **Goupil/Restobac, Enodis/TSA et TDV**

Les solutions efficaces ont été identifiées et la phase de développement est désormais achevée pour l'ensemble des marchés.

Depuis septembre 2025, les premières cuisines adoptent un système de réemploi, remplaçant définitivement les contenants en plastique par des contenants en inox et intégrant un conditionnement automatisé ainsi que de nouveaux matériels adaptés (par exemple, des paniers filaires en acier inoxydable remplacent les caisses en plastique). Des solutions de traçabilité visent à valider les processus en garantissant la qualité des repas, la durabilité des systèmes et la sécurité sanitaire des aliments.

L'optimisation des processus et le recours à l'automatisation afin de limiter les troubles musculosquelettiques, l'implication des équipes dans la recherche de solutions, ainsi que la mise en place de solutions de lavage adaptées pour les bacs réemployables et les annexes logistiques constituent des éléments clés de la réussite d'un projet de réemploi.

LES CHOIX DÉJÀ ACTÉS

Pour la majorité des membres le choix est fait :

- Utiliser des bacs GN1/2 et GN1/3 en acier inoxydable 304 L empilables et repliable, avec un couvercle simple et/ou avec un joint en fonction des repas livrés.
- Conditionner les bacs avec un banderolage pour garantir leur inviolabilité.
- Utiliser des paniers filaires ou des échelles pour le refroidissement optimal des bacs.
- Utiliser des chariots ou des gerbeurs à niveau constant afin de limiter l'impact du poids des bacs lors des opérations de conditionnement et d'allotissement.
- Choisir des systèmes de lavage garantissant le séchage, point essentiel de la garantie sanitaire.

L'AVIS DE L'EXPERTE

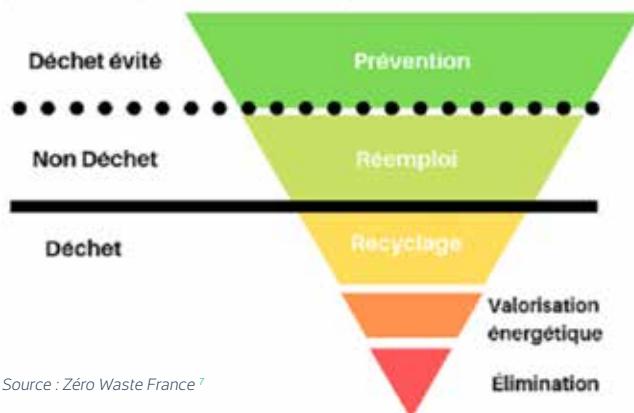
Nathalie BEUGNOT,
Cheffe du projet Tremplin

Actuellement, le projet TREMLIN concerne ainsi 18 cuisines centrales réparties sur 6 villes, un Département et quatre EPCI portant sur 70 communes, 319 000 repas par jour et plus de 50 millions de repas par an.

! *Pour les années 2024 et 2025 les achats du groupement vont représenter la somme de près de 28 millions d'euros pour l'ensemble des membres de Tremplin.*

b I INTÉRÊTS ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES DU VRAC ET DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

Réemployer ses emballages, s'approvisionner en vrac et diminuer les emballages jetables lors de la présentation des produits aux convives génère de réels bénéfices, et ce dans plusieurs domaines.



Selon l'éco-organisme Citeo, nous utilisons en moyenne six emballages par jour et par personne. Cela représente plus de **2000 emballages** par personne utilisés chaque année en France. Tous les secteurs et toutes les filières sont concernés par les emballages jetables.

Face à ce constat, il est urgent de réduire notre production de déchets et de développer des solutions pour favoriser un mode de consommation sans emballage jetable. L'article L.541-1 du Code de l'Environnement instaure une **hiérarchie des modes de traitement des déchets** : il donne la priorité à la **réduction**, puis au **réemploi** et enfin au **recyclage**. Cette hiérarchie dite des « **3R** » est un principe issu du droit de l'Union Européenne, qui doit être respecté par tous les metteurs en marché et gestionnaires des déchets, et ce dans tous les secteurs.

L'INTÉRÊT ENVIRONNEMENTAL DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

Passer au vrac et au réemploi des emballages, c'est aussi adopter un mode de consommation qui génère des **bénéfices environnementaux majeurs**.

Lorsqu'on réemploie des bouteilles en verre, on économise **75% d'énergie, 50% d'eau et 79% de CO₂** ⁸ par rapport au recyclage.

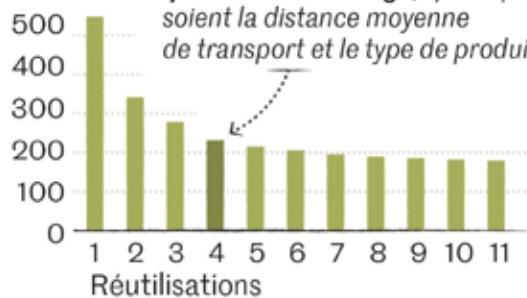
Le réemploi en boucle locale, associé à des distances de transport réduites, est à privilégier.

Selon l'ADEME, l'intérêt environnemental reste positif jusqu'à 600 km aller/retour.



Empreinte carbone d'une bouteille en verre selon le nombre de réutilisation en 2020, en grammes d'équivalent CO₂ par litre

A partir de la quatrième réutilisation, la bouteille en verre consignée est systématiquement moins émettrice en CO₂ que n'importe quel autre emballage, quels que soient la distance moyenne de transport et le type de produit.



Source : Journal Le Monde "La consigne de verre fait son retour, malgré de nombreuses résistances" - 9 mars 2025⁹.

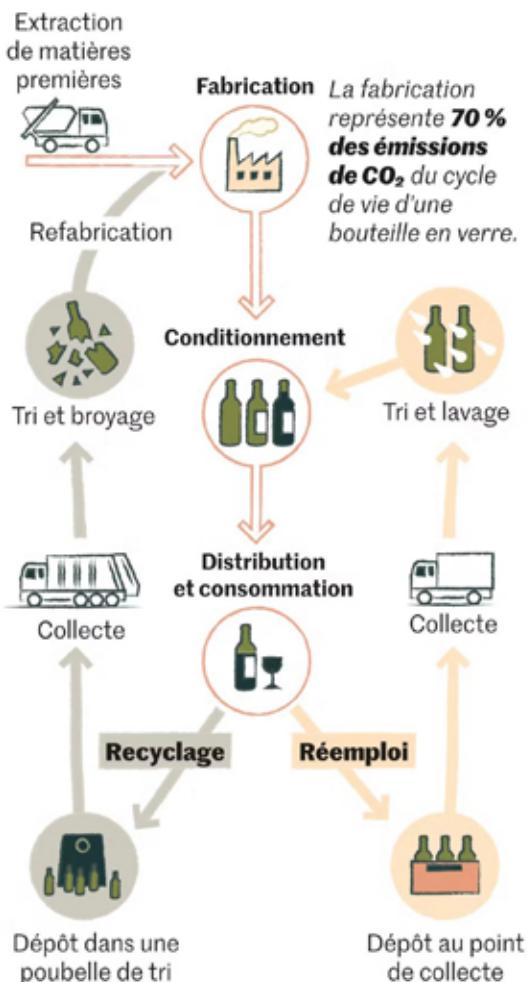
⁷ <https://www.zerowastefrance.org/hierarchie-modes-traitement-dechets-juridictions-jurisprudence-application/>

⁸ <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/4592-consigne-pour-reemploi-et-recyclage-des-bouteilles-de-boissons.html>

⁹ https://www.lemonde.fr/economie/article/2025/03/09/la-consigne-du-verre-fait-son-retour-malgre-de-nombreuses-resistances_6577404_3234.html

Le réemploi du verre diminue fortement son empreinte carbone

Les cycles du recyclage et du réemploi avec consigne d'une bouteille en verre



© Source : Journal Le Monde "La consigne de verre fait son retour, malgré de nombreuses résistances" - 9 mars 2025



© Consign'Up

3. LE VRAC ET LE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES, DES SOLUTIONS QUOTIDIENNES POUR :

REDUIRE LES DÉCHETS ET L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL



14 MILLIARDS D'EMBALLAGES

pour la consigne à emporter dans le commerce et à la consigne à la maison. L'objectif : appeler tout consommateur à une meilleure gestion de ses déchets.



© Source : Infographie RVR : pourquoi passer au vrac et au réemploi des emballages ?

De plus, le vrac et le réemploi permettent :

- **D'éviter l'extraction de nouvelles ressources** (sable pour le verre, matière fossile pour le plastique). En effet, le recyclage en boucle fermée uniquement n'existe pas, il faut à chaque fois réinjecter de la matière première pour fabriquer de nouveaux emballages. À chaque cycle, une partie de la matière première est perdue.
- **De réduire la production de déchets liée aux emballages jetables.** Dans le circuit des cafés, hôtels, restaurants où 30 à 40% des boissons sont consignées¹⁰, le réemploi des bouteilles permet d'éviter 500 000 tonnes de déchets par an en France.
- **De limiter le gaspillage alimentaire** : selon l'ADEME, un Français jette en moyenne 30 kg de produits alimentaires chaque année dont 7 kg de nourriture encore emballée. En 2020, l'ADEME publiait « 0,68 euros par convive et par repas économisé en luttant contre le gaspillage alimentaire ».

¹⁰ ↗ <https://www.citeopro.com/reemploi-des-emballages-du-secteur-chr-quel-potentiel-en-2025>

L'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

Avec la **raréfaction des matières premières**, les producteurs se sont tournés progressivement vers le réemploi pour sécuriser leurs approvisionnements. Une fois les investissements initiaux et les circuits logistiques optimisés, les systèmes de réemploi des emballages tendent à être moins coûteux que l'usage unique.

En moyenne, la crise inflationniste a été moins ressentie dans le circuit vrac que dans un circuit traditionnel de produits pré-emballés : **en 2023, l'inflation des produits vrac a été trois fois moins élevée que dans le circuit traditionnel¹¹**.

L'INTÉRÊT SOCIAL DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

Les filières de réemploi génèrent la **création de nombreux emplois locaux et non délocalisables** dont une partie en insertion. De nombreux opérateurs de réemploi travaillent avec des établissements et services d'aide par le travail (ESAT) ou des structures d'insertion, notamment pour le tri et le lavage des contenants. De même, le vrac implique un renforcement des équipes au sein des points de vente (manutention et entretien des rayons vrac).

En France, selon le **baromètre économique de la filière du vrac et du réemploi des emballages** réalisé par RVR, la filière représentait 9 000 emplois à temps plein en 2023.

D'ici quinze ans, ce seront 30 000 emplois qui seront créés. En effet la filière du réemploi des emballages va à terme participer à la réindustrialisation des territoires (sites de lavages, etc.).

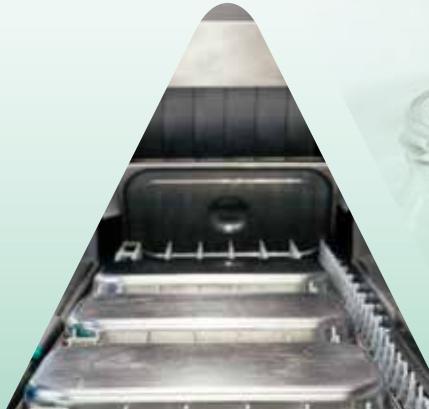
 *Ce guide a pour objectif d'aider les acteurs publics (et privés) à soutenir ou développer des solutions de vrac et de réemploi des emballages pour la restauration collective et le portage de repas à domicile, en présentant les leviers d'actions à disposition et les premières notions clés à connaître.*



© Pandobac



¹¹ « Inflation circuit vrac vs circuit traditionnel » : évaluation des prix des PGC- FLS du 1^{er} janvier au 31 décembre 2023 : <https://daybyday-shop.com/inflation/>



2





POURQUOI ET COMMENT PASSER AU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

a I UN CADRE RÉGLEMENTAIRE FAVORABLE AU DÉVELOPPEMENT DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

La stratégie de substitution du plastique en restauration collective adoptée par le gouvernement a plusieurs objectifs. Les dispositions dans le cadre du *Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition*¹² ont été prises dans l'optique de protéger les convives des risques de migrations de substances néfastes pour leur santé et de réduire l'utilisation d'emballages à usage unique ainsi que les déchets qu'ils génèrent.

À l'échelle nationale, les lois N°021-1104 *Climat et Résilience* du 22 août 2021, N°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi « AGEC ») et N°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations

commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi « EGALIM ») fixent des objectifs relatifs au réemploi des emballages et des contenants.

La loi AGEC prévoit également la **fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique en 2040**.

En outre, la **loi Climat et Résilience** impose aux éco-organismes en charge des filières REP des emballages de dédier **au moins 5% de leur budget au développement de solutions de vrac et de réemploi**, dont une partie est fléchée vers les activités de restauration collective et de portage de repas à domicile des collectivités territoriales.



LA LOI EGALIM : PORTAGE DE REPAS À DOMICILE ET RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition pour les **enfants** des ustensiles et matières en **plastique** suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et batonnets mélangeurs pour boissons ainsi que bouteilles d'eau dans les cantines scolaires.



Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, il est **interdit de proposer des gobelets, couverts, assiettes et récipients jetables à usage unique pour les services de portage de repas à domicile** s'ils proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine.

¹² <https://agriculture.gouv.fr/pnan-le-programme-national-de-lalimentation-et-de-la-nutrition>

DES ÉCO-ORGANISMES POUR VOUS ACCOMPAGNER

Un **éco-organisme est agréé par l'État**. Sa mission principale : organiser et financer la prévention, le tri, la collecte, le réemploi et le recyclage des emballages. Un éco-organisme agit dans le cadre de la Responsabilité Élargie du Producteur (REP) : tout metteur sur le marché d'emballage doit contribuer à sa fin de vie.

Les acteurs de la restauration collective sont concernés par 2 filières REP :

- **La filière REP des Emballages Ménagers** pour leurs activités de portage de repas à domicile, activités de vente à emporter ou activités évènementielles et
- **La filière REP des Emballages Professionnels** de la restauration pour leur activité de réemploi des bacs gastronomique

Filière REP Emballages Ménagers

2 éco-organismes sont agréés pour cette filière REP : **Citeo et Léko**. Ils ont l'obligation de soutenir le développement du réemploi des emballages dans les activités de portage de repas à domicile, de vente à emporter et évènementielles. Voici des exemples de solutions réemployables qui peuvent être financées : mise en place de barquettes réemployables pour le portage à domicile, mise en place d'un parc de contenants réemployables pour l'évènementiel, installation de trappes gros producteurs, équipement de lavage.

Filière REP Emballages Professionnels de la restauration

Depuis le 1^{er} janvier 2024, la filière REP des Emballages Professionnels de la restauration est mise en place, avec Citeo Pro comme seul éco-organisme agréé sur cette REP. Ainsi, toute entreprise mettant sur le marché **plus de 10 000 unités de vente d'emballages primaires (ou de vente) pour la restauration**, a désormais l'obligation de gérer la fin de vie de ces emballages. Pour ce faire, ils peuvent adhérer à Citeo Pro auquel ils vont **déclarer** les volumes d'emballages à usage unique, réemployés et réemployables, mis en marché. Les premiers concernés par cette filière REP sont les fournisseurs de denrées des restaurants collectifs : les denrées sont en effet livrées dans des grands formats d'emballages primaires : cartons, caisses, seaux plastiques, barils, fûts, etc. Les fournisseurs sont tenus de déclarer ces grands formats d'emballages primaires à Citeo Pro et de contribuer à la gestion de la fin de vie des emballages.

Les acteurs de la restauration collective peuvent eux aussi endosser plusieurs rôles au sein de cette filière REP :

- Metteur en circulation/marché : ex. préparation de repas conditionnés dans des emballages multi-portions
- Opérateur de réemploi : collecte et réemploi de bacs gastronomiques.

À ce titre, ils peuvent bénéficier de différents **soutiens financiers** :

- Financement des boucles de réemploi de bac gastronomique
- Appel À Projets EncoRE plus de réemploi

! *Au 1^{er} janvier 2026, la REP des Emballages Professionnels de la restauration devrait fusionner la future REP des Emballages Professionnels.*



© Eternity Systems

**EXEMPLE FICTIF
D'UNE CUISINE CENTRALE
QUI UTILISE DES
BARQUETTES EN
PLASTIQUE JETABLE**

Situation :

- Une cuisine centrale produit **10 000 repas par jour pour des écoles satellites**.
- Elle utilise des **barquettes plastiques à usage unique** pour la cuisson et la livraison des repas.

Obligations vis-à-vis de son éco-organisme :

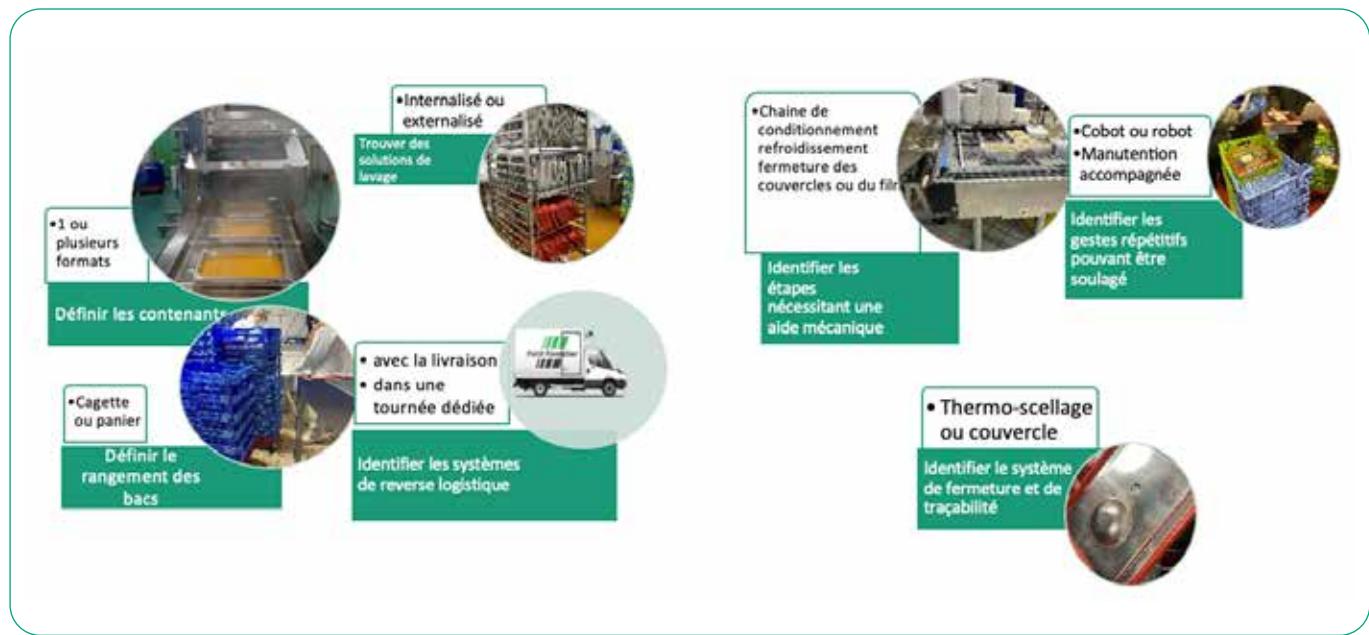
- **Déclaration annuelle** : la cuisine centrale doit déclarer auprès de CITEO PRO le **nombre d'emballages mis sur le marché** (ici, les barquettes). Depuis 2024, toute entreprise qui met **plus de 10 000 unités de vente pour la restauration (emballages primaires ou de vente) par an** sur le marché est concernée. En cas de non-déclaration, l'établissement risque une amende.

- **Paiement de l'écocontribution** : le montant de cette taxe dépend du **nombre d'unités déclarées** et du **type de matériau** (plastique, carton, verre...). L'écocontribution sert à financer la réduction, le réemploi, la collecte, le tri, le recyclage des emballages.

2 I POURQUOI ET COMMENT PASSER AU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

b I IMPLICATIONS DANS LE PASSAGE AU RÉEMPLOI

Pour substituer les emballages à usage unique au sein d'un établissement, il faut au préalable bien clarifier les process et les besoins. Voici un schéma qui résume toutes les notions à prendre en considération :



© Tremplin

LOGISTIQUE, MANUTENTION ET (IN)FORMATION EN INTERNE POUR PRÉVENIR LES TROUBLES MUSCULOSQUELETTIQUES (TMS)

Le passage au vrac et aux **contenants réemployables** (inox, verre, céramique) dans la restauration collective apporte de réels bénéfices environnementaux.

Il soulève toutefois des **enjeux importants en matière de santé et sécurité au travail**, notamment concernant les troubles musculo-squelettiques liés à la manutention. Des solutions simples, telles que l'utilisation de rolls et chariots roulants pour limiter le port manuel peuvent être mises en place.

RISQUE IDENTIFIÉ	EXEMPLE CONCRET	MESURES DE PRÉVENTION
Poids des contenants	Bac inox de 5L > jusqu'à 6-7 kg plein	Utiliser plusieurs petits contenants plutôt qu'un grand Fournir des chariots roulants et limiter le port manuel
Manutention répétée	Chargement / déchargement de centaines de bacs / jour	Automatiser (rails, convoyeurs, lave-vaisselle tunnel) Alterner les tâches pour limiter la répétitivité
Brûlures	Manipulation de bacs inox très chauds	Utiliser gants thermiques adaptés Former au respect des temps de refroidissement
Coupures / casse	Containants en verre brisés	Préférer inox pour certaines utilisations Fournir gants anti-coupures et espaces de stockage sécurisés
Espaces saturés	Stockage encombré de bacs lourds	Aménager des zones de stockage adaptées Installer rayonnages sécurisés et accessibles
TMS (troubles musculo-squelettiques)	Douleurs dos, épaules, poignets	Former aux gestes et postures Intégrer la prévention TMS dans le plan de travail (CSE / CHSCT)

LA QUESTION DU STOCKAGE ET DU PARTAGE DE L'ESPACE

Le stockage est également un enjeu lorsqu'on souhaite passer au vrac et aux contenants réemployables en restauration collective. Les barquettes en plastique jetable sont légères, empilables, peu encombrantes, tandis que les contenants en inox ou en verre sont, en général, plus volumineux, plus lourds, et nécessitent un double flux logistique. Les cuisines centrales doivent donc s'équiper de pinces pour refermer hermétiquement des sacs de produits vrac et adapter leur espace de stockage pour :

- Des **contenants propres** en attente d'utilisation
- Des **contenants sales** en attente de lavage (si le lavage est internalisé)
- Des **contenants en transit** (retour depuis les sites de restauration).

Par exemple, la Ville de Rennes a réalisé des investissements pour créer une zone spécifique « **contenants réemployables** », intégrée à la chaîne logistique des repas scolaires. Il peut être également intéressant voire indispensable de **former les agents des cuisines** centrales et satellites : doivent-ils prélever le bac ? Le **laver** ? Le **prétraiter** ?

Néanmoins, des solutions existent pour pallier ces contraintes telles que **l'aménagement de zones de stockage** (création de zones dédiées au stockage des bacs et couvercles, strictement séparées du stockage alimentaire) ou encore **l'installation de rayonnages renforcés** adaptés au poids des bacs inox/verre.

SYSTÈMES DE ROTATION ET TRAÇABILITÉ

Dans la plupart des établissements de restauration collective ayant adopté le vrac et le remploi, les agents utilisent des **bacs gastronomes**, optimisant ainsi le stockage de ces bacs **empilables**.

De plus, un processus de marche en avant est mis en place dans la mesure du possible afin d'éviter toute contamination entre bacs propres et bacs souillés.

Par ailleurs, un système de rotation clair garantit l'utilisation prioritaire des bacs propres.

Parfois, les cuisines centrales recourent à des **codes-barres ou puces RFID** pour tracer les contenants. Certains projets du groupement Tremplin expérimentent d'ailleurs le suivi numérique des bacs dans le cadre de leurs phases de test.

AUTOMATISATION ET LOGISTIQUE

Dans certaines grandes cuisines centrales (SIRECO, Ville de Nantes, Ville de Toulouse impliqués dans Tremplin), les agents utilisent des **convoyeurs automatiques** pour stocker les bacs avant lavage, d'autres utilisent des solutions de **palettisation** ainsi que des **dépileurs automatiques** pour limiter les manipulations répétées et donc les troubles musculosquelettiques.



© Pandobac



ZOOM SUR

LE SYREC (SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE)

Le Syrec est un syndicat intercommunal crée en 2012 à l'initiative des villes de Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine et Villepinte, puis rejoint en 2021 par Villeneuve-la-Garenne. Le SYREC, c'est 15 000 repas par jour pour les crèches, écoles, centres de loisirs, personnels communaux, portage à domicile... avec des approvisionnements durables et des menus végétariens deux fois par semaine. La population de l'aire territoriale est de 169 628 habitants (INSEE, 2022).

Après 8 mois de travaux, le SYREC bascule vers le réemploi des emballages. Le coût total 5 millions d'euros TTC pour :

- > Changer l'outil de production
- > Des lignes de conditionnement spécifiques et robotisés
- > La suppression des matériels logistiques en plastique
- > Une solution de traçabilité innovante avec HubOne

Le Syrec a transformé son outil de production afin de cesser l'utilisation du plastique à usage unique en cuisine et passer d'un procédé de cuisson sous vide à un procédé de cuisson au four.



La suppression des contenants en plastique est un véritable défi en termes d'acquisition, de lavage, de stockage, de circuit logistique et de traçabilité des contenants inox. C'est pourquoi, à l'initiative du Syrec et de partenaires publics et privés, une nouvelle Société d'Économie Mixte Locale a été créée à Villeneuve-la-Garenne : la Semelog. Le concept de ce centre mutualisé de lavage et de gestion de proximité est une première mondiale.

DE NOUVEAUX CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Le Syrec utilisera le matériel de conditionnement alimentaire réemployable en inox fourni par la Semelog.

Chaque élément a été choisi en impliquant les utilisateurs sur le terrain et grâce à des études d'ergonomie portant sur toute la boucle du réemploi.

UN OUTIL DE TRAÇABILITÉ INNOVANT

Le Syrec a choisi un outil de traçabilité innovant dans la filière de la restauration collective : **le logiciel Hub One**, utilisé notamment, par les Aéroports de Paris.

Chaque matériel disposera ainsi d'un QR code pour permettre sa traçabilité tout au long de la boucle du réemploi.

Par ailleurs, le Syrec a investi dans deux nouvelles lignes de conditionnement automatisées et semi-automatisées, également avec système de traçabilité intégré.

LE CHOIX DU MATÉRIEL ET DES CONTENANTS

Le réemploi des emballages peut se penser dès la contractualisation avec des **producteurs-approvisionneurs** et **plateformes logistiques alimentaire** : ce sont des gros volumes de denrées qui sont livrées chaque jour dans des contenants et emballages jetables.

Certaines collectivités choisissent d'introduire des **clauses de réemploi dans leurs marchés publics** à destination de ces fournisseurs, pour réemployer les contenants (caisses de transport, palettes, etc.)



Le choix des contenants réemployables constitue un levier stratégique pour **réussir la transition** en restauration collective. Chaque matériau a des avantages et contraintes spécifiques. Pour répondre à ces interrogations, le Tremplin propose des solutions par type de structure :

- **Cuisines centrales** : passer aux bacs en inox (bacs, barquettes, plateaux) pour plus de durabilité et une meilleure logistique
- **Service à table** (EHPAD, hôpitaux, etc.) : combiner inox (cuisine / logistique), verre / céramique (vaisselle pour portion et praticité de service) et suppression des portions alimentaires emballées individuellement (produits à la coupe)





ZOOM SUR

LA CAISSE DES ÉCOLES DE PARIS 20^e ET SON PASSAGE À L'INOX THERMOSCELLÉ¹³

UNE GÉNÉRALISATION DES BARQUETTES RÉEMPLOYABLES DEPUIS MI-AVRIL 2025

Depuis janvier 2025, la Caisse des Écoles du 20^e arrondissement de Paris travaille à l'introduction des contenants réemployables en cuisine centrale et dans les offices. Après une étude sur la suppression des emballages à usage unique, le choix s'est porté sur des **barquettes inox thermoscellées**.

L'expérimentation initiée en janvier 2025 dans une école, a été étendue chaque semaine à un établissement supplémentaire. Le passage au réemploi concerne désormais les contenants des plats principaux, les entrées, fromages et desserts qui étaient jusque-là conditionnés en **barquettes jetables en cellulose filmées**.

CHIFFRES CLEFS



5,5M d'€ investis



13 500 repas
concernés



7 tournées
par semaine



© Restauration21

UN INVESTISSEMENT GLOBAL DE 5,5M€ ET DE NOUVELLES STRUCTURES DE LAVAGE

À terme, **8 500 barquettes inox** seront nécessaires pour la cuisine centrale qui nourrit 13 500 enfants et adultes dans 75 écoles et collèges publics. Ce changement permet l'adéquation avec la loi qui rend obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2025 l'utilisation de **contenants réemployables pour la cuisson, réchauffe et service en restauration scolaire**.

Selon Grégory Mèche, le directeur général de la *Caisse des Écoles*, le passage à l'utilisation de ces nouveaux contenants a représenté un investissement de **10 000€ en 2025**. Pour gérer le lavage des contenants, la *Caisse des Écoles* s'est dotée de **nouveaux lave-vaisselles** ainsi que des **bacs de trempage**.

13 Restauration 21, n°14, avril 2025, p.18 à 19.

QUELS SONT LES CONTENANTS CONFORMES À LA RÈGLEMENTATION ?

Entre l'article 28 de la loi EGALIM, l'article 77 de la loi AGEC et le décret n°2025-80 du 28 janvier 2025 précisant le type de contenants alimentaires qu'il est possible d'utiliser dans les services de restauration collective, il est parfois difficile de s'y retrouver.

Les contenants dits "conformes" sont ceux fabriqués en inox, verre, porcelaine et céramique. Ceux en plastique réemployable sont exclus mais sont autorisés dans le cadre du portage de repas à domicile (loi AGEC). En l'absence d'alternatives techniques, les joints en silicone des couvercles et le thermo scellage des bacs ou barquettes sont tolérés s'ils n'ont pas vocation à être réchauffés.

SONT TOLÉRÉS

Les joints en silicone
Les couvercles
Le thermo scellage
Les tétines et bagues de serrage des biberons
Les contenants dont l'élément plastique conçu à des fins d'ergonomie, de barrière thermique ou sonore n'entre pas en contact avec les denrées alimentaires
Le papier cuisson
Les couverts lorsque l'élément en matière plastique permet d'éviter tout risque de blessure pour l'enfant
Les nourettes à usage unique
Les contenants de denrées alimentaires et substituts de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales s'ils n'ont pas vocation à être réchauffés
Les plateaux de service s'ils ne sont pas compartimentés et pas en lien direct avec l'aliment
Les contenants apportés par les parents dans le cadre uniquement des PAI (Projet d'Accueil Individualisé)

Enfin, la vaisselle et les couverts fabriqués à partir de plastiques sont interdits car considérés comme "contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service".



© Eternity Systems

NE SONT PAS TOLÉRÉS

Les carafes en plastique
Les biberons en plastique apportés par les parents
Les contenants de service de denrées froides en plastique
Les assiettes en mélamine



2 I POURQUOI ET COMMENT PASSER AU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

LA QUESTION DE LA TRAÇABILITÉ

Compte tenu de l'investissement financier que représente le passage aux contenants réemployables, le choix de la traçabilité peut s'imposer rapidement.

C'est par exemple le choix qu'a fait la jeune entreprise auvergnate Basketinox (filiale de Stellinox créée en 2024 pour répondre au marché de la restauration collective).

L'entreprise a développé des barquettes et bols en inox micro-ondable, de type GN 1/8 à GN 1/2, fabriquées en France¹⁴.

Basketinox travaille aux côtés de NOWW La Consigne pour développer le volet "traçabilité" : indispensable pour s'assurer que les barquettes soient réutilisées au maximum.

L'offre de traçabilité de NOWW La Consigne sur le portage

BESOIN IDENTIFIÉ

Sur 35 rendez-vous réalisés en 6 mois pendant l'année 2024 avec des collectivités, 96% des interrogés citent la traçabilité comme un frein au passage au réemploi en portage à domicile.



LE LAVAGE : INTERNE OU EXTERNE ?

La question du lavage est particulièrement liée à celle du changement des contenants. Plusieurs options sont possibles : le lavage sur site (cuisine centrale déjà existante) ou le lavage externalisé. Ce dernier signifie qu'un opérateur de lavage prend en charge à la fois les rotations des emballages (transport et logistique) ainsi que le lavage optimal des contenants.

On compte aujourd'hui 58 centres de lavage d'emballages réemployables en France. 43 centres sont déjà opérationnels pour laver des contenants de la restauration collective : vaisselle, bacs, pallo...



LA SOLUTION NOWW LA CONSIGNE

NOWW développe une **solution logicielle** permettant la **traçabilité des bacs et barquettes réemployables** lors de la boucle de réemploi dans le contexte de la liaison d'une cuisine centrale vers des bénéficiaires du **portage à domicile** ou vers des sites satellites.

NOWW s'adapte à différents types de contenants, dont ceux proposés par **BarKetInox**, avec **une identification par QR CODE ou par puce RFID**. La solution logicielle est disponible sur différents **matériels de scans**, et permet d'**émettre des rapports d'utilisation, d'impacts et de refacturation des contenants manquants**.

Plus spécifiquement, 27 centres sont se concentrent sur le segment de la restauration collective et ont la capacité de laver des bacs gastronomes en inox.

Les équipements de lavage sont très souvent associés à des systèmes de récupération d'eau. Certains sites lavent d'ores et déjà des emballages réemployables pour la restauration collective, démontrant l'efficacité de ces modèles¹⁵.

¹⁴ Magazine Restauration 21, numéro 13, décembre 2024 (pages 28-29).

¹⁵ ADEME cartographie : <https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/7806-cartographie-2024-des-centres-de-lavage-d-emballages-en-france.html>

ZOOM SUR

LA SEMELOG, UNE ENTITÉ DE LAVAGE INNOVANTE AU SERVICE DU RÉEMPLOI (92)¹⁶



De 2018 à 2022, des collectivités territoriales comme le SYREC et Tables-Communes (ex SIRESCO) se sont associées sous le projet RECOLIM afin de mener des expérimentations autour de l'identification des contenants réemployables. Avec l'arrêt de l'utilisation de récipients en plastique et l'introduction de contenants réemployables au sein de la logistique de production de repas, la question du nettoyage des équipements de conditionnement et de transport des repas a rapidement émergé.

Afin de relever ces défis, une nouvelle société d'économie mixte, la SEMELOG est créée en 2022. Elle sera pleinement opérationnelle courant 2026 et devra répondre aux besoins de plusieurs cuisines centrales autogérées en Île-de-France. Basée à Villeneuve-la-Garenne, elle a l'ambition d'atteindre une capacité de lavage de 160 000 repas/jour d'ici 2025. La détermination d'acteurs publics a rendu possible la création de cette société inédite, nouvel acteur incontournable dans la boucle du réemploi. Elle sera ouverte à compter du 5 janvier 2026.



CHIFFRES CLEFS



1 unité de lavage innovante de 5 000 m² basée à Villeneuve-la-Garenne (92390)

130 000 pièces lavées par jour dont 40.000 contenants inox alimentaires

160 000 repas bénéficiaires par jour

9 tunnels de lavage combinés avec 22 îlots robotisés



+ de 30 millions d'euros d'investissement dont 20 millions pour l'usine et 10 millions pour les matériels inox fournis

1 projet soutenu par le Feder, l'Ademe et la Région Île-de-France



26 collectivités territoriales bénéficiaires implantées dans les départements du 92, 93, 94 et le 60 représentant 2,5 millions d'habitants

1 société d'économie mixte dont le capital est détenu à près de 85% par des collectivités territoriales et 15% par la Banque des Territoires - Caisse des Dépôts.

70 emplois créés dont 60 en insertion



1 contrôle qualitatif systématique par vision industrielle des bacs inox lavés (caméras embarquant de l'IA)

2 300 m² de stockage en rayonnage industriel

1 modèle industriel robotisé, connecté et breveté depuis septembre 2025

1 solution de traçabilité basée sur des QR codes gravés au laser sur l'ensemble des matériels réemployables fournis aux cuisines centrales

¹⁶ Agores, recueil technique, avril 2024, p^o56 et 57. <https://www.semelog.fr/>



ZOOM SUR RE-UZ FOR ETERNITY

Re-uz for ETERNITY est la structure créée conjointement en 2024 par ETERNITY Systems et Re-uz, proposant une offre de lavage, stockage et transport d'emballages réemployables spécifiquement dédiée aux professionnels de la restauration collective.

Le 17 septembre 2025, Re-uz for ETERNITY, joint-venture née de l'alliance entre Re-uz et ETERNITY Systems, a inauguré officiellement **son nouveau site de lavage de 2 500 m² à Blanquefort près de Bordeaux**.

Fruit d'un marché remporté début **2024** auprès de la **Cuisine Bordeaux Mérignac**, le premier grand acteur public à avoir engagé la suppression des barquettes à usage unique, le site Re-uz for ETERNITY de Blanquefort est entièrement dédié au lavage, au stockage et à la logistique de contenants primaires destinés au contact alimentaire, principalement pour la restauration collective.



© Eternity Systems

Doté d'équipements répondant aux plus hauts standards d'hygiène, il est dimensionné pour traiter plusieurs dizaines de milliers de contenants par jour : bacs gastronomes en inox, gobelets, contenants individuels ou bocaux... pour une grande diversité de secteurs d'activité – de la restauration collective à l'événementiel en passant par la restauration commerciale et la distribution. En étroite collaboration avec son premier client, la Cuisine Bordeaux Mérignac – pour lequel l'entreprise prévoit de laver 25 000 contenants par jour dès novembre 2025, après une montée en puissance progressive démarrée en 2024 –, Re-uz for ETERNITY a ajusté et perfectionné ses solutions afin de répondre aux exigences spécifiques des professionnels de la restauration collective.

Ce site a bénéficié d'une aide financière de l'État attribuée par l'ADEME. Cet accompagnement a joué un rôle important pour accélérer et renforcer la dynamique de ce projet ; le lavage de contenants primaires réemployables en restauration collective restant encore une activité en phase de développement et de structuration.

L'offre Re-uz for ETERNITY combine l'expertise technique et logistique d'ETERNITY Systems avec le savoir-faire de Re-uz, acteur reconnu dans le secteur de la production et du lavage des contenants réemployables. **Ensemble, ils accompagnent les acteurs publics et privés dans la mise en place de solutions durables, fiables et économiquement viables.**



© Eternity Systems



© Eternity Systems

Avec ce site, Re-uz for ETERNITY démontre que le réemploi peut s'intégrer dès aujourd'hui dans les pratiques de la restauration collective et d'autres secteurs.

C'est une étape majeure pour développer un maillage territorial capable de répondre aux besoins locaux en matière de lavage et de logistique.

LES INVESTISSEMENTS FINANCIERS À PRENDRE EN COMPTE

Passer au vrac et au réemploi en restauration collective suppose d'anticiper des investissements financiers significatifs, qu'il s'agisse de l'achat de contenants réemployables (barquettes inox, bacs gastronomes, couvercles...), d'équipements de lavage et de séchage adaptés, de zones de stockage supplémentaires, ou encore de l'adaptation de flux logistiques.

Ces coûts, souvent concentrés au démarrage, doivent être considérés comme un investissement de long terme : à la fois générateur d'économies (réduction des achats de barquettes jetables, diminution des déchets à traiter) et porteur d'impacts environnementaux et sociaux positifs.

Il est également essentiel de prendre en compte les pertes inévitables liées au réemploi : la casse (voire la disparition) de certains contenants, les pannes de machines, etc. Ces éléments doivent être intégrés dans la planification et les coûts de fonctionnement,

avec la mise en place de systèmes de suivi, réparation, maintenance et de remplacement adaptés.

Pour financer cette transition, plusieurs leviers existent. Les collectivités peuvent mobiliser leur propre budget d'investissement (cf. *l'exemple de la Ville de Tours ci-dessous*) et solliciter les éco-organismes qui sont dans l'obligation de financer des projets de réemploi à travers leur **Fonds réemploi** accessible via des appels à projets.

D'après le SYREC, les coûts liés au passage au réemploi sont particulièrement quantifiables sur le volet du portage de repas à domicile. Le surcoût par barquette est estimé à 40 centimes d'euros tandis que l'aide de la Région Île-de-France s'élève à 2 centimes par barquette. La Région Île-de-France participe à 1/3 du coût du réemploi durant la première année de mise en œuvre, permettant d'éviter près de 6 tonnes de plastique par an.

EXEMPLE DE LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE DE LA VILLE DE TOURS

Dès 2020, la Ville de Tours a lancé un projet politique ambitieux : proposer une restauration collective fondée sur l'alimentation durable, pédagogique et de qualité, en intégrant le réemploi et la fin du plastique à usage unique. La signature de la charte « cantine zéro plastique » en 2020 suivie d'une stratégie alimentaire votée en 2021, fixant l'objectif d'une « cantine zéro déchet » à l'horizon 2025 a formalisé cet engagement. Cette ambition s'est traduite par un choix politique fort : allouer un budget conséquent de 20 millions d'euros pour doter la commune d'un outil moderne, capable de produire jusqu'à 11 000 repas par jour pour livrer les crèches, écoles, accueils de loisirs sans hébergement et autres sites approvisionnés par la cuisine centrale.

Le projet, travaillé en concertation entre les services municipaux et des professionnels du secteur, prévoit le remplacement de l'ancienne cuisine centrale, datant de 1976, par un équipement ergonomique et performant, opérationnel dès novembre 2025. La nouvelle installation intègre une légumerie capable de transformer 2 tonnes de fruits et légumes bruts locaux par jour, ainsi qu'une pâtisserie pour élaborer goûters et desserts maison présentés sans emballage jetable.



Le réemploi constitue l'un des piliers de la nouvelle cuisine centrale : la collectivité a investi dans 13 000 contenants inox (pour la cuisson, le conditionnement, le refroidissement, la distribution et le service), afin de supprimer les 20 tonnes de barquettes jetables consommées chaque année par la cuisine centrale et ses offices satellites.

Cet ambitieux projet illustre l'importance d'une volonté politique affirmée, capable de mobiliser des financements conséquents et de consacrer des moyens humains et techniques. Il démontre qu'avec une vision claire et durable, une collectivité peut engager avec succès sa transition vers le vrac et le réemploi et inscrire cette pratique au cœur de sa politique alimentaire.

**Pour connaître plus en détails la collaboration entre la Ville de Tours et Options Solutions et l'inauguration d'un centre de lavage : rendez-vous page 33.*

c | DES SOLUTIONS VARIÉES POUR RÉPONDRE AUX CHANGEMENTS INDUITS PAR LE PASSAGE AU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

QUELLES SONT LES SOLUTIONS ? TOUR D'HORIZON NON EXHAUSTIF

> Les fournisseurs de produits en vrac :

Bio&Lo (yaourts en vrac), Andros (compotes en vrac), Terre du Pays d'Othe, Pronatura Vitafrais, Beendhi...

> Les fournisseurs d'emballages réemployables :

Mafter Bourgeat, Restobac, Rieber, Weck, LeParfait, Groupe Guillain = Rescaset (duralipack), Mecapack, Firpack, Gilac, Duralex, Barketinox, ReUz, Firplast, Knauf Industrie...

> Les services de traçabilité :

Noww, Bocoloco, Bibak, GS1, Checkpoint...

> Les services de lavage externe :

Uzaje, Options Solutions, France Consigne, Eternity Systems...

> Équipements vrac :

3JD, Caméléon Group, Berhing Waters, Castalie, Applymage, Bulk&Co...

> Équipements de lavage :

Meiko, Hobart, Ecodélices ...

> Les solutions multiples (opérateurs) :

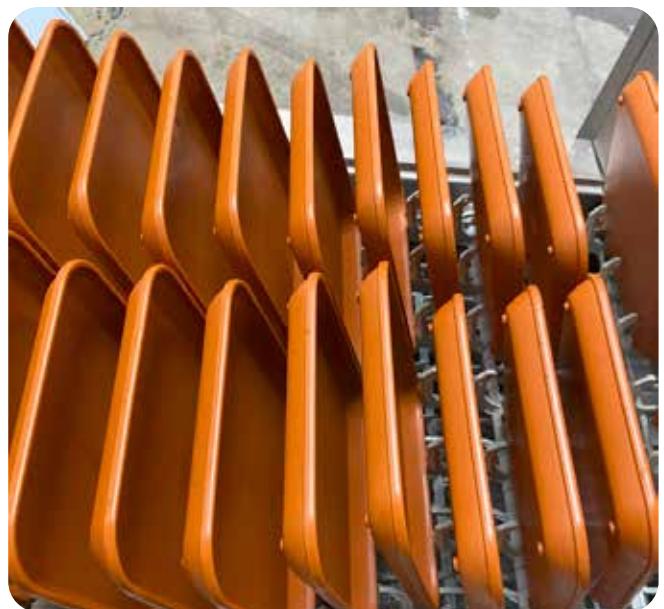
Pandobac, Noww, RE-UZ, Bibak, Vytal...

> Les structures de conseil :

Tremplin, AGORES



© Laiterie La Chapelle



© Eternity Systems

3

RETOURS D'EXPÉRIENCE ET CLÉS D'ADOPTION AU CONSOMMATEUR



a | LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

Le passage au réemploi pour le portage de repas à domicile à plus de 4 jours par semaine est obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2022. Ces obligations impliquent des investissements (contenants, lavage, logistique, traçabilité). Si le financement de tels projets relève souvent de choix politiques et d'allocations de

budgets internes des collectivités, le Fonds Réemploi des éco-organismes peut également être sollicité via leurs appels à projets. Selon les territoires, des dispositifs régionaux peuvent également exister pour soutenir ces projets de réemploi.

EXEMPLE DE LA VILLE D'INGRÉ (LOIRET)

Pour le portage de repas à domicile (repas confectionnés au sein de la cuisine centrale de la commune), la Ville d'Ingré a initié une démarche de passage au réemploi en 2023, issue d'une volonté politique de réduction des emballages jetables et de conformité réglementaire.

La Ville a donc exploré des solutions de contenants (poids, solidité, scellage, traçabilité, nombre d'usages, stockage...) pour son passage au réemploi grâce à l'accompagnement de professionnels (mbpack réemploi) et à la documentation existante (guide d'Ecoscience Provence, supports de l'ADEME).

Enfin, les agents de la Ville ont pu visiter de la cuisine centrale de Fontenay-sous-Bois, pionnière sur le sujet. La municipalité a finalement choisi les contenants de Restobac avec enrubanneuse (fermeture par banderolage et étiquetage sur ruban papier, sans couvercle clipsable) pour son portage de repas. Pour le financement, Ingré a répondu à l'Appel à Manifestation d'Intérêt « Restauration – collecte et réemploi » de Citeo en 2024 (non obtenu) et a sollicité la région Centre-Val de Loire, en choisissant autant que possible de ne pas différer la transition malgré un contexte budgétaire restreint.

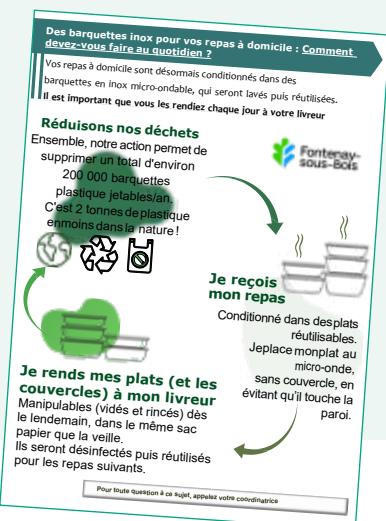
EXEMPLE DE LA FONTENAYSIENNE, À FONTENAY-SOUS-BOIS (94)

Depuis de nombreuses années, Fontenay-sous-Bois utilise la solution technique Restobac : un modèle avec couvercle non scellable et avec banderolage. Maxime Cordier, responsable de la restauration, affirme que seulement 5% des bénéficiaires ont des difficultés d'ouverture avec ces contenants (ce qui se règle avec l'aide du livreur du repas à domicile).

CHIFFRES CLEFS

- > 5 000 couverts en cuisine centrale liaison froide
- > 27 satellites
- Publics :
- > 18 écoles,
- > 2 clubs de personnes âgées
- > 7 crèches

EXEMPLE DE FLYER DISTRIBUÉ AUX HABITANTS BÉNÉFICIAINT DU PORTAGE DE REPAS À DOMICILE



Source : Fontenay-sous-Bois

b) EN CUISINE CENTRALE : TRANSFORMER SON MODÈLE ET INFORMER SES ÉQUIPES

Le passage au réemploi implique de repenser en profondeur l'organisation d'une cuisine centrale, en particulier la gestion du lavage. Souvent, deux grandes options se présentent.

La première consiste à assurer le lavage en interne c'est-à-dire directement dans la cuisine centrale ou dans les offices satellites. Elle présente l'avantage de garder la maîtrise complète du processus, mais elle suppose d'importants ajustements. Il faut en effet prévoir du temps humain dédié à ces tâches, former les agents aux nouvelles pratiques, ou encore s'appuyer sur des structures de l'économie sociale et solidaire (ESS) pour assurer la partie lavage.

La deuxième option est de déléguer totalement le lavage à un prestataire externe spécialisé, qui prend en charge la collecte, le nettoyage, le séchage et la livraison des contenants propres à la cuisine centrale. Ce deuxième type d'organisation transfère la responsabilité et les contraintes logistiques à un acteur externe mais peut aussi éventuellement générer une dépendance vis-à-vis du prestataire.

La **Ville de Tours** a choisi une voie intermédiaire innovante : « l'interexternalisation ». Répondant à une volonté de limiter les contraintes pour les offices satellites (espaces insuffisants, surcharge de travail pour les agents), la collectivité a rejoint en 2022 le groupement d'achat **Tremplin** afin de bénéficier de retours d'expérience d'autres collectivités et d'identifier la meilleure solution pour intégrer le lavage en amont, directement dans la cuisine centrale.



Zoom sur le modèle de Tours

Contexte : La ville de Tours a lancé la construction de la nouvelle cuisine centrale de Tours en 2024. Options Solutions opérera l'exploitation de la laverie.

Accompagnement : depuis 2023

Ouverture : Août 2025

Contrat : Pluriannuel

Production : 8650 repas/jours

Nombre Bac GN/m : 800 000 pièces et 200 000 conditionnements

Nombre de références : 6 contenants et 3 master-contenants

Points clés :

- Accompagnement dans la maîtrise d'œuvre du bâtiment
- Rôle de prescripteur sur le choix des machines et le choix des contenants
- Rôle de conseiller technique pendant la durée du contrat pour garantir les performances du site
- Recrutement & formation par OS
- Ordonnancement des flux (Sales/Propres)
- Logistique/ Lavage/ Stockage
- Garant de la performance opérationnel



En 2024, c'est Options Solutions, un laveur industriel expert, qui a obtenu le marché public de la commune pour assurer le lavage, le séchage et la traçabilité des bacs. Néanmoins, la laverie ne sera pas externalisée à distance, mais intégrée directement au sein de la nouvelle cuisine centrale. Cette approche hybride combine les atouts d'un prestataire spécialisé et la proximité d'une installation sur site : la responsabilité des bacs sera donc assumée par Options Solutions, dans une laverie qui est physiquement intégrée au bâtiment de la cuisine centrale de la Ville de Tours.

Selon Anthony Leblond, Directeur Commercial et développement d'Options Solutions, ce dispositif inédit « garantit à la fois la sécurité sanitaire et une organisation performante, tout en permettant aux équipes de se concentrer sur leur cœur de métier : la préparation culinaire. [L'approche] présente plusieurs avantages :

- **Proximité** : Intégrer la laverie dimensionnée sur mesure au sein de la Cuisine Centrale
- **Expertise** : Bénéficier du savoir-faire technique et opérationnel d'un leader du secteur
- **Performance** : Profiter de processus opérationnels et qualité rigoureux d'un acteur spécialisé
- **Optimisation** : Maximiser les ressources et les compétences disponibles
- **Engagement** : Recruter des emplois locaux, non-délocalisables et favoriser l'insertion

 **Pour plus d'informations :**
01 34 92 20 48
anthony.leblond@options.net

c | LES PRATIQUES DANS D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC : RESTAURATION D'ENTREPRISE, CHAÎNES D'HÔTELLERIE, ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ...

La loi AGEC interdit également aux établissements hospitaliers l'utilisation de ces barquettes plastiques à usage unique dans les services de Pédiatrie, d'Obstétrique et de Maternité (obligation en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2025).

Dans de nombreux hôpitaux, la logistique des repas des patients hospitaliers est intégralement basée sur l'utilisation de barquettes plastiques à usage unique.



© Hobart



© Pandobac

ZOOM SUR

LE PROJET RESTAURATION SANTALYS ANTI-GASPILLAGE DU GROUPEMENT DE COOPÉRATION SANITAIRE (GCS) : SANTALYS (83, PACA)

PROJET

Mutation intégrale du process de production et logistique repas pour l'ensemble du périmètre de soins (101 services pour 2 700 repas/jour).

ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Le Centre hospitalier intercommunal de Toulon - La Seyne sur Mer (CHITS) et le Centre Hospitalier de Hyères (CHH).

PRODUCTION DES REPAS

Réalisation et conditionnement en barquette à usage unique en Unité Centrale de Production (UCP) sur le site de l'hôpital Georges Clémenceau à la Garde.

LIVRAISON

En liaison froide vers les Unité Relais (UR) au Centre Hospitalier Sainte Musse de Toulon et Clémenceau.

QUANTITÉS

2 700 **plateaux repas / jour**
(2000 CHITS / 700 CHH) soit
985 500 plateaux repas / an

3 348 000 **barquettes / an**

3 348 000 **étiquettes / an**

CHANGEMENT OU ADAPTATION DE MATÉRIELS

- Achat de vaisselle réemployable et plateaux avec multiples contraintes techniques
- Achat de bacs inox gastro
- Achat d'échelles de rangement
- Poids lourds à adapter pour transport sécurisé
- Reprogrammation TAL (impacts SM)
- Achat tunnels de lavage
- Travaux locaux et mise à jour AOT
- Circuit gestion des déchets (changement périmètre, matériels, travaux, prestataires)

Ce passage à la vaisselle réemployable a entraîné des changements importants :

RESSOURCES HUMAINES

- 2,6 ETP soit environ 100 000 € en plus dans le cadre du passage au réemploi des emballages - Gains temps soignants (restitution temps consacré aux soins : 30 min par jour)

RETOUR SUR INVESTISSEMENT

10 ans prévisionnel (à recalculer après réalisation).

LIVRAISON

- En livraison froide vers l'Unité Relais (UR) au Centre Hospitalier Sainte Musse de Toulon
- Identique mais transport de vaisselle à la place des barquettes.

LAVAGE

Plateaux, vaisselle et bacs inox à l'unité et rinçage bacs inox à l'UCP



UN EXEMPLE QUI ILLUSTRE
QUE LE PASSAGE À LA VAISSELLE
RÉEMPLOYABLE FONCTIONNE
ET EST MIS EN PLACE DANS
CERTAINS SERVICES HOSPITALIERS

! *Pour plus d'informations :*
<https://www.santalys-blanchisserie.com/-1.html>

Au sein de RVR, de nombreux adhérents qualifiés "d'opérateurs de réemploi" accompagnent les services hospitaliers dans leur transition. C'est le cas par exemple de NOWW qui a installé au sein du CHRU de Nancy un collecteur intelligent connecté aux badges. Ce dernier a été doté d'une flotte de contenants en verre (pour les entrées et les desserts).

LES RÉSULTATS EN 18 MOIS

1,2 tonnes de déchets évités

96% de taux de retour des contenants

Une solution rentabilisée en 13 mois

d | SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS ET USAGERS : QUELS MESSAGES ET QUELS OUTILS ?

La réussite d'un projet de vrac et de réemploi ne repose pas uniquement sur les choix financiers, techniques et organisationnels de la collectivité. L'adhésion des usagers est tout aussi déterminante : élèves, étudiants, agents, convives ou bénéficiaires du portage à domicile doivent comprendre le sens de la démarche et y trouver une place active. Informer, expliquer et valoriser les changements permet d'éviter les incompréhensions, de faciliter l'appropriation des nouveaux gestes et surtout d'impliquer les usagers dans une ambition de réduction des déchets. La sensibilisation constitue donc un volet incontournable de la transition vers le réemploi.

Au **CROUS Orléans-Tours**, les distributeurs automatiques de café appliquent une réduction tarifaire aux usagers qui apportent leur propre tasse. En plus de cette incitation financière, le CROUS a distribué des gobelets réemployables aux étudiants et installé des affiches autour des machines, rendant le geste de réemploi visible et attractif. Dans une logique similaire, le CFA de la Ville de Tours invite ses étudiants internes à apporter leur boîte réutilisable pour récupérer un repas complet le soir. Cette pratique limite le recours des étudiants à la restauration livrée et leur garantit dîner équilibré, tout en réduisant les emballages jetables. De son côté, la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Tours a intégré un parcours pédagogique de visite dans son nouveau bâtiment. Agents municipaux, élèves

ou partenaires extérieurs peuvent ainsi découvrir les coulisses de la restauration collective, les étapes du vrac et du réemploi et les métiers qui y contribuent. Cette ouverture favorise la compréhension et l'adhésion de toutes et tous quel que soit l'âge, tout en valorisant les équipes.

Enfin, même lorsque le passage intégral au vrac réemploi n'est pas encore possible, il existe des premières étapes simples pour réduire les emballages jetables en restauration collectives. D'une part, les établissements peuvent agir sur le lien avec leurs fournisseurs de denrées en privilégiant une livraison en caisses réemployables. D'autre part, les agents peuvent agir sur la présentation en vrac des produits aux convives : beurre, fromage et pain à la coupe plutôt qu'en portions préemballées ; sauces, compotes et yaourts servis en vrac ; fontaines à boissons ; fruits et biscuits au détail, serviettes en tissu plutôt qu'en papier jetable.

D'autres initiatives, telles que les assiettes "petite faim / grande faim" (différents formats de contenants possibles), permettent à la fois de réduire les déchets et de limiter le gaspillage alimentaire. Ces actions réduisent déjà les emballages à usage unique et servent de levier pédagogique pour les usagers. Elles doivent toutefois être accompagnées d'une adaptation des missions, d'une (in)formation et de communication auprès des agents et des utilisateurs (affiches), afin de garantir la réussite opérationnelle et l'appropriation par tous.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

> Accompagnement régional : la Région Île-de-France

En 2025, pour sa 2^e édition, la Région Île-de-France a lancé un Appel à Projets "Île-de-France Zéro Plastique". L'objectif ? Accompagner les collectivités et les acteurs du territoire francilien face aux enjeux et obligations réglementaire en ciblant les projets de substitution, réemploi et recyclage du plastique.

Dans ce cadre, l'une des cibles étaient les collectivités et les établissements publics. Une enveloppe pouvait leur être allouée dans le cadre de la restauration collective et du portage de repas à domicile.

En chiffres, cela représente pour cette 2^e édition de l'AAP :

- **3 projets de portage à domicile** soit 580 000 barquettes plastiques évitées par an.
- **12 projets de restauration collective** soit près de 6 millions de barquettes plastiques évitées par an.
- Au total, ce sont 21 projets qui ont été lauréats en 2025, pour un montant total de 1,6M d'€.
- Des territoires engagés qui progressivement suppriment le plastique en restauration collective : la ville d'Argenteuil, de Cergy ou encore le syndicat SYREC.

 Pour plus d'informations :
www.iledefrance.fr/aides-et-appels-a-projets/appel-projets-ile-de-france-zero-plastique

> Le guide des solutions zéro plastique par Ecoscience Provence :

➔ <https://ecoscienceprovence.com/guide-solutions-zero-plastique/>

> Guide d'accompagnement national :

➔ <https://agriculture.gouv.fr/substitution-des-plastiques-en-restauration-collective-publication-dun-nouveau-guide>

> Baromètre économique de la filière du réemploi des emballages :

➔ <https://reseauvracetreemploi.org/outils-et-services/nos-publications/publications-de-reseau-vrac-et-reemploi/article/barometre-economique-de-la-filiere-du-vrac-et-du-reemploi-deloitte-reseau-vrac-6019>

> Infographie grand public "Pourquoi passer au vrac et au réemploi des emballages ?" :

➔ <https://reseauvracetreemploi.org/outils-et-services/nos-publications/publications-de-reseau-vrac-et-reemploi/article/barometre-economique-de-la-filiere-du-vrac-et-du-reemploi-deloitte-reseau-vrac>

Comment et pourquoi rejoindre Réseau Vrac et Réemploi

NOS OFFRES D'ADHÉSION

En tant que collectivité territoriale, EPCI, syndicat de gestion de déchets, acteur public de chambre consulaire ou membre d'une agence locale ou d'État, **votre rôle est essentiel dans l'accompagnement et le développement de la filière** du vrac et du réemploi des emballages sur votre territoire. Rejoignez-nous et :

- **Intégrez un réseau professionnel dynamique :** rencontrez les acteurs de l'écosystème pour faire mûrir vos projets
- **Gagnez en connaissances stratégiques :** informez-vous régulièrement sur les évolutions de la filière (marché, règlementation, acteurs, projets, etc.)

➤ **Utilisez nos ressources clés :** bénéficiez d'outils exclusifs à disposition de nos adhérents (guides, études, kits de sensibilisation, retours d'expériences concrets, etc.)

➤ **Partagez des retours d'expériences :** participez à nos événements et profitez de ces temps d'échanges entre pairs (rencontres régionales, salon professionnel, assemblée générale, etc.).

 *Réseau Vrac et Réemploi propose désormais une offre dédiée aux acteurs publics, rendez-vous sur : <https://reseauvracetreemploi.org/offres-et-tarifs/autres-acteurs/> pour nous soutenir et découvrir les nombreux autres avantages liés à une adhésion.*

NOS OFFRES D'ACCOMPAGNEMENT

Nos outils et services sont à votre disposition pour s'informer et se former aux enjeux du secteur. Nous créons et mettons à disposition de notre écosystème un **ensemble d'outils** (guides, publications, études...) et **une offre de services** (formations, accompagnement, webinaire, conférence, etc.) pour informer et aider le développement des projets et activités dans le secteur du vrac et du réemploi des emballages.

Vous souhaitez connaître les échéances réglementaires d'ici 2030 et êtes en recherche de retours d'expériences ? Vous voulez mettre en place des actions de sensibilisation autour du réemploi des emballages au sein de votre entreprise ou de votre territoire ? Vous avez besoin d'une expertise pour répondre aux questions de vos clients ou de votre écosystème ? Travaillons ensemble et développons le contenu qui vous conviendra le mieux.

 *Découvrez nos différentes offres : <https://reseauvracetreemploi.org/outils-et-services/offres-d-accompagnement-579/?lang=fr>*

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier tous nos **adhérents** et **professionnels** qui ont, au travers de ce guide, partagé leur expertise. Votre connaissance du terrain et vos retours d'expériences sur le réemploi en restauration collective ont été précieux.

Un grand merci également à notre partenaire régional : la **Région Île-de-France**, sans qui ce guide n'aurait pas vu le jour.

Enfin, nous remercions toutes les personnes au sein de **Réseau Vrac et Réemploi** qui ont apporté leur regard sur ce guide.

CONTACT

Un mail de contact unique :

contact@reseauvrac.org

