



FAST-FOODS

La difficile chasse aux déchets

Les fast-foods génèrent beaucoup de déchets d'emballage. En 2021, de nouvelles obligations sont entrées en vigueur pour les inciter à faire évoluer leurs pratiques. Mais les visites de *Que Choisir* sur le terrain montrent que toutes ne sont pas appliquées.

— Par **CYRIL BROSSET** avec **JULIETTE VACANT**

Chaque année, 20 milliards de contenants et de couverts jetables partent aux ordures dans les 40 000 établissements de restauration rapide en France, selon le ministère de la Transition écologique. Le pire, c'est qu'ils sont majoritairement fabriqués à l'autre bout du monde, puis acheminés en France et dispersés par camions dans les fast-foods. Pour ne servir au mieux que quelques minutes, voire aller à la poubelle sans avoir été utilisés ! Dans le meilleur des cas, on les recycle, mais le plus souvent, ils sont incinérés dans des déchetteries, quand on ne les retrouve pas abandonnés dans la nature.

Une ambitieuse loi antigaspillage

Afin d'en finir avec cette aberration, l'État a fait voter, en 2019, la loi antigaspillage (dite loi « Agec »), dont l'une des ambitions est de diminuer de 20% les emballages en plastique à usage unique d'ici à 2025 et de les supprimer quasiment tous d'ici à 2040. Des mesures concrètes ont été prises pour atteindre ces objectifs. Tous les secteurs sont concernés, cependant les professionnels de la restauration rapide le sont plus particulièrement. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier 2021, il leur est interdit de distribuer pailles, touillettes, couverts, assiettes, gobelets et couvercles en plastique. Idem pour les boîtes en polystyrène expansé, très prisées des kébabs. Le 1^{er} janvier 2022, c'était au tour des jouets en plastique offerts dans les menus

Faire en sorte que la vaisselle jetable soit recyclable, c'est bien, ne pas en produire du tout, c'est encore mieux

pour enfants d'être prohibés. Globalement, ces nouvelles obligations ont été plutôt bien intégrées. Dans leur immense majorité, les emballages en plastique des fast-foods ont été remplacés par leurs équivalents en carton, en bambou ou en bois, des matières moins nocives pour l'environnement et, pour certaines, plus recyclables. Quant aux figurines, voitures et autres gadgets, toutes les enseignes les ont bannis au profit de jeux plus écologiques ou de livres.

Ces dispositions ont toutefois une limite: elles ne contribuent pas à baisser les quantités d'ordures produites. Heureusement, le législateur a pensé à tout et inséré dans la loi antigaspillage un objectif complémentaire: d'ici à fin 2025, au moins la moitié de la réduction des emballages en plastique à usage unique devra être obtenue grâce à du réemploi. Faire en sorte que les déchets soient recyclables, c'est bien, ne pas en générer du tout, c'est encore mieux.

Pas assez d'efforts

C'est dans ce contexte que, depuis 2022, les établissements de restauration sont tenus d'accepter de mettre leur nourriture dans les contenants réutilisables apportés par les clients et que, depuis le 1^{er} janvier 2023, ils doivent servir les repas destinés à être consommés sur place dans de la vaisselle lavable et réutilisable. Pour voir si ces règles étaient respectées, l'Observatoire de la consommation de l'UFC-Que Choisir a mené l'enquête sur le terrain. La conclusion est claire: de gros efforts ont été réalisés sur certains aspects, mais d'autres pâtissent d'un cruel manque de volonté. Limiter les tonnes de déchets issus de la restauration rapide devient pourtant plus que jamais indispensable alors que le secteur est en pleine expansion. Entre 2019 et 2022, pas moins de 7 500 points de vente supplémentaires ont vu le jour en France. ♦

>>>



Notre enquête

COMMENT NOUS AVONS PROCÉDÉ

Vente à emporter Nous avons commandé un hamburger-frites, un soda et un thé dans 15 fast-foods. Nous nous sommes présentés au comptoir en demandant que notre nourriture nous soit servie dans nos propres contenants (une boîte en verre de 1 litre, un gobelet en plastique réutilisable et une gourde), et nous avons observé la réaction des employés.

Consommation sur place Des bénévoles des associations locales de l'UFC-Que Choisir se sont rendus dans 180 restaurants partout en France. À chaque fois, ils ont noté si les boissons étaient versées dans de la vaisselle réemployable et si des bacs de tri étaient présents.

VENTE À EMPORTER

Aucune chaîne dans les clous

Fast-foods et débits de boissons doivent accepter de vous servir dans des contenants que vous apportez. Voilà pour la théorie. En pratique, il y a peut-être un peu de mauvaise volonté...

Pour que leurs commandes à emporter ou livrées à domicile soient servies dans les meilleures conditions possible, que les burgers restent au chaud le temps de les manger et que les boissons ne se renversent pas au premier virage, les fast-foods multiplient les emballages: des boîtes, des papiers, des sacs, des supports de gobelets, mais aussi des serviettes, des sachets de sauce, des petites cuillères, etc. En 2021, *Que Choisir* avait dénoncé la «marée de déchets» générée par ces établissements (QC n° 601). Heureusement, depuis quelques années, on note quelques améliorations concrètes. Sous la pression des pouvoirs publics, ils ont notamment supprimé les pailles, remplacé les couvercles de gobelet en plastique par d'autres en matériaux recyclables, généralisé les touillettes et les couverts en bois ou en bambou... Ils ont même, en 2022, arrêté d'offrir des jouets en plastique avec les menus destinés aux enfants. La situation demeure toutefois loin d'être tolérable et les quantités de déchets produites restent trop élevées. Afin que cela change, la loi antigaspillage (lire p. 14) a renforcé les obligations en matière de vente à emporter. Cependant, ces nouvelles mesures sont encore méconnues du grand public, et très loin d'être généralisées.

➔ CE QUE DIT LA LOI

Depuis le 1^{er} juillet 2021, les restaurants et les débits de boissons doivent accepter de servir nourriture et liquides dans les contenants apportés par leur clientèle. Les fast-foods, comme tous les établissements du secteur, sont soumis à cette règle. Ils sont également tenus de mettre à la disposition des consommateurs qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables, et d'appliquer une réduction sur le prix des breuvages lorsque le client apporte son verre ou sa gourde (art. 42 de la loi Agec). Le professionnel n'est en droit de refuser que si ces derniers sont «manifestement sales ou inadaptés».

➔ LES RÉSULTATS DE NOTRE ENQUÊTE

Le bilan des visites mystères, que nous avons réalisées entre le 15 et le 30 septembre 2023, n'est pas fameux. Sur les 15 restaurants où nous avons enquêté, 4 seulement nous ont fourni l'ensemble de notre commande dans les contenants que nous avons apportés. Trois autres ont accepté de verser la boisson froide dans notre gobelet, mais ont refusé de mettre le burger et les frites dans notre boîte en verre, et de verser le thé

dans notre gourde. Dans la plupart des cas, des questions d'hygiène étaient alléguées «On ne peut pas prendre le risque d'introduire des objets de l'extérieur sur nos plans de travail», ont expliqué plusieurs managers. La même raison est avancée par la direction de McDonald's pour justifier le fait qu'elle impose à ses restaurateurs de ne pas appliquer cette obligation légale. «La sécurité alimentaire est et restera notre priorité. Des protocoles spécifiques de nettoyage et d'aseptisation sont mis en place, se défend l'enseigne. Dès lors, laisser circuler dans nos points de vente et sur nos équipements des contenants dont nous ne maîtrisons ni l'origine ni le niveau de propreté n'est pas acceptable.»

Invoquer l'hygiène comme unique argument a de quoi surprendre. En effet, d'autres commerçants, y compris des restaurateurs, servent déjà de la nourriture dans des contenants provenant de l'extérieur, sans problème majeur. Surtout, lors de nos visites, certains employés nous ont donné d'autres «excuses», un peu moins avouables publiquement. «Mettre la nourriture dans les contenants des clients nous prendrait trop de temps», a confié l'un d'entre eux. «Notre contrat de franchise nous oblige à fournir aux consommateurs des emballages aux couleurs de notre marque», précise un autre, qui a finalement consenti à utiliser nos récipients à condition que nous ne l'ébruitions pas. De fait, les emballages siglés constituent une publicité gratuite dont les chaînes de restauration ne sont pas prêtes à se passer.

Le personnel embarrassé

Une chose est sûre, c'est qu'à chacune de nos visites, la surprise des employés a été totale. «C'est bien la première fois qu'on me demande cela», nous ont répondu plusieurs d'entre eux. La plupart ont même appelé leur manager avant de nous dire s'ils accédaient ou non à notre requête. In fine, ceux qui ont accepté de prendre notre commande ont insisté

Dans chaque point de vente, nous avions apporté un gobelet, une gourde et une boîte en verre.



«On n'a pas le droit d'introduire des contenants provenant de l'extérieur dans nos zones de préparation»
UNE EMPLOYÉE BURGER KING



4 restaurants sur 15
ont accepté de servir
toute la commande
dans nos contenants

0 indication
sur ce droit
dans les chaînes
de fast-foods

**« Notre contrat nous oblige
à mettre la nourriture dans
des emballages aux couleurs
de notre marque »**
UN EMPLOYÉ MCDONALD'S

sur le fait qu'ils nous accordaient une faveur. «*En principe, je n'en ai pas l'autorisation, mais comme j'aime bien la démarche, c'est d'accord*», a discrètement avoué une employée. C'est difficile de leur en vouloir. Cette possibilité d'apporter ses propres contenants est encore mal connue du grand public et les chaînes de fast-foods se gardent bien de communiquer dessus. Dans aucun des restaurants où nous nous sommes rendus, ce droit n'était mentionné. Ni affiche, ni écriteau, ni indication sur le site internet. Rien, non plus, sur les bornes où, le plus souvent, nous avons commandé notre repas. Nous avons dû, une fois celle-ci finalisée et le paiement effectué, nous précipiter au comptoir pour exiger qu'on nous le mette dans nos récipients. Quant à la ristourne à laquelle nous pouvions prétendre en nous faisant servir notre boisson froide dans un gobelet, personne ne nous l'a accordée.

Accepter les contenants des clients ou lancer des systèmes de consigne s'avère pourtant plus que jamais essentiel si l'on veut réduire les quantités de déchets. La vente à emporter et la livraison de repas à domicile ont en effet explosé en France depuis les confinements successifs de 2020. ♦

LES CAFÉS

De meilleurs élèves

Nous ne sommes pas allés que dans des fast-foods. Nous avons aussi franchi les portes de Starbucks et de Prêt à manger, deux enseignes surtout implantées dans les grandes villes. Puisqu'aucune d'elles ne prépare de nourriture sur place, nous nous sommes concentrés sur les liquides. À chaque fois, nous avons commandé deux boissons : une froide à servir dans un gobelet, et une chaude à verser dans une gourde. Et, incroyable, ça a fonctionné ! Les six établissements visités

nous ont fourni sans problème nos breuvages dans nos contenants. Mieux encore, tous affichaient clairement cette possibilité et proposaient à la vente des gobelets réutilisables. Certes, il a parfois fallu rappeler à l'employé que le fait d'apporter nos contenants nous donnait droit à une ristourne (de 0,30 € chez Starbucks et de 0,50 € chez Prêt à manger) mais, finalement, elle nous a toujours été appliquée. Comme quoi, avec un peu de volonté et d'organisation, respecter la loi n'est pas insurmontable.



>>>

CONSOMMATION SUR PLACE **Vaisselle**

Si vous mangez à l'intérieur d'un fast-food, celui-ci doit vous servir votre commande dans de la vaisselle lavable et réutilisable. Certains établissements se montrent bons élèves, d'autres méritent un bonnet d'âne.

La loi antigaspillage (lire p. 14) se penche également sur la consommation sur place. Et on la comprend ! Comment, en effet, justifier le fait de mettre dans des contenants jetables, et non dans de la vaisselle réemployable, la nourriture et les boissons qui ne sont pas destinées à sortir du restaurant ? Et pourquoi, alors que chaque foyer est tenu de trier le contenu de ses poubelles, les établissements de restauration rapide pourraient-ils laisser leur clientèle jeter ses détritiques dans un seul bac ? L'UFC-Que Choisir a donc demandé aux bénévoles de ses associations locales de se rendre dans les fast-foods proches de leur domicile. Leur mission ? Vérifier que les clients étaient servis dans des récipients réutilisables (ils se sont concentrés sur les liquides) et qu'un système de récupération et de tri des déchets avait été prévu.

Pour des chaînes de fast-foods habituées depuis des décennies à recourir uniquement aux emballages jetables, on peut imaginer à quel point passer à la vaisselle réemployable a été un grand chambardement. Il leur a fallu créer de toutes pièces ces nouveaux objets : trouver le bon design, les matériaux adaptés, puis les faire fabriquer et les déployer. En parallèle, chaque point de vente a été contraint de procéder à des aménagements, notamment en créant des zones dédiées afin de récupérer verres, bols et couverts sales, de les laver, sécher et stocker, dans le respect des normes d'hygiène strictes. Sans oublier les mesures prises contre les vols.

➔ CE QUE DIT LA LOI

Depuis le 1^{er} janvier 2023, l'usage d'emballages jetables est interdit dans les établissements de restauration rapide faisant plus de 20 couverts simultanément. Les repas pris sur place doivent obligatoirement être servis dans de la vaisselle lavable et réutilisable. Les enseignes sont, en outre, tenues de mettre en place un système de tri des déchets.

➔ LES RÉSULTATS DE NOTRE ENQUÊTE

Sur les 180 fast-foods visités par les bénévoles de l'UFC-Que Choisir entre le 14 et le 28 octobre 2023, seuls 54% d'entre eux servaient toutes leurs boissons destinées à être consommées sur place dans des gobelets réemployables. Et les autres ? Soit ils ne se conformaient à la loi que sur une partie des liquides (27%), soit ils ne proposaient que des verres jetables (19%). Contrairement à ce que nous avons observé pour la vente à emporter, il existe là de vrais écarts entre les chaînes. Avec respectivement 62 et 58% des restaurants qui ne donnent que des contenants réutilisables, McDonald's et Burger King font figure de meilleurs élèves, loin devant KFC et Quick. Bien sûr, ces mesures sont récentes, ce qui pourrait expliquer ce retard. Cependant, les enseignes étaient informées depuis longtemps de leurs nouvelles obligations en la matière.



Le réutilisable : une rareté !



Selon l'heure et le restaurant, les zones de tri n'offrent pas le même spectacle. Certaines sont propres et bien entretenues, d'autres débordent de déchets. Quant au tri, il laisse souvent à désirer.

L'autre leçon de notre enquête, c'est que le processus de nettoyage n'est pas infaillible. Ainsi, dans un restaurant McDonald's, un de nos enquêteurs a découvert des traces de saleté sur son cornet de frites. Un autre, chez Burger King, s'est vu remettre un gobelet avec des traces de rouge à lèvres. Et, dans un point de vente de la même chaîne, un troisième a trouvé que la vaisselle sentait fort le produit de lavage. Qui plus est, d'étonnantes pratiques ont parfois été constatées: par exemple, un KFC servait toutes les boissons dans des contenants en carton, alors que des verres réutilisables trônaient sur le comptoir.

Le tri, le point fort

On note davantage d'efforts en ce qui concerne le tri des déchets puisque 85% des 180 établissements enquêtés étaient équipés de poubelles séparées. Certes, en y regardant de plus près, on remarque que tous les espaces de tri ne se valent pas. Certains se limitent à deux bacs (le premier destiné aux restes de nourriture, le second réservé aux emballages), tandis que d'autres vont plus loin en proposant également un réservoir pour les boissons non bues, voire un endroit où déposer sa vaisselle sale. Reste à savoir si, une fois les poubelles vidées, les détritrus sont bien envoyés dans les filières de revalorisation adéquates.

L'entretien et la mise en valeur de ces zones de tri varient aussi beaucoup. Nos enquêteurs ont estimé que 12% des espaces inspectés étaient soit mal signalés, soit mal entretenus, avec des poubelles sales et/ou débordant d'ordures. Une proportion loin d'être négligeable, même si l'état de ces zones peut changer fortement en fonction de l'heure à laquelle

« Des verres réutilisables étaient empilés sur le comptoir, mais les boissons étaient servies dans des gobelets en carton »
UN ENQUÊTEUR DE L'UFC-QUE CHOISIR

l'établissement a été visité. En outre, à plusieurs reprises, les bénévoles de l'UFC-Que Choisir se sont rendu compte que les consignes de tri, bien que claires, n'étaient pas du tout respectées. L'un d'eux a même remarqué qu'un Burger King avait aménagé un lieu dédié à la collecte de la vaisselle vide alors qu'il n'utilisait que des emballages en carton. Aussi imparfaite et difficile à instaurer soit-elle pour tous les professionnels, cette nouvelle législation constitue un véritable levier de réduction de la production de détritrus. Elle était d'ailleurs à deux doigts d'être reprise dans l'ensemble des États membres de l'Union européenne. Une disposition dans ce sens était en discussion devant le Parlement européen mais, contre toute attente, les députés ont supprimé, le 22 novembre dernier, plusieurs de ses mesures. Dont celle visant à limiter l'emploi d'emballages jetables dans la restauration sur place. Pour l'association Zero Waste, qui lutte contre le gaspillage et promeut le zéro déchet, cette décision résulte clairement du « lobbying intense de la restauration rapide et de l'industrie des emballages à usage unique ». En souhaitant que ce revirement ne remette pas en cause ce qui est en train d'être fait en France. ♦