

Quid des déchets non-alimentaires dans les réseaux de restauration rapide ?

Propos introductifs

Les résultats de notre étude ont permis de mettre en exergue l'importance des déchets non-alimentaire dans les réseaux de restauration rapide, et plus précisément :

- Le volume représenté par les déchets non-alimentaires dans la restauration rapide
- Le Tri 5 flux
- La tendance des emballages/contenants/ustensiles écologiques

Le volume représenté par les déchets non-alimentaires dans la restauration rapide

Le volume de déchets non-alimentaires générés dans la restauration rapide peut être calculé de plusieurs façons, comme indiqué ci-dessous.

- Le volume en termes de coûts pour les restaurateurs
 - « En ce qui me concerne, l'emballage représente tout de même 5 000 euros par mois, soit 60 000 euros pour une année. » (Franchisé)
 - « Je suis conscient que c'est un coût, [...] environ 700 euros par mois, ce n'est pas négligeable ! Je souhaite l'optimiser, mais c'est particulièrement complexe. » (Franchisé)
 - « Financièrement ? Ah non, c'est impossible, je ne sais pas du tout ce que cela représente, beaucoup d'argent, c'est sûr ! » (Franchisé)
 - « [Le volume des déchets non-alimentaires ?] Je ne sais pas combien mais c'est beaucoup ! C'est énorme, je sais qu'on a de grosses bennes. » (Franchisé)
- Le volume en termes de quantité
 - « J'estime environ 10 kilos de carton par jour. [...] De même pour les verres, ils sont nombreux, nous en avons entre 10 et 15 kilos par jour certainement. » (Franchisé)
 - « Je remplis quasiment une poubelle complète par jour : un sac de poubelle correspond à 160 litres, soit environ 140 litres réels de déchets sur une journée normale. [...] Si on compare à un autre restaurant qui fait 2 ou 3 fois mon chiffre d'affaires, on multiplie les chiffres ! » (Franchisé)
 - « Je ne pourrais pas vous le dire ! Cela dépend des points de vente, certains font des ventes à emporter et finalement, les gens vont jeter leurs déchets ailleurs. [...] C'est vrai que ce serait intéressant de le calculer, [le volume des déchets non-alimentaires]. » (Franchiseur)

Le Tri 5 flux

La mise en place du Tri 5 flux représente un investissement financier supplémentaire pour les restaurateurs qui doivent également réorganiser l'espace de leurs restaurants pour y intégrer les différents types de poubelles utiles au tri des déchets.

- Un investissement financier supplémentaire
 - « Une poubelle va me coûter entre 1 200 à 1 300 euros. Il m'en faut cinq et si je mets une poubelle à 5 000 euros, qui va financer ? [...] J'ai opté pour deux poubelles, au-delà, c'est pour des enseignes plus conséquentes, qui ont les moyens. » (Franchiseur)

« Pour que la personne s'engage à trier ses déchets, il faut que ce soit bénéfique pour elle, qu'elle gagne de l'argent... alors qu'aujourd'hui, un franchisé qui décide de trier ses déchets, son plastique et son carton, et bien, il est obligé de payer. Il s'embête à trier alors qu'il n'a pas que ça à faire, et il faut qu'il trouve de la place aussi, parce qu'il y a un problème d'espace, et en plus il doit payer les frais de transport et de récupération de ses déchets. Donc, les déchets ça coûte cher. » (Franchiseur)

« L'essentiel de la collecte est assuré par [Entreprise]. Et là, j'en connais le coût puisque ça me coûte à peu près 700€ par mois, c'est un coût non négligeable, que j'aurai souhaité optimiser. [...] C'est particulièrement complexe parce que, finalement, plus on trie et plus ça coûte cher. » (Franchisé)

« Le pire, c'est à [nom de ville], c'est une catastrophe, ils n'ont pas de place, les coûts sont importants et c'est cher. Ils ont toujours les bons emplacements donc le moindre mètre carré... » (Franchisé)

- La réorganisation de l'espace dans les restaurants

« Que se passe-t-il si la législation du secteur de la restauration rapide nous oblige à avoir cinq poubelles ? Premièrement, je pense que le syndicat de la restauration rapide ne laisserait pas passer cela. Ensuite, c'est moche, mais je me prendrais une amende [pour mes restaurants en propre]. » (Franchiseur)

« C'est au niveau des poubelles après que ça devient compliqué. On pourrait accentuer notre tri, c'est-à-dire que, [...] j'ai des déchets plastiques, [...] j'ai des déchets en carton. » (Franchisé)

« Trier, aujourd'hui, c'est compliqué parce que ça prend de la place de trier. [...] C'est un sujet auquel on s'intéresse en restaurant et on a une vraie problématique. Trier ça prend de la place et aujourd'hui on n'a pas de place dans les cuisines. » (Franchiseur)

« Très contraignant ? Non. Par contre, il faut pouvoir s'adapter. Il faut avoir, ou pas d'ailleurs, une capacité de stockage dans l'établissement, ce qui n'est pas forcément le cas. » (Franchisé)

« Il faudrait qu'on aille chercher une deuxième poubelle sauf que cette deuxième poubelle, on n'a pas la place de la mettre dans notre restaurant. [...] Donc, où la mettre ? » (Franchisé)

« Seulement quatre restaurants sont équipés de poubelles de tri, [...] parce que tous nos points de vente ne sont pas de la même taille. Un bac avec autant de poubelles, ça prend de la place dans un restaurant [...] et ce n'est pas possible dans certains points de vente. Ainsi, il a fallu travailler sur deux formats de poubelles différents. » (Franchiseur)

« C'est très compliqué en termes d'organisation, effectivement. Chaque déchet dispose de son propre ramassage. Personnellement, j'ai trois ramassages pour les déchets, dont un par semaine pour les cartons alors que j'en ai beaucoup et c'est très compliqué. » (Franchiseur)

La tendance des emballages/contenants/ustensiles écologiques

Incités par la nouvelle réglementation en matière de gestion des déchets non-alimentaires, les réseaux de restauration rapide mettent en place et/ou réfléchissent à de nouveaux emballages/contenants/ustensiles plus écologiques, comme l'illustrent les verbatims ci-dessous.

- Un changement vers des emballages/contenants/ustensiles plus écologiques initié par l'État

« Au-delà d'être un choix, ça devient une obligation. On est en cours de transformation concernant les conditionnements afin d'être en conformité avec cette réglementation. [...] Après avoir envisagé des solutions de couverts en bois, on s'oriente plutôt vers des couverts en amidon de maïs. » (Franchisé)

« On est passé en 100 % kraft. Nous avons éliminé le plastique car ça nous a été aussi imposé par l'État : plus de sacs plastiques depuis Juillet 2017. » (Franchisé)

- Une transformation en cours au niveau des emballages/contenants/ustensiles écologiques
 - « Nos contenants sont en plastique, mais prochainement, on va en recevoir des nouveaux. Ils seront recyclables et cartonnés. On va vraiment avancer même si cela nous a pris du temps. » (Franchisé)
 - « On pourrait faire évoluer les matériaux proposés afin d'éviter la multiplication des circuits de tri. [...] C'est une approche intéressante de sortir du plastique et du carton à recycler afin de tendre vers des matériaux qui seront, à terme, traités comme des déchets alimentaires. » (Franchiseur)
- Une nouvelle source de chiffre d'affaires possible avec les contenants écologiques
 - « On a de nombreux ustensiles en bambou, tels que les couverts. On essaie de proposer au maximum des produits réutilisables. A partir de l'année prochaine, on va créer un petit espace dédié à la vente de bols réutilisables. » (Franchiseur)
 - « Il y a quelques mois, on avait en tête le projet de vendre des gobelets réutilisables. L'objectif était d'inciter les clients à acheter ces gobelets écologiques afin de bénéficier d'une réduction. A chaque venue avec ce gobelet, le client obtiendrait dix centimes de réduction sur chaque boisson gourmande ou chaque café consommé, par exemple. » (Franchiseur)
- Des avis mitigés sur les emballages/contenants/ustensiles écologiques
 - « On parlait d'éducation... Quand on a changé les pailles en plastique par des pailles en papier, c'était la troisième guerre mondiale ! Les franchisés n'étaient pas contents du tout et les clients détestaient, car que ce n'était pas agréable, etc. Donc, on a dit au réseau : 'Oui mais on n'a pas le choix.' » (Franchiseur)
 - « Aujourd'hui, les enseignes ont choisi le bambou pour leurs couverts. [...] Il faut savoir que le bambou est produit à l'autre bout du monde, il est transporté en avion et on le recycle difficilement chez nous. Finalement, est-ce la bonne solution ? On n'en est pas sûr. » (Franchiseur)
 - « On propose des couverts en bois et j'ai trouvé aussi une alternative en amidon de maïs. Certaines personnes ne supportent pas le bois et j'en fais partie. » (Franchisé)

Propos conclusifs

La prise de conscience du volume de déchets non-alimentaires générés dans la restauration rapide ne peut qu'encourager les franchiseurs et les franchisés à agir. Il convient néanmoins de rappeler les freins à l'application du Tri 5 flux tels que perçus par les professionnels du secteur, à savoir les investissements financiers et la réorganisation de l'espace pour y intégrer les différents types de poubelles utiles au tri des déchets. Les réseaux de restauration rapide sont à la recherche de nouveaux emballages/contenants/ustensiles plus écologiques, et procèdent à des tests dans les restaurants.

NB : Cette fiche pratique est issue d'une étude empirique intitulée « La gestion des déchets dans les chaînes de restauration rapide », menée par les étudiants du Master Franchise & Commerce en Réseau – IGR-IAE Rennes – Université de Rennes 1, et coordonnée par Rozenn Perrigot, Professeur des Universités et Directrice du Centre sur la Franchise & le Commerce en Réseau. Plus d'une centaine de franchiseurs, franchisés et clients ont contribué à cette étude en acceptant d'être interviewés durant l'automne 2019.