

# Plan de prévention et de gestion des déchets de la Guadeloupe

---

Filière « Emballages de la Restauration »  
Novembre 2024 – Concertation



# Sommaire

---

**01**

---

**Périmètre de la  
REP ER**

**02**

---

**Extrait du plan  
de prévention**

**03**

---

**Les dispositifs  
prévus par  
Citeo Pro**

# 01

## Périmètre de la nouvelle filière REP des Emballages de la Restauration (ER)



# Citeo Pro : Qui sommes-nous ?



- Citeo Pro est une filiale des entreprises à mission Citeo et d'Adelphe, éco-organismes historiques des emballages ménagers et papiers graphiques détenant une expertise et une connaissance de la filière de l'emballage.
- **Citeo Pro a été agréé le 15 mars 2024 pour la nouvelle filière REP des Emballages de la Restauration**, pour une durée de 6 ans. Il est le seul éco-organisme agréé pour cette filière à date
- Citeo Pro est une société à but non lucratif : toutes les contributions perçues sont utilisées pour financer le réemploi, l'éco-conception et le recyclage.

Permettre aux metteurs en marché d'être en conformité avec leurs obligations réglementaires

Développer la collecte, le tri et le recyclage des emballages de la restauration

Sensibiliser les professionnels de la restauration

Passer au réemploi à l'échelle nationale

Ecoconception des emballages de la restauration



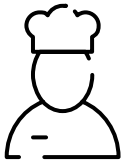
Références des textes réglementaires

Définition de la REP dans le Code de l'environnement français aux [articles L. 541-10 et suivants](#), et dans le droit européen dans la [directive européenne 2008/98](#).  
Mise en place de la REP des Emballages de la Restauration : [Décret d'application](#), [Arrêté définissant le périmètre](#), [Cahier des charges](#), [Agréement éco-organisme](#)

# Qui sont les professionnels de la restauration ?

**Personne morale ayant une activité professionnelle principale ou secondaire de restauration.  
Cela concerne tout type de restauration, en intérieur ou en extérieur, sur place ou à emporter, individuelle ou collective.**

~ 400 000 restaurateurs en France hexagonale



- **Restauration collective** : cantines d'écoles, d'entreprises, d'hôpitaux, etc.
- **Restauration commerciale** : restaurants traditionnels, fast-food, débits de boisson, etc.
- **Circuits de ventes alternatifs** : boulangeries, stations-service et ambulants, organisateurs de réception.



## POUR RAPPEL :

- Est considéré comme un professionnel de la restauration :
- Tout établissement qui prépare ou transforme un produit cuisiné dans un laboratoire interne à son magasin ;
  - Si les produits ainsi cuisinés sont destinés à une consommation immédiate, sur place ou à emporter.

# Quels sont les emballages qui contribuent à la filière REP emballages de la restauration ?

Les emballages contributifs sont les **emballages primaires de produits alimentaires** détenus par les professionnels de la restauration.



Les emballages primaires alimentaires  
que les ménages peuvent utiliser  
= « petits formats »  
= **Emballages mixtes alimentaires**

Contribuent à la  
Filière REP EMPG

**80% vs 20%**

Le format  
délimite où contribue l'emballage



Les emballages primaires alimentaires  
que l'on trouve spécifiquement chez  
des professionnels de la restauration  
= « grands formats »  
= **Emballages de la restauration**

Contribuent à la  
Filière REP ER

# Une collecte multi-REP

Les emballages produits par les professionnels de la restauration ne contribuent pas tous à une filière REP mais ils sont collectés ensemble selon différents modes :

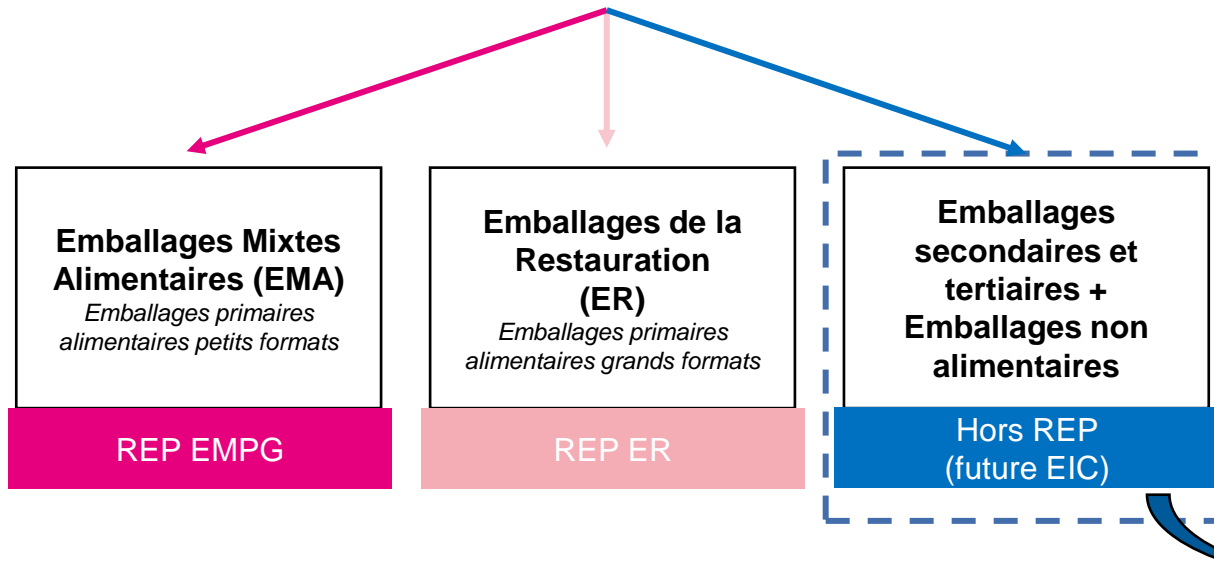
- collecte en mélange (multi-matériaux)
- et/ou collecte mono-matériaux (carton, plastiques, etc.)



A NOTER : Il ne sera pas demandé aux professionnels de la restauration de trier les emballages par REP



## Collecte des emballages des professionnels de la restauration



## Embballages Industriels et Commerciaux



Les emballages secondaires et tertiaires



Les emballages primaires non alimentaires

**Non contributifs à une filière REP à date**



# 02

## Extrait du plan de prévention et de gestion des déchets de la Guadeloupe

Filière « Emballages de la Restauration »





  
**01**  


**Etat des lieux en  
hexagone**

**02**  


**Etat des lieux en  
Guadeloupe**

**03**  


**Plan d'actions**

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



**REDUCTION**  
des emballages  
plastiques à  
usage unique

**-20%**  
d'ici le 31  
déc. 2025



**REEMPLOI**  
des emballages

**10%**  
en 2027



**RECYCLAGE**  
d'ici 2025

Papiers/Cartons	75%
Plastiques	50%
Aluminium	50%
Acier	70%
Verre	70%
Bois	25%



**COLLECTE x  
COUVERTURE**

**70%**  
de collecte en 2025  
**+100%** des  
départements  
couverts d'ici 2027

## Taux de couverture

<b>1 an</b> après la date de l'agrément	≥ 30% dépt. hexagone ≥ 20% pop. ≥ 1 CL outre-mer
<b>2 ans</b> après la date de l'agrément	≥ 60% dépt. hexagone ≥ 60% pop. ≥ 3 CL outre-mer
<b>3 ans</b> après la date de l'agrément	100% dépt. et CL outre-mer

# 01



# Etat des lieux en hexagone

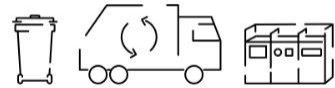
# Citeo PRO, engagée pour réduire l'impact environnemental des emballages de la restauration



- Citeo PRO est une filiale des entreprises à mission Citeo et Adelphe, éco-organismes historiques des emballages ménagers et papiers graphiques.
- Citeo PRO a été agréée le 15 mars 2024 au titre de la nouvelle REP des Emballages de la restauration, pour une durée de 6 ans.
- Il est le seul éco-organisme agréé pour cette filière à ce jour.



Permettre aux professionnels d'être en conformité avec leurs obligations réglementaires



Développer la collecte, le tri et le recyclage des emballages de la restauration



Sensibiliser les professionnels de la restauration



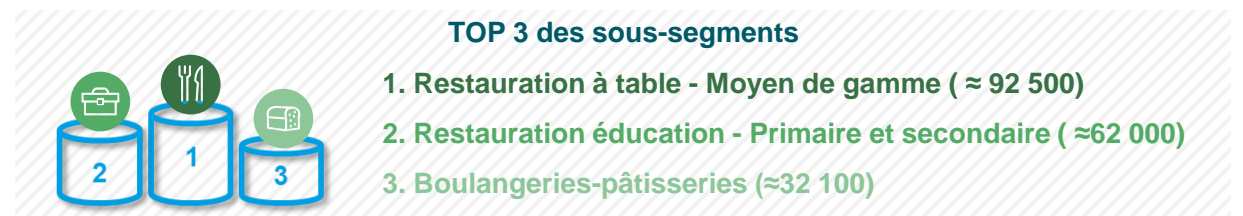
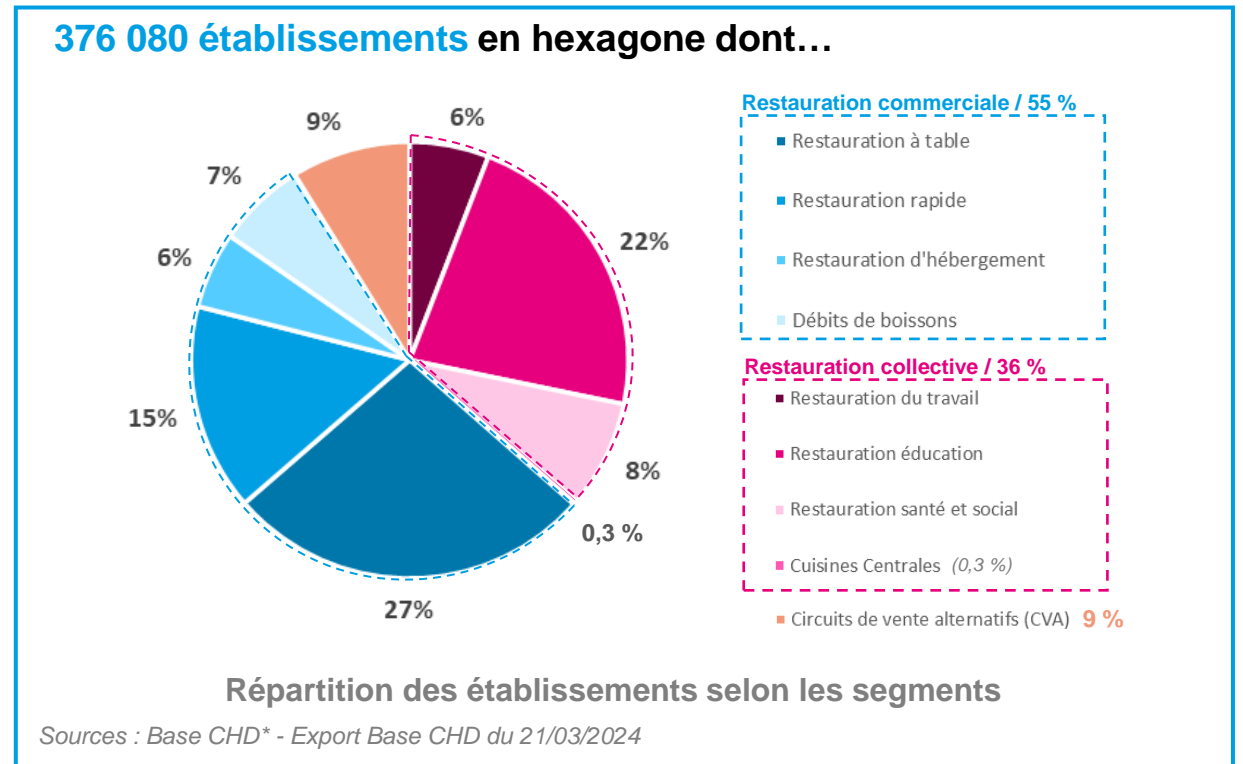
Passer au réemploi à l'échelle nationale



Ecoconcevoir les emballages de la restauration

# Panorama des acteurs de la restauration en hexagone

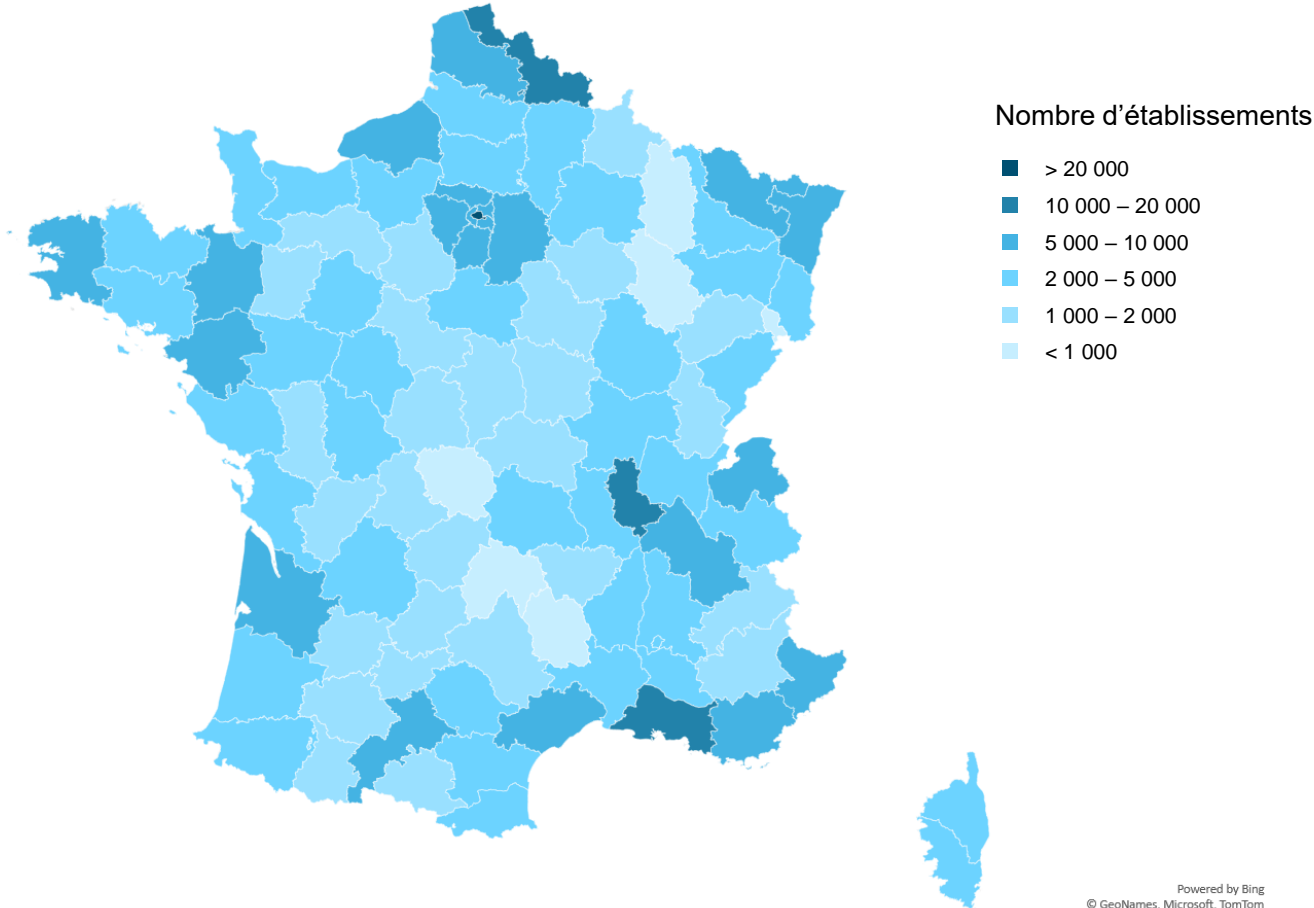
SECTEUR / SEGMENT / SOUS-SEGMENT		
<b>Restauration Collective</b>	Restauration du travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autres administrations publiques</li> <li>Entreprises</li> <li>Prisons</li> <li>Sites militaires</li> </ul>
	Restauration éducation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formations spécifiques</li> <li>Garderies / Crèches</li> <li>Primaire et secondaire</li> <li>Supérieur</li> </ul>
	Cuisines centrales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisines centrales</li> </ul>
	Restauration santé et social	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foyers d'hébergement</li> <li>Hôpitaux / Cliniques</li> <li>Maisons de repos</li> <li>Maisons de retraite</li> <li>Autres établissements</li> </ul>
<b>Restauration commerciale</b>	Restauration à table	<ul style="list-style-type: none"> <li>Economique</li> <li>Gastronomique</li> <li>Moyen de gamme</li> <li>Qualité supérieure</li> </ul>
	Restauration rapide	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burgers</li> <li>Coffee shops et salons de thés</li> <li>Desserts et snacks</li> <li>Poulet</li> <li>Sandwich</li> <li>Self-service</li> <li>Autres thèmes salés</li> </ul>
	Restauration d'hébergement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hôtels - restaurants 0, 1, 2, 3, 4, 5* et nbre* indéterminés.</li> <li>Résidences hôtelières</li> </ul>
	Débits de boissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bars à thème</li> <li>Boîtes de nuit</li> <li>Cafés et bars traditionnels</li> </ul>
<b>CVA</b>	Circuits de vente alternatifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulangeries-pâtisseries</li> <li>Traiteurs Organisateur de Réception</li> </ul>



\*La base Consommation hors domicile (CHD) regroupe l'ensemble des Cafés, Hôtels, Restaurants en France.

# Panorama des acteurs de la restauration en hexagone

## Nombre d'établissements selon les départements



Sources : Base Consommation Hors Domicile - Export Base CHD du 21/03/2024



**Paris ≈ 24 000 établissements, soit + de 6% des cafés, hôtels restaurants (CHR) en France hexagonale**

- **5 départements avec moins de 1 000 établissements** : Territoire de Belfort, Creuse, Lozère, Haute-Marne et Meuse
- **4 départements avec plus de 10 000 CHR** : Rhône, Bouches du Rhône, Nord, Paris



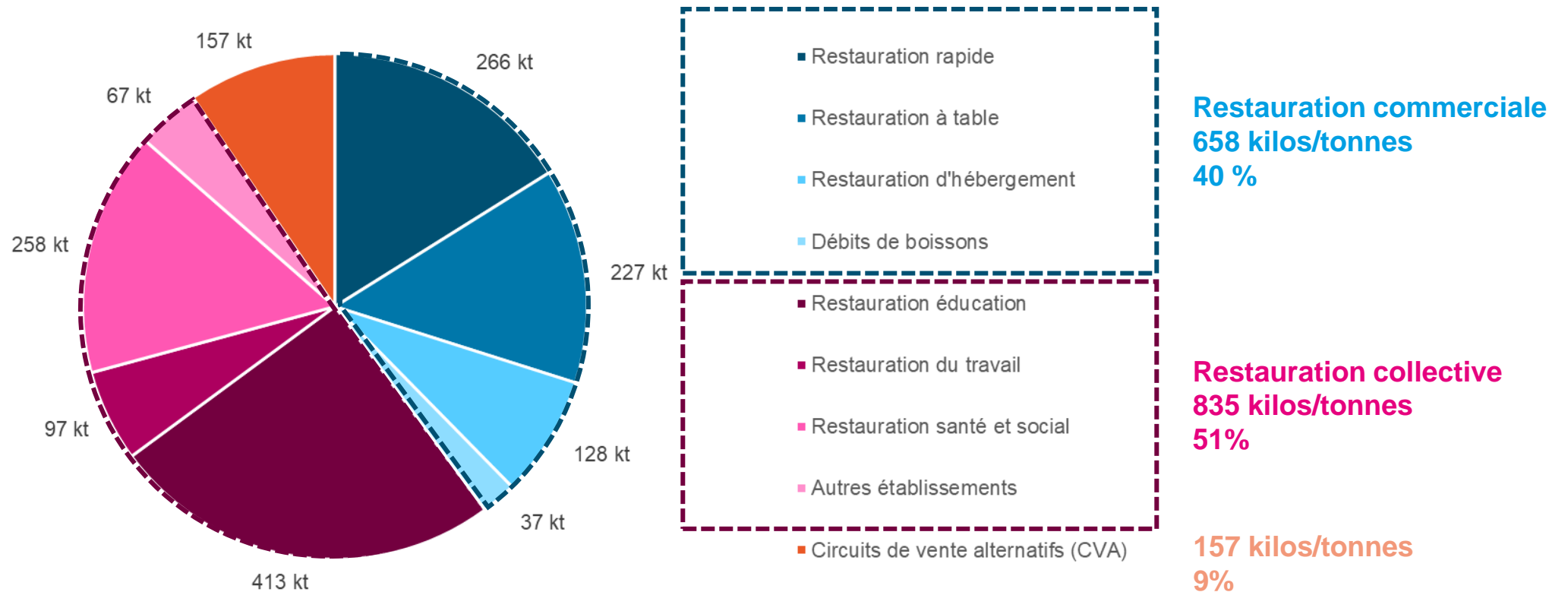
**Pour chaque établissement, la base de Consommation hors domicile (CHD) permet de disposer de :**

- **L'adresse de l'établissement**
- **La typologie de l'établissement** (ex : sous-segment : « Boulangerie-pâtisserie »)
- **Un indicateur d'activité** (ex : chiffre d'affaires, nombre de repas/jour, ...)



# Gisement hexagonal de référence Citeo Pro

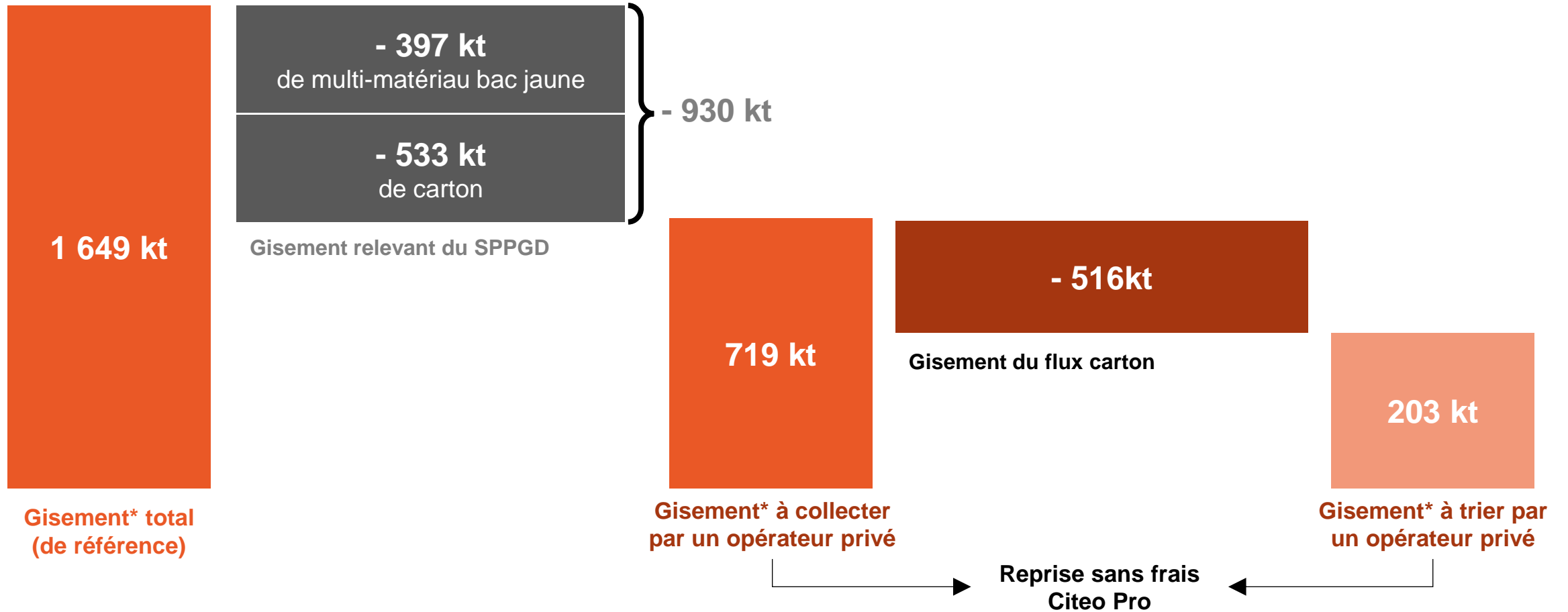
## Vue par segments de restauration



**En hexagone, le gisement total d’emballages de la restauration est de 1 649 kilos tonnes par an, dont la moitié provient de la restauration collective**

# Répartition du gisement

## ➔ Répartition du gisement en kilos/tonnes par an



# Répartition du gisement entre prestataires privés et SPPGD

## Répartition du gisement en kilos/tonnes par an

### Répartition du gisement total entre prestataires publics et privés avec le détail de composition par segment de restauration



Restauration commerciale : 319 ktonnes, 48 % privé

Restauration collective : 313 ktonnes, 38% privé

Circuits de vente alternatifs : 86 ktonnes, 55% privé

Restauration commerciale : 339 ktonnes, 52 % public

Restauration collective : 521 ktonnes, 62% public

Circuits de vente alternatifs : 70 ktonnes, 45% public

# Eclairage sur les grossistes boissons

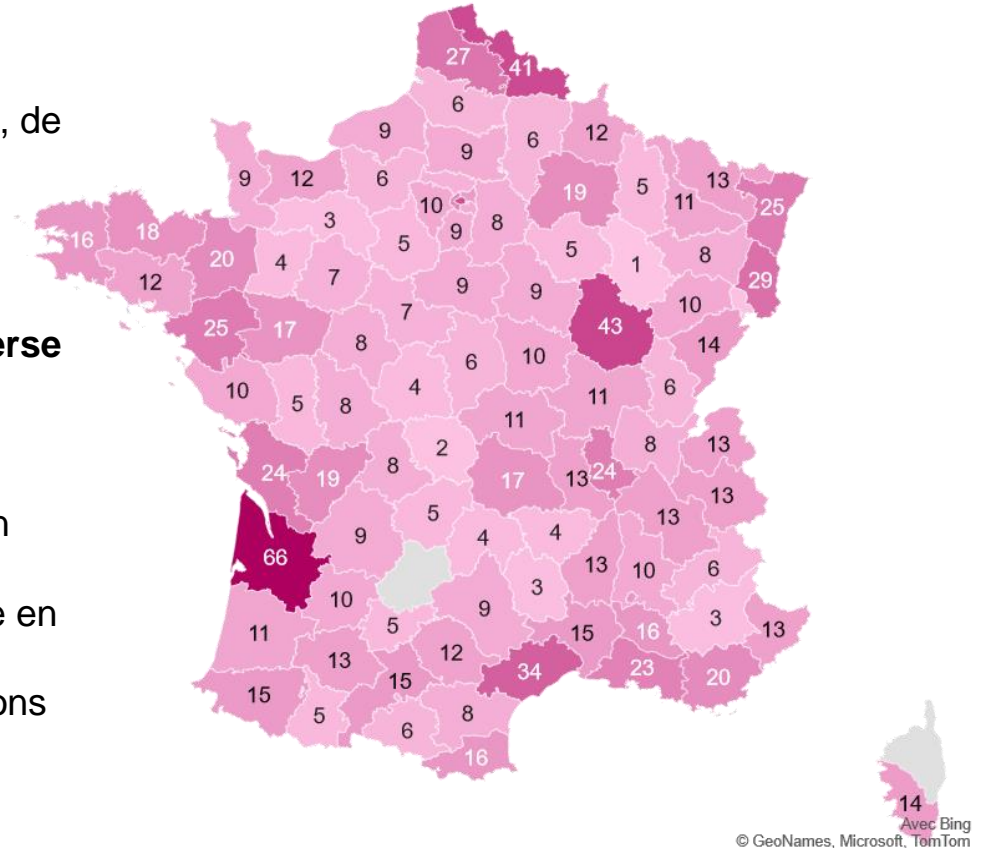
Nombre de grossistes en Hexagone

## 1. Identification des grossistes réalisant la reprise du verre :

- **1 244 entrepôts de grossistes identifiés** en France, grâce aux données de Vin'up, de la Fédération Nationale des Boissons (FNB), de Distriboissons.

## 2. Estimation du gisement de verre collecté en reverse :

- A minima **223 entrepôts de grossistes effectuant la collecte du verre en reverse** ont été identifiés :
  - 148 entrepôts labellisés « Grossiste engagé » par la FNB – seul label identifié dont le cahier des charges impose de mettre en place une collecte de verre en reverse,
  - 60 entrepôts non labellisés « grossiste engagé » ont déclaré collecter du verre en reverse,
  - 14 entrepôts Ouest boissons recensés d'après les échanges avec Distriboissons comme pratiquant la collecte du verre en reverse.



# 02



# Etat des lieux en Guadeloupe

# Points de collecte identifiés

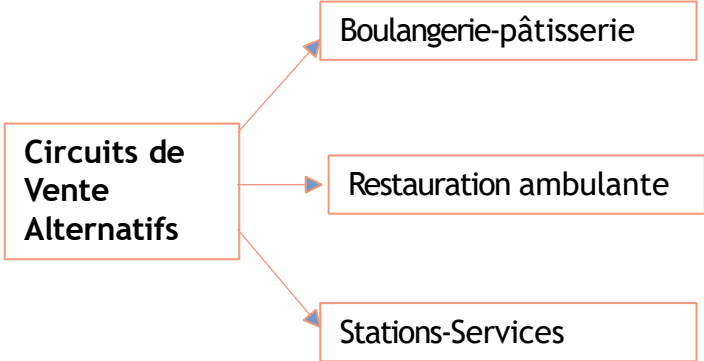
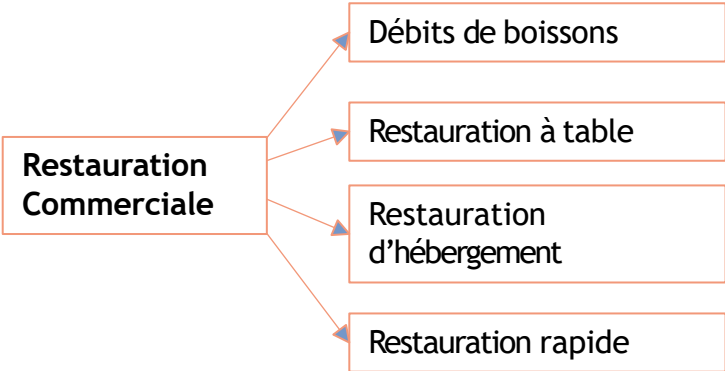
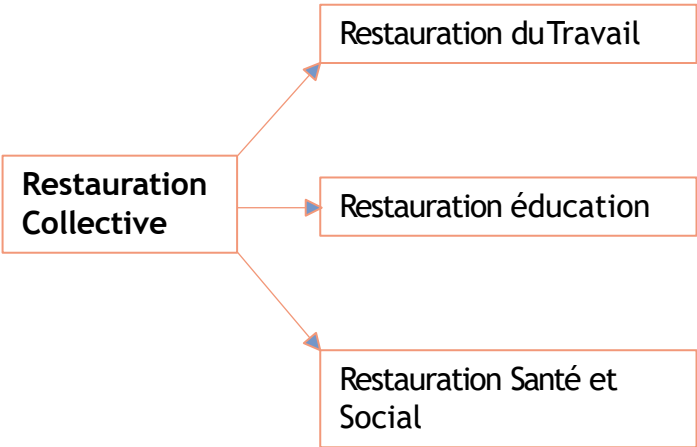
---

Les professionnels de la restauration sont répartis par secteur d'activité puis segmentés selon la nature de l'établissement :

- La **Restauration Collective** : ensemble des structures de restauration fournissant des repas à des groupes de personnes ayant un lien commun dans un cadre organisé. Cette activité a une composante sociale forte puisqu'elle vise généralement à proposer des repas à prix modérés aux personnes concernées.
- La **Restauration Commerciale** : ensemble des établissements de restauration ouverts à une clientèle large et variée dont le but est de générer un profit. Les établissements se distinguent par le type de prestation proposées, le type de service effectué ou le lieu de consommation.
- Les **Circuits de Vente Alternatifs** : ensemble des établissements dont l'activité principale n'est pas la restauration mais qui proposent des solutions de restauration au sein de leur activité.

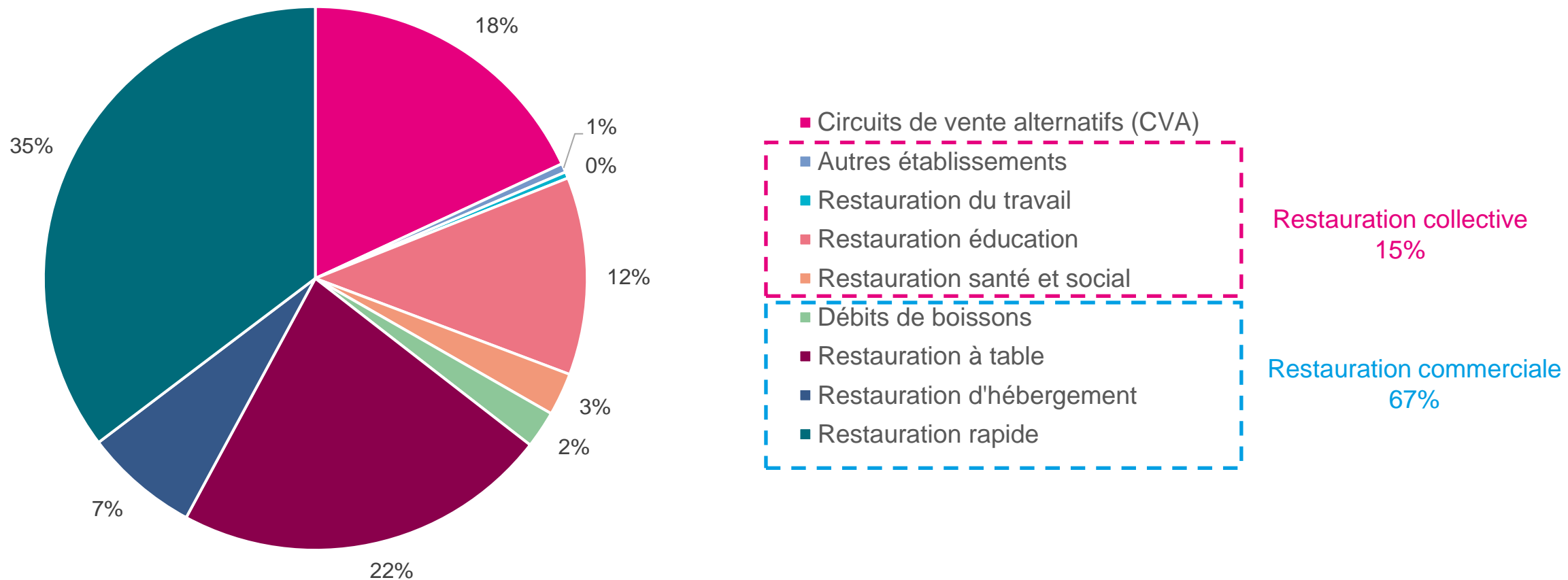


# Points de collecte identifiés

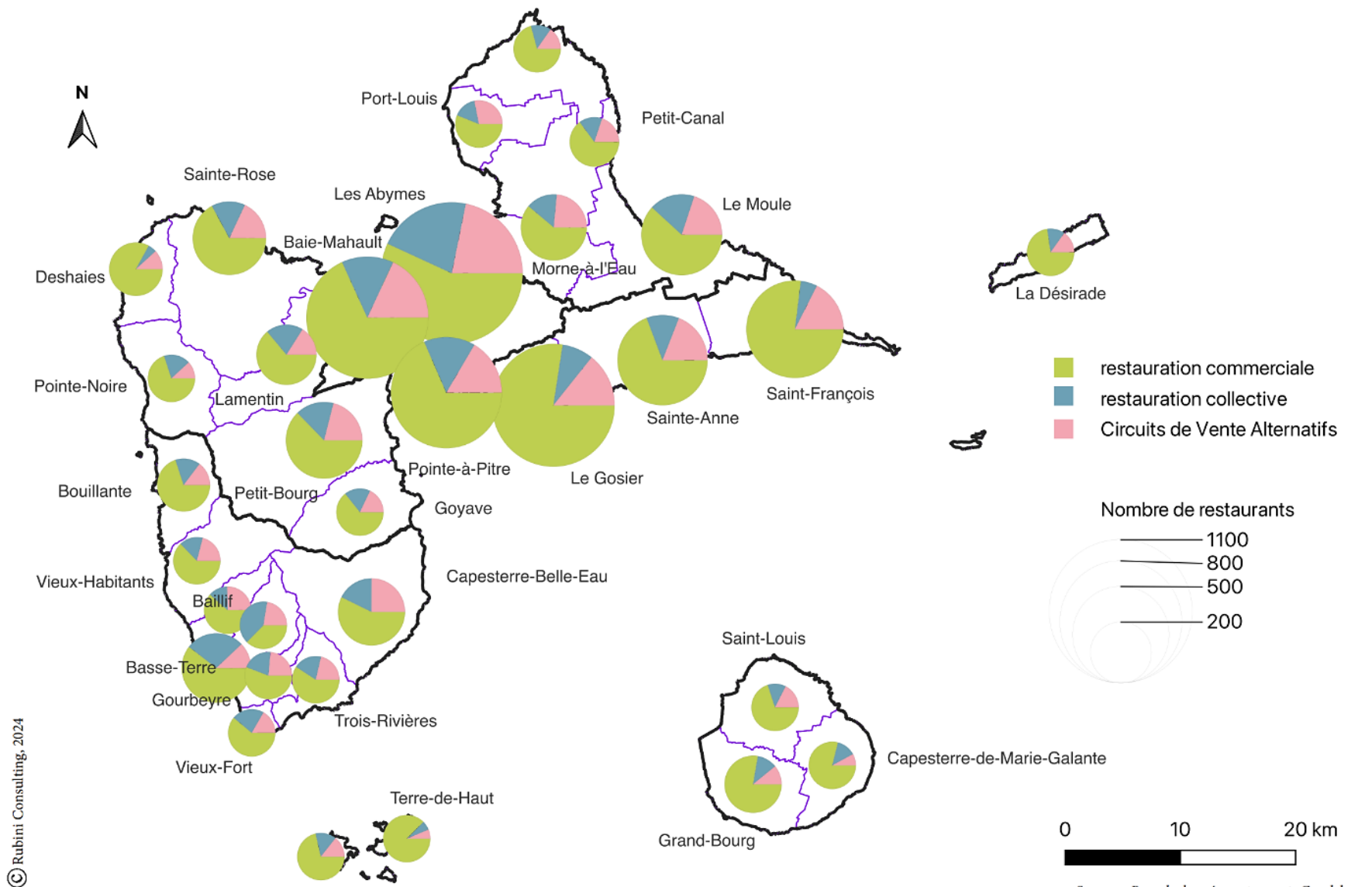


# Segmentation des activités de la restauration en Guadeloupe

En Guadeloupe, il existe près de 7 702 établissements avec une activité de restauration



# Cartographie du nombre d'établissements identifiés



# Etat des lieux des initiatives réemploi en Guadeloupe

Initiatives de grossistes ou distributeurs	Type de produit
Les bières de la Lézarde	Bières/limonades
Distillerie Longueteau	Spiritueux (Rhums)
Distillerie Reimonenq	Spiritueux (Rhums)
Rhum Gwadinina	Spiritueux (Rhums)
Antilles glaces (Socrema)	Caisses de livraison yaourt (emballages secondaire)
Arcos dorados	Cagettes pour le transport de pains surgelés (emballage secondaire)
SODIPA	Fût de bières
Kronenbourg	Fût de bières
Verre en vert	Mise à disposition d'un service de collecte, lavage et redistribution de bouteilles et bocaux pour les agro-transformateurs

## Initiatives de réemploi en restauration à table



Bocaux – bières locales  
Litre anglais de rhum



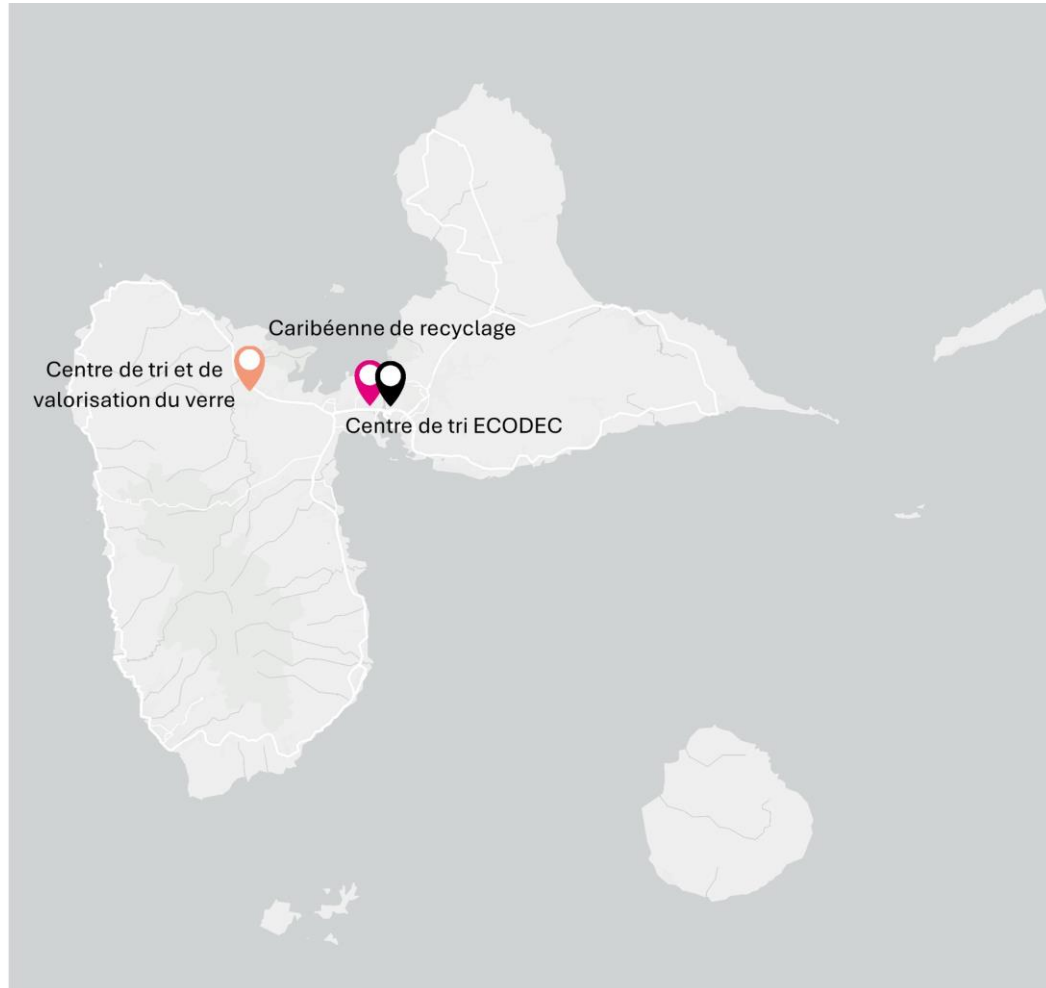
Fût de bière (consigné)

## Initiatives de réemploi en restauration collective



Bacs de cuisine collective

# Liste des unités de traitement



- 1 Centre de tri des emballages ménagers aux Abymes (Ecodec – Groupe Energipole)
- 1 Centre de tri et de valorisation du verre au Lamentin (Antilles Environnement Recyclage – Groupe Energipole)
- 1 Centre de tri et de recyclage des Déchets Industriels Banals (DIB) (Caribéenne de Recyclage)



Centre de tri multimatériaux



Site de traitement du verre



Centre de tri et de conditionnement

# Liste des acteurs sur le territoire

## Les collectivités

### 4 EPCI de collecte:

- Communauté de Communes de Marie-Galante (CCMG),
- Communauté d'Agglomérations Grand Sud Caraïbes (CAGSC),
- Communauté d'Agglomérations Nord Basse-Terre (CANBT),
- Communauté d'Agglomérations Cap Excellence (CAP EX),

### 1 EPCI de collecte et traitement

- SINNOVAL

### 1 EPCI de traitement

- SYVADE

### Compétence planification

- Région Guadeloupe

## Les services de l'Etat

- Direction de l'environnement, de l'aménagement et du territoire de Guadeloupe et Saint-Martin
- ADEME Guadeloupe et Saint-Martin
- Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF)

## Les acteurs privés/ associations

- Chambre de commerce et d'industrie des îles de Guadeloupe
- Association des restaurateurs des îles de Guadeloupe
- Opérateurs de collecte :  
Guadeloupe propreté, Espace services, EGA, Nicolin, Racoon Eco, Novundi, Propreté 2000 etc

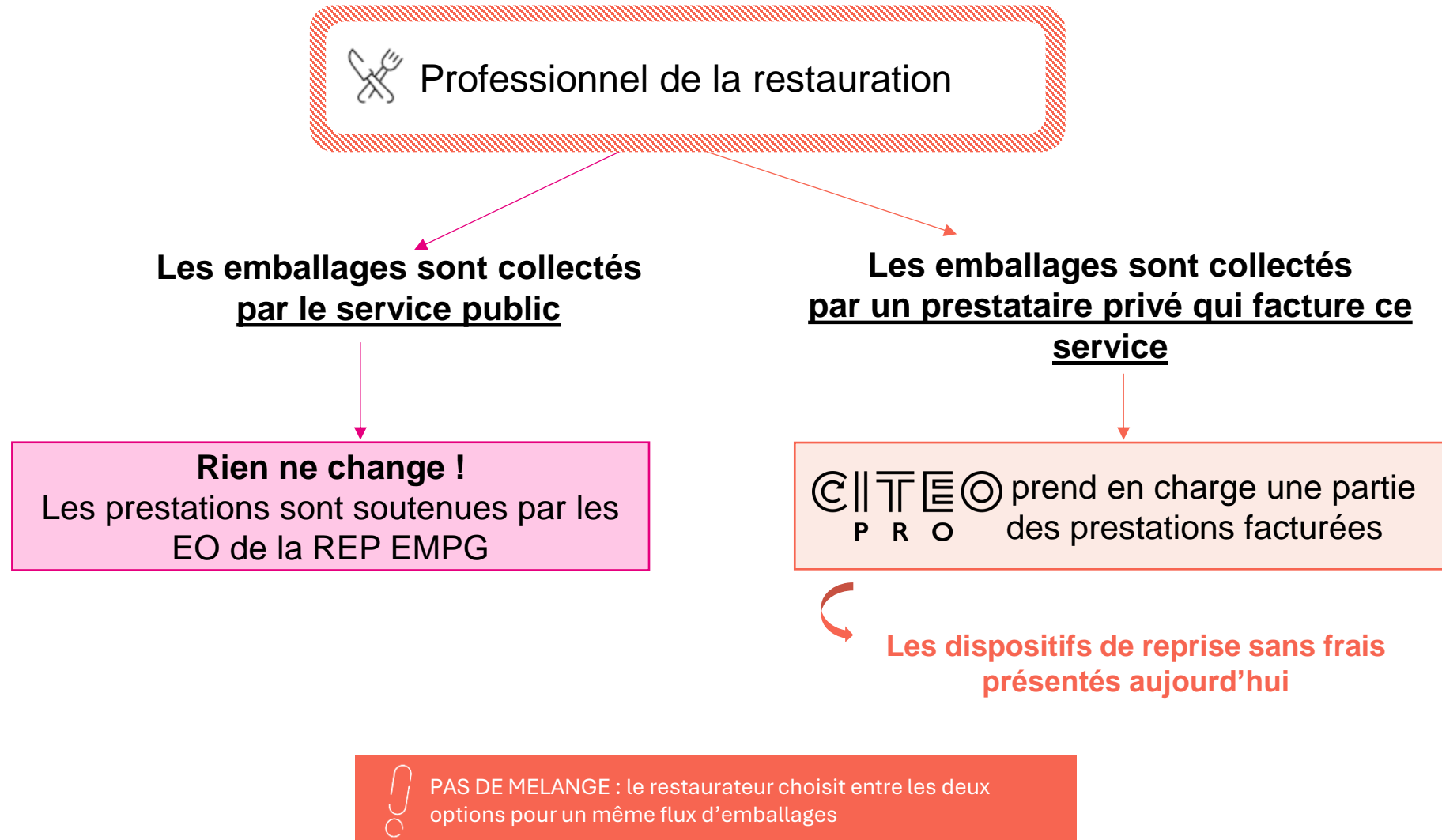


# 03

## Les dispositifs et plan d'action prévus par Citeo Pro



## Des dispositifs visant à s'appuyer sur l'existant



## 5 dispositifs opérationnels déployés pour l'atteinte de nos objectifs

2 dispositifs s'adressant aux **opérateurs de collecte et traitement** des emballages des professionnels de la restauration:

- Pour les emballages en mélange
- Pour les flux mono-matériaux



2 dispositifs s'adressant aux **opérateurs de logistique inverse** :

- Pour le recyclage du verre
- Pour le réemploi du verre et des fûts



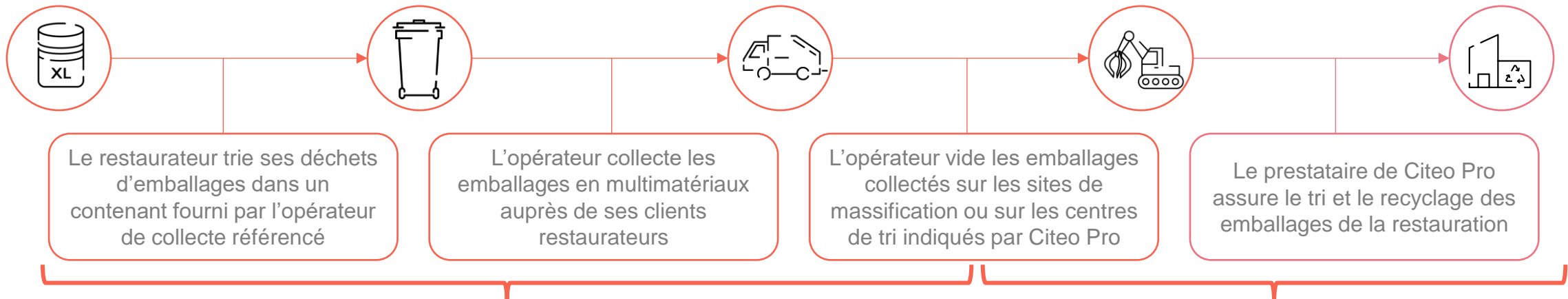
1 dispositif s'adressant à la **restauration collective** :

- soutiens financiers aux cuisines centrales référencées



# La collecte et le tri des emballages détenus par les restaurateurs

## 1) Collecte en multimatériaux :



**Référencement :** Citeo Pro couvre les coûts des **opérateurs référencés**, en fonction des quantités d'emballages collectés, selon un barème forfaitaire

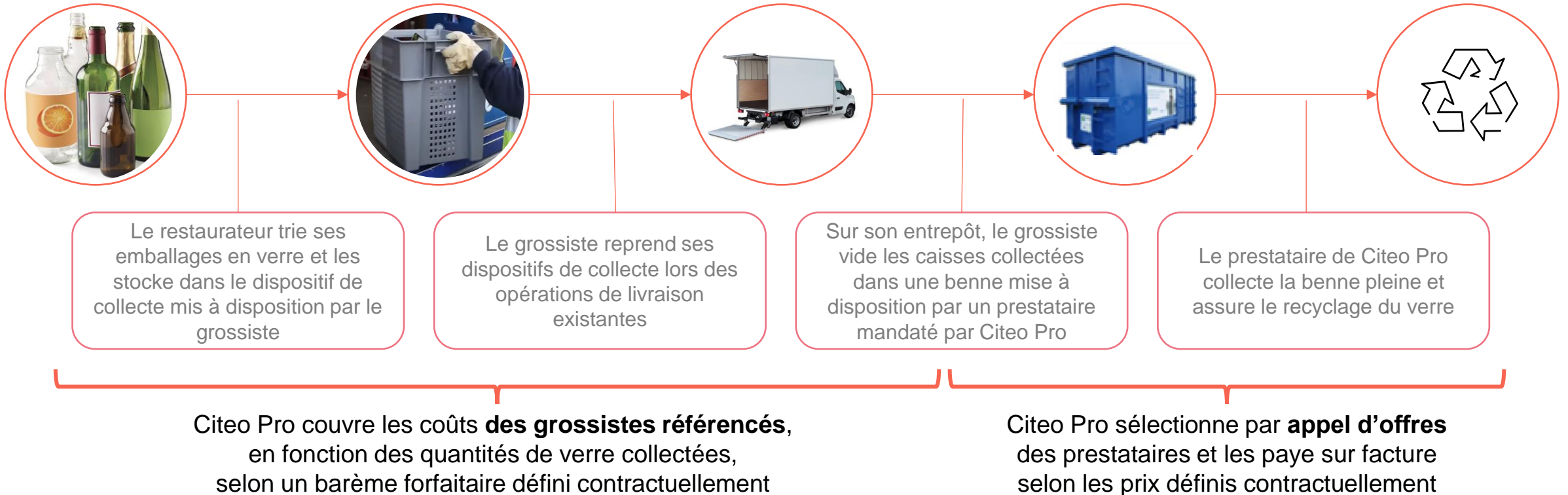
**Opérationnalité :** Citeo Pro sélectionne par **appel d'offre** des prestataires et les paye sur facture selon les prix définis contractuellement

## 2) Collecte en monoflux :

Citeo Pro couvre les coûts des **opérateurs référencés**, en fonction des quantités d'emballages recyclés, selon un barème forfaitaire, depuis la mise à disposition des contenants de pré-collecte jusqu'au recyclage des matériaux collectés.

## Dispositifs spécifiques avec les grossistes (1/2)

### 3) Recyclage du verre collecté en logistique inverse



## Dispositifs spécifiques avec les grossistes (2/2)

### 4) Réemploi du verre et des fûts collectés en logistique inverse



Citeo Pro verse des soutiens financiers aux **grossistes référencés**, en fonction des quantités d'emballages réemployables collectées du point de retour des emballages jusqu'au premier point de massification.

# Un dispositif s'adressant à la restauration collective

## 5) Soutien financier aux cuisines centrales



Citeo Pro verse des soutiens financiers aux **cuisines centrales référencées**, en fonction des quantités d'emballages réemployables collectés du point de retour des emballages jusqu'au premier point de massification.

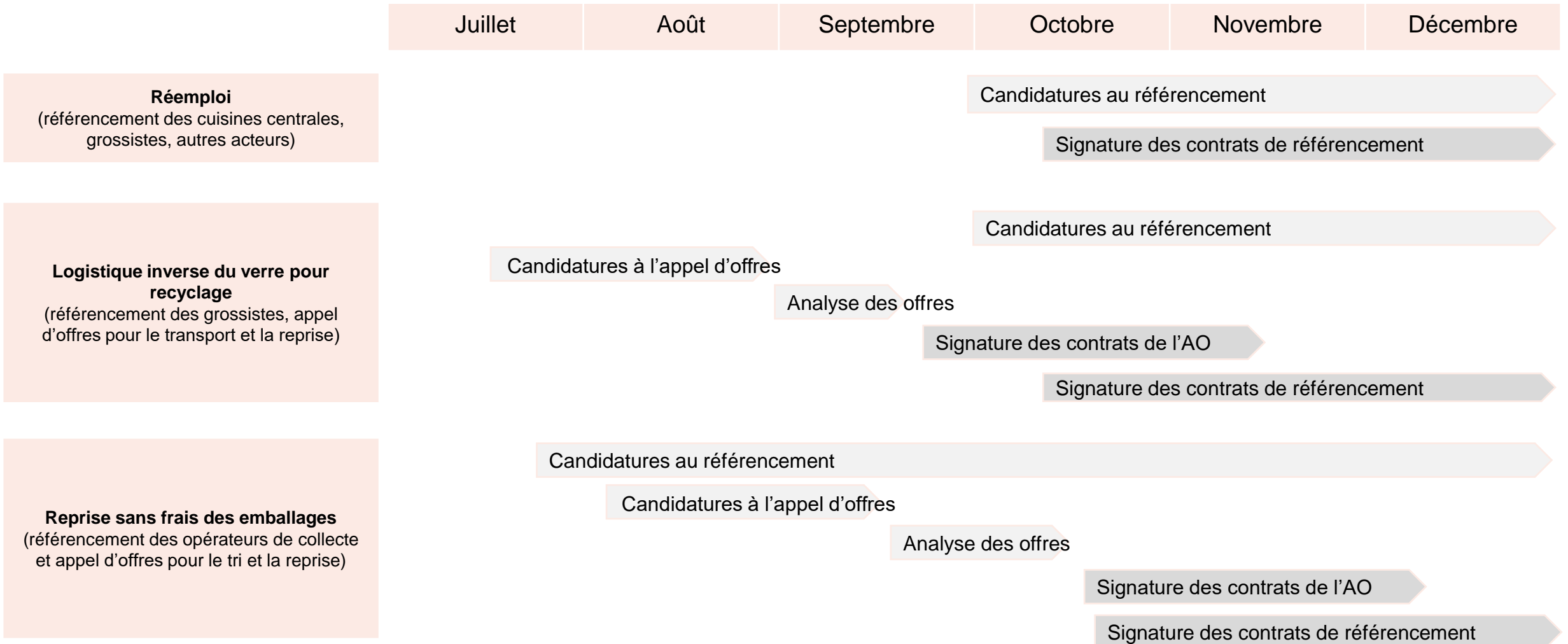
### A NOTER :

La restauration collective s'organise en « **cuisines centrales** » et « **cuisines satellites** ».

Les cuisines centrales cuisinent les repas. Les cuisines satellites les servent.

On parle de « **liaison chaude** » si les cuisines satellites peuvent servir directement les plats préparés, et de « **liaison froide** » si les cuisines satellites doivent réchauffer les plats avant de les servir.

# Planning de déploiement en 2024 pour l'hexagone





# Planning de déploiement pour la Guadeloupe 1/2

Le calendrier sera précisé lorsque le phasage de déploiement des territoires sera validé.

Définition de l'année N : 2026 ou 2027.

	T1 année N-1	T2 année N-1	T3 année N-1	T4 année N-1	T1 année N
<b>Accompagnement des professionnels de la restauration</b>					
Mise en place de <b>sessions d'information</b> locales sur les obligations règlementaires applicables dans le cadre de la REP ER avec les fédérations professionnelles					
Mise à disposition de <b>guides pratiques</b> de mise en œuvre pour les professionnels de la restauration					
<b>Développement de la collecte, du tri et du recyclage</b>					
Etude sur le gisement et les pratiques de collecte : - interroger les détenteurs pour indentifier les pratiques en cours, les freins et les leviers au tri - quantifier par flux produits les gisements inclus dans le périmètre de la REP ER					
<b>Référencement et contractualisation des opérateurs de collecte</b> locaux pouvant proposer la reprise sans frais - <i>Acteurs qui mettent à disposition de leurs clients des contenants pour trier des déchets d'emballages et qui les collectent (en mélange ou par matériaux).</i>					
<b>Identification</b> des opérateurs pouvant proposer <b>le tri et le traitement</b> : - <i>opérations de massification et/ou de tri des emballages collectés chez les restaurateurs</i>					
<b>Contractualisation</b> avec les <b>opérateurs de tri et traitement</b>					
Mise en place d'un process de <b>traçabilité</b> : contractualisation avec les repreneurs pour recycler les flux					
<b>Lancement</b> du service reprise sans frais					
<b>Sensibilisation des acteurs de la filière</b>					
Mise en place de <b>sessions de formation/webinaires</b> à destination des professionnels de la restauration, des opérateurs et des collectivités					
Information / sensibilisation au sein d'évènements <b>dédiés</b> aux professionnels de la restauration					

# Planning de déploiement pour la Guadeloupe 2/2

Le calendrier sera précisé lorsque le phasage de déploiement des territoires sera validé.

Définition de l'année N : 2026 ou 2027.

Sensibilisation des acteurs de la filière					
Mise en place de <b>sessions de formation/webinaires</b> à destination des professionnels de la restauration, des opérateurs et des collectivités					
Information / sensibilisation au sein d'évènements <b>dédiés</b> aux professionnels de la restauration					
Développement du réemploi					
Mise à jour de la <b>cartographie des établissements proposant du réemploi</b> : cuisines centrales, grossistes, autres acteurs					
Référencement des <b>acteurs</b> qui : <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>livrent des repas à des cuisines satellites dans des bacs gastronomes, qui sont collectés et lavés ensuite avant d'être à nouveau utilisés en cuisine centrale</i></li> <li>- <i>distribuent des boissons à des clients professionnels, et participent à la collecte pour recyclage ou pour réemploi de verre et/ou de fûts</i></li> <li>- <i>collectent des emballages réemployables auprès de professionnels de la restauration</i></li> </ul>					
Contractualisation avec les acteurs du réemploi					

# Prochaines étapes

---

- ⇒ Envoi du **compte-rendu des échanges de concertation** aux parties prenantes
- ⇒ Réception et partage des éventuelles contributions complémentaires des parties prenantes le **mercredi 20 novembre 2024** au plus tard
- ⇒ Partage de la seconde version du plan de prévention aux Institutions nationales et aux Parties prenantes.

# merci



50 boulevard Haussmann  
75009 Paris

01 81 69 06 00  
[contact@citeopro.com](mailto:contact@citeopro.com)