



Passer du réutilisable au jetable en restauration collective

Plan d'action Compass Group France



1

Les fondements législatif et réglementaire

1. Article L541-15-10 III du Code de l'environnement

A compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret.

2. Article D541-342 du Code de l'environnement

Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, conformément au dix-huitième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes.



2

Les spécificités de la restauration collective : une mise en œuvre soumise à la validation préalable de nos clients

1. Un modèle de prestations B to B

Les entreprises de restauration collective vendent les repas qu'elles produisent à leurs clients entreprises, administrations, établissements hospitaliers ou de santé, écoles etc., au bénéfice des convives de ces derniers (salariés, agents, patients, élèves etc).

2. Une mise en œuvre dépendante des clients des sociétés de restauration collective (SRC)

Les mesures proposées pour passer d'une vaisselle à usage unique à une vaisselle réemployable ainsi que les coûts associés (logistiques et opérationnels) doivent nécessairement être validés par les clients (entreprises, administrations, établissements hospitaliers ou de santé, écoles etc.) des SRC dès lors que les repas sont produits et/ou livrés dans leurs locaux.



3

Phasage du projet au sein du groupe Compass en France

Un déploiement dépendant de nos clients



Objectif : basculer 100% de nos exploitations fin décembre 2023

Restaurons demain



4

L'approche opérationnelle

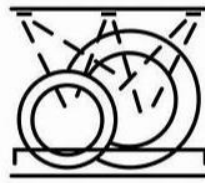
IMPACTS
OPÉRATIONNELS



Aménager les espaces de service et retour vaisselle



S'assurer de la disponibilité des espaces de stockage



Réaliser les opérations de nettoyage (matériel et personnel)
Sur place ou externalisées



Définir la responsabilité de l'achat de vaisselle et des équipements, ainsi que leur maintenance





5

Comment atteindre l'objectif

1. Plan pour gérer la transition des établissements non conformes

- *Etablir un nouveau mode opératoire conforme AGEC pour chaque établissement, au cas par cas*
- *Chiffrer les charges fixes et les investissements nécessaires pour chaque site*
- *Engager la discussion avec chaque client concerné (entreprises, administrations, établissements hospitaliers ou de santé, écoles etc.)*
- *Déployer les nouveaux contenants et process opérationnels adhoc*

Avant décembre 2023, sous réserve de la validation par nos clients (entreprises, administrations, établissements hospitaliers ou de santé, écoles etc.) des nouveaux modes opératoires et du chiffrage associé

2. Anticiper les impacts du changement

- *Tenir compte d'un nombre de rotations de la vaisselle et des couverts réemployables*
- *Définir les modalités de lavage adaptées aux contraintes du site*

Etude d'une solution internalisée ou d'une externalisation selon la possibilité ou non de mutualiser les espaces de la lavage existants dans les établissements exploités par Compass

Nécessité de prendre en compte le coût économique et le coût écologique (essentiellement lié au transport) de chaque option