

# Matinik a tab

L'actualité de la restauration collective en Martinique



## La législation sur la substitution du plastique

Le secteur de la restauration collective fait l'objet de dispositions issues des lois **EGAlim**, anti-gaspillage **pour une économie circulaire (AGEC)**, **Climat et résilience** concourant à la mise en œuvre de la **stratégie nationale pour la réduction, le réemploi et le recyclage des emballages en plastique à usage unique (RRR)** qui répond à des enjeux environnementaux et de santé publique.

Ainsi, les dispositions concernant la restauration collective sont :

- la **fin de l'utilisation des contenants en plastique utilisés pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire, universitaire et accueillant des enfants de moins de six ans** au 1<sup>er</sup> janvier 2025 (article 28 de la loi EGAlim) ;
- **l'interdiction** depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 des **gobelets, couverts, assiettes et récipients jetables à usage unique pour les services de portage à domicile** s'ils proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine (article 77 de la loi AGECE).

Source : [site du ministère de l'Agriculture](#)

## Pourquoi interdire le plastique ?



### Pour préserver la santé humaine

La mesure EGAlim relative aux plastiques vise à protéger les convives particulièrement sensibles (enfants en croissance) des risques de migrations de substances néfastes pour leur santé (chauffage et utilisation intensive des contenants en plastique).



### Pour protéger l'environnement

Cette mesure a aussi pour objectif de réduire l'utilisation d'emballages, de contenants et de couverts à usage unique et les déchets qu'ils génèrent. En effet, certains plastiques ne se recyclent pas et le nombre de recyclages des autres est limité.

## Les dérogations à l'interdiction du plastique



Les mentions **écofriendly, végétal, biosourcé, biodégradable, sans perturbateur endocrinien** n'indiquent pas que le plastique n'est pas dangereux pour la santé et l'environnement. Les plastiques biosourcés (c'est à dire fait à partir de produits végétaux) ont les mêmes propriétés sanitaires et les mêmes contraintes en terme de recyclabilité que les plastiques pétro-sourcés. Ainsi, ils ne peuvent pas substituer les plastiques pétro-sourcés dans leur utilisation.

- **Dérogation pour les petites collectivités**

Les **communes de moins de 2 000 habitants** bénéficient d'un **report** de l'interdiction des contenants plastiques (cuisson, réchauffe, service) **jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2028**.

- **Exceptions pour des raisons sanitaires**

**Pour le portage de repas à domicile**, les gobelets, couverts, assiettes et récipients utilisés doivent être réemployables depuis 2022, mais des **exceptions motivées par la protection de la santé publique** peuvent être prévues par décret (ex. : risques de contamination).

- **En cas d'absence d'alternatives ou de contraintes techniques temporaires**

Certaines collectivités peuvent continuer à utiliser des plastiques le **temps de trouver des solutions de substitution** (ex. : contenants inertes comme l'inox ou le verre), surtout si les infrastructures (lavage, stockage) ne sont pas adaptées.

**Exemples** : *Transvasement des barquettes plastiques livrées en cuisine centrale vers des contenants réutilisables, détention de stocks de couverts, assiettes et bouteilles d'eau en plastique en cas de coupure d'eau, autorisation d'utilisation de tétines de biberons en plastique.*

**Toutes ces dérogations doivent impérativement être documentées** (ex. : avis sanitaire, décret, plan de transition) **et les alternatives suivantes doivent être priorisées** : réemploi (inox, verre), matériaux compostables certifiés, ou systèmes de consigne.

## Ressources en ligne pour aller plus loin

### DES GUIDES

- [Substitution des plastiques et réemploi en restauration collective](#), Conseil national de la restauration collective (Groupe de travail «plastiques»), juin 2025
- [Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective, retours d'expérience](#), AGORES, juin 2022

### DES WEBINAIRES

- [Présentation du guide Substitution des plastiques et réemploi en restauration collective](#)
- [Episode 1 : Les solutions de contenants](#)
- [Episode 2 : Les solutions de lavage](#)
- [Episode 3 : Les solutions de financement](#)



## La Responsabilité Elargie du Producteur (REP)

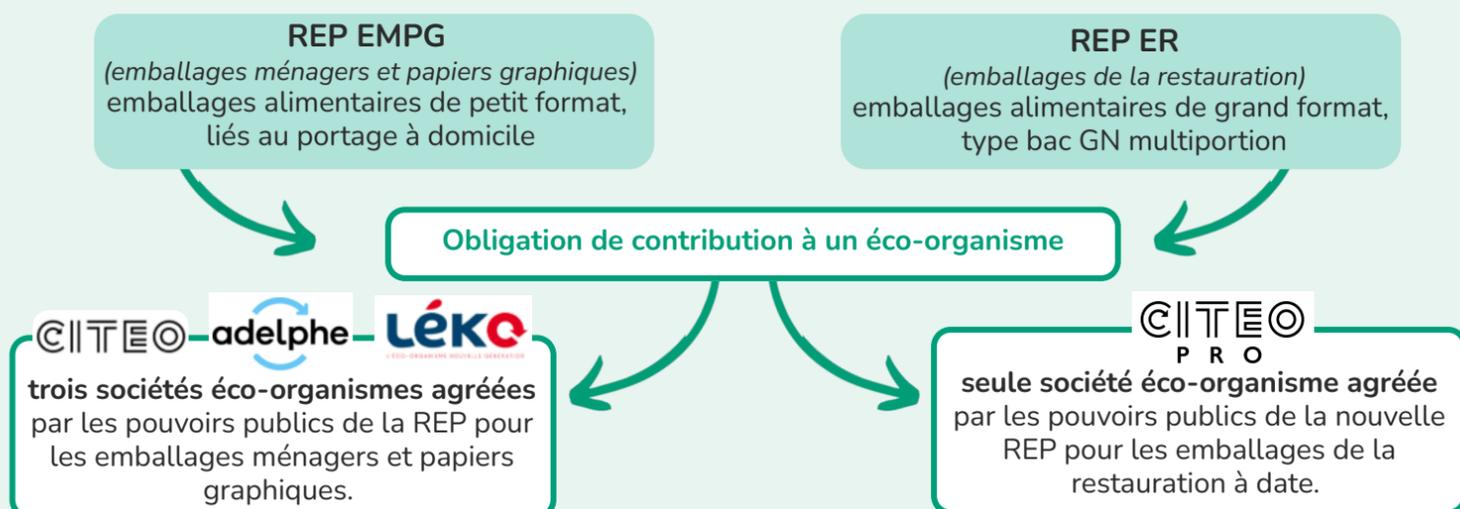
Depuis le 15 mars 2024 (*loi AGEC*), la loi impose le **principe du "pollueur-payeur"**. Autrement dit, les producteurs et entreprises responsables de la mise sur le marché de produits sont tenus de financer ou d'organiser eux-mêmes la gestion des emballages (de la conception du réemploi et du recyclage), à faire approuver par les pouvoirs publics.

Cela concerne **la collecte, le tri, le recyclage, le réemploi, ainsi que l'écoconception et la sensibilisation des consommateurs.**

**Concrètement, cela se traduit par :**

- **l'adhésion** à un éco-organisme obligatoire ;
- **des obligations** : - de proportions minimales d'emballages réemployables en fonction du CA  
- de déclaration du taux de réemploi

En tant qu'acteur de la restauration collective, vous êtes **metteur en circulation d'emballages**. Vous pouvez donc intervenir sur **2 filières REP** :



### Qui est concerné ?

Toutes les structures qui produisent ou importent des produits alimentaires "grands formats" destinés aux professionnels de la restauration en France sont tenues de réduire l'impact environnemental des emballages primaires de ces produits.

Tous les professionnels de restauration collective (ou commerciale) doivent déclarer les emballages des préparations alimentaires qu'ils conditionnent eux-mêmes.

Exemple : les plats mis en barquette en restauration collective



La REP - Emballages de la Restauration (ER) sera englobée dans la REP - Emballages Professionnels (EP) à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2026**. Toutes les informations relatives à cette nouvelle législation vous seront communiquées dans une prochaine infolettre.

## Soutiens financiers pour la substitution du plastique



### Dispositif Restauration Collective - Emballages de la Restauration

Soutien financier aux acteurs effectuant la collecte des contenants pour le réemploi de la cuisine satellite au lieu de conditionnement (montant de 14,4 cts HT à chaque rotation)



### Appel à projets 2025 : EncoRE plus de réemploi

Financement de **50% des dépenses éligibles**, dans la limite de 50 000 € HT par projet pour études, expérimentations/passages à l'échelle, projets de recherche et développement facilitant le déploiement du réemploi.

Financement à hauteur de **70% des dépenses éligibles**, dans la limite de 62 500€ HT pour dépenses liées à des équipements de traçabilité des emballages réemployables.

Appel à projet clôturé pour cette année mais certainement reconduit l'année prochaine.

## Bonus : Ressources pour LA SEMAINE DU GOÛT

La **Semaine du Goût** est un événement qui met à l'honneur l'alimentation et l'éducation au goût : l'importance de l'équilibre alimentaire, la diversité des saveurs, la qualité des aliments. Elle s'adresse à tous les publics, des enfants aux adultes et aura lieu du **13 au 19 octobre 2025**.

Cela peut être l'occasion d'organiser des rencontres entre des professionnels (de la terre à l'assiette) et vos convives ou encore de mener des activités de sensibilisation et de transmission au sein de vos établissements que cela soit en crèche, à l'école, à l'hôpital ou en EHPAD.

### Ressources pour réaliser des activités avec vos convives :

- Le site [Les idées du samedi](#)
- Le site [Edumoov](#)
- [Ateliers pédagogiques nutrition-santé : "Du jardin dans mon assiette", "Les classes du goût", ...](#) par Le Carbet des Sciences
- [Posters sur la saisonnalité des fruits et légumes](#) par le PARM et Timoun Box
- [Recueil d'activités autour de l'alimentation pour l'animation dans les établissements d'accueil de personnes âgées](#) de l'Union régionale de Midi Pyrénées

### Ressources pour les enseignants :

- [Vademecum Education à l'alimentation et au goût](#)

### Ressources pour les agents de la restauration :

- [Livret de recettes locales végétariennes pour la restauration scolaire](#) par Promotion Santé Martinique et le LEGTA de Croix-Rivail
- [Livret de recettes locales](#) de la SOGES
- [Livrets de recettes de la Réunion](#)
- [Sets de tables pour chaque niveau scolaire et adaptés aux départements d'outre-mer](#) du ministère de l'Agriculture

Retrouvez les précédents numéros de *Matinik* [à tab ici](#).



Salomé MULLER - ADEME  
salome.muller@ademe.fr



Charlotte PARAYRE - DAAF  
charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr