

Les services de livraison de repas doivent aller vers le "zéro déchet" pour Brune Poirson

Les acteurs de la livraison de repas à domicile ont jusqu'à octobre pour proposer "une stratégie zéro déchet", a annoncé mercredi la secrétaire d'État à la Transition écologique et solidaire Brune Poirson.

Temps de lecture : minute

1 juillet 2020

Conviés au ministère, les patrons des principales entreprises du secteur, dont l'américain Uber Eats, le britannique Deliveroo, le français Frichti ou encore l'enseigne de restaurants Sushi Shop ont été invités à "sortir du tout jetable". *"Je veux qu'en octobre, chacune de ces entreprises nous ait remis un plan qui soit très clair"* , incluant des critères de réduction, de réutilisation et de recyclage de leurs emballages en plastique, a affirmé la secrétaire d'État à la presse, au sortir de la réunion. *"C'est un secteur économique en pleine expansion, il faut donc dès aujourd'hui inscrire dans la pérennité et dans la durabilité de leur business model les questions de lutte contre la pollution plastique."*

En 2018, les plateformes de livraison ont livré 200 millions de repas en France, selon le ministère. *"La première des pistes, dont nous avons beaucoup parlé aujourd'hui, c'est la consigne, qui permet de réutiliser le packaging et les emballages"* , a rapporté le président de Sushi Shop Christopher Jones. *"C'est une piste sérieuse que nous allons étudier"* . L'ONG Surfrider, qui défend la protection des océans, et l'association Zéro Waste France étaient également présentes. Juriste de Zéro Waste France, Laura Châtel s'est dite *"agréablement surprise par le ton employé et par*

le discours qui mettait vraiment la priorité sur le réemploi. Maintenant il faut que ce soit transformé dans les textes" , a-t-elle nuancé.

La loi anti-gaspillage, qui inscrit dans la réglementation l'objectif de 100% de plastique recyclé d'ici au 1er janvier 2025, prévoit l'interdiction au 1er janvier 2021 des boîtes en polystyrène expansé. Également présentes mercredi, des startups ont présenté leur système de gestion des emballages, tels que GreenGo, un système de consigne à destination des entreprises et restaurants. *"Je suis content de la direction que ça prend" , a déclaré Lucas Graffan, cofondateur de la société GreenGo. "Ça met un petit coup de pression" aux acteurs du secteur, a-t-il estimé. "Ce qui était fascinant, c'est que tout le monde autour de la table était d'accord" , a commenté le cofondateur de l'application Pop Chef François Defitte.*

Article écrit par Maddyne avec AFP