

# Loi AGECE

## QUOI DE NEUF POUR LA RESTAURATION EN 2023 ?

La loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire) votée en 2020 vient accélérer les mutations de l'économie française. Elle promeut un modèle plus durable et conscient de l'environnement.

La plupart des secteurs sont impactés, qu'en est-il de la restauration en 2023 ?

## DU CHANGEMENT POUR LE SERVICE SUR PLACE



Tous les restaurants accueillant au moins 20 places assises de façon simultanée sont concernés

## VERS L'EMPLOI D'UNE VAISSELLE RÉUTILISABLE



A partir du 1er Janvier 2023, il faudra désormais utiliser de la vaisselle réutilisable pour le service sur place et non plus des couverts et emballages à usages uniques.

Les plastiques à usages uniques qui disparaissent :

couverts,  
pailles,  
touillettes,

couvercles de gobelets,  
boites en polystyrène expansé,  
piques à steak

## CHRONOLOGIE DE LA LOI AGECE POUR LA RESTAURATION

**2020** Interdiction des gobelets et assiettes en plastiques jetables art. 77 les clients peuvent être servis dans leurs contenants (art. 42 & 44)

**2021** Suite de l'interdiction de la vaisselle en plastiques jetable : couverts, pailles, touillettes, couvercles de gobelets, boites en polystyrene expansé

**2022** Fin des jouets en plastique offerts dans les menus pour enfants (art. 81)

**2023** Pour la restauration rapide : interdiction des contenants à usages uniques pour le service en salle (art. 77)

## LES SANCTIONS



En cas de non respect de cette mesure, vous risquez entre 1500€ et 3000€ d'amende pour une personne physique et 15000€ pour une personne morale.

## LES CONSÉQUENCES



Cette nouvelle réglementation va permettre de donner une image plus écologique et raisonnée à la restauration. Une grande partie des jeunes souhaitent voir plus d'actions pour la protection de l'environnement.



Grâce à cette réforme, les déchets provenant du service en salle vont considérablement diminuer. Dans les grandes chaînes de fast food, les emballages usés représentent une très grande partie du contenu des poubelles.



Avec l'effet de nouveauté, il se peut que la vaisselle réutilisable attire la fauche. Un système de consigne peut vous aider à combattre ce phénomène.



Pour la plupart des fast food, il va falloir investir pour répondre à cette nouvelle règle. Il faut acheter une nouvelle vaisselle adéquate et anticiper de nouveaux besoins récurrents en plonge et séchage. Il faudra ainsi trouver de la place pour ranger la vaisselle mais aussi former votre personnel aux nouvelles tâches et outils.

Guide édité par CashShopping.fr

CashShopping.fr votre boutique en ligne d'emballages à petits prix.

04 90 10 19 95  
sc@cashshopping.fr

469 All. Bellecour  
Zone Bellecour III  
84200 Carpentras