

Novembre 2021

ENQUÊTE SUR LA RESTAURATION À EMPORTER ET LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Quelle application des articles de la loi AGEC
(anti-gaspillage et pour une économie circulaire)
visant à réduire l'usage unique ?

NO PLASTIC

IN MY SEA

AUTEURS :

- Margot Régnier, Chargée de mobilisation et communication
- Muriel Papin, Déléguée Générale

REMERCIEMENTS:



Aux relectrices, Valérie Desplas (Présidente) et Laure Albertini (Secrétaire Générale)



Aux enquêteurs pour leur contribution aux données du rapport :

Jeanne Barrere, Mathilde Rupt, Deborah Petit, Mathilde Vaillant, Aude Arnoult, Alix Dewatre, Valérie Desplas, Jules Vagner, Maud Jouet, Djereba Konate, Antoine Legendre, Flore Sauvaire, Thomas Launay, Sandrine Merville, Muriel Papin, Isaure Nativelle, Margot Régnier, Gildas Hannoun, Claude Rohou, Laure Albertini



A Alice Elfassi, responsable des affaires juridiques chez Zero Waste France, pour ses conseils

Les informations contenues dans ce document ont été obtenues de bonne foi à partir de réponses à un questionnaire auprès des enseignes de la restauration à emporter et de visites "terrain".

Les informations sont valables à la date de publication (novembre 2021) et pour les enseignes visitées.

Tout ou une partie de ce rapport ne saurait être interprété comme comportant des énonciations mensongères, calomnieuses ou vexatoires à l'encontre d'une quelconque entreprise citée. Toute lecture contraire serait inappropriée ou incorrecte

Sommaire

RÉSUMÉ

01

RESTAURATION À EMPORTER, VOLUME DE DÉCHETS ET POLLUTION

- A. La restauration à emporter : un secteur en expansion (+11% de points de vente en un an)
- B. Volume de déchets et pollutions générées
- C. La loi AGEC (anti-gaspillage pour l'économie circulaire), un premier pas vers une réduction des emballages plastiques.

02

MÉTHODOLOGIE DE L'ENQUÊTE

- A. Le questionnaire à 42 chaînes de restauration (juin-octobre)
- B. Enquête terrain (septembre-octobre) : 102 restaurants et 41 enseignes visitées

03

RÉSULTATS ET ENSEIGNEMENTS DE L'ENQUÊTE

- A. Un très faible taux de réponses des enseignes ... révélateur d'une très faible application de la loi ?
- B. Une faible application de la loi pour les boissons à emporter, notamment sur la réduction financière
- C. Se faire servir de la nourriture dans un contenant réutilisable reste très difficile, malgré la loi
- D. Le droit à de l'eau potable gratuite passé sous silence
- E. Des process et une digitalisation qui poussent à la consommation et ne respectent pas les droits des consommateurs

04

RECOMMANDATIONS POUR ENRAYER LA POLLUTION PLASTIQUE DU SECTEUR DE LA RESTAURATION À EMPORTER

- A. Pour les consommateurs
- B. Pour les chaînes de restauration à emporter
- C. Pour les pouvoirs publics et collectivités



Résumé

La loi AGEC, anti-gaspillage et pour une économie circulaire, a été promulguée peu de temps avant l'épidémie de Covid. Cette dernière a profondément transformé nos usages et modes de consommation et généré un recours massif à l'usage unique et au plastique, notamment dans le secteur de la restauration à emporter.

Dans une période de "retour à la normale", il nous est apparu pertinent de nous pencher sur les objectifs de la loi AGEC concernant ce secteur et sur certains articles censés être d'ores et déjà appliqués avec trois questions essentielles :

- Les enseignes ont-elles mis en place ou a minima testé les changements prévus ?
- Les consommateurs ont-ils été informés de leurs droits et mis en capacité d'en bénéficier ?
- La réduction des déchets est-elle suffisamment engagée ou encore parcellaire ?

➔ +11% DE POINTS DE VENTE EN UN AN ET AUTANT DE RISQUES DE POLLUTION

Plusieurs chiffres attestent d'une tendance de fond qui va sans doute se poursuivre :

- Une augmentation de 11% des points de vente par rapport à 2020¹, soit 48 800 points de vente à emporter en France
- Une étendue de l'offre (cuisine exotique, végétarienne, bio...) et 287 enseignes de restauration à emporter aujourd'hui proposées en franchise²

Or, une expansion du secteur de la restauration à emporter implique une croissance de déchets d'emballages, souvent composés de plastique, et par conséquent un risque majeur de rejet dans la nature. En effet, la consommation nomade présente un risque supérieur de fuite dans l'environnement et de pollution (absence de poubelles de rue, poubelles ouvertes ou qui débordent, intempéries, incivilités...).

Plusieurs études démontrent la responsabilité majeure de la restauration à emporter et de la consommation nomade dans la pollution plastique.

- L'étude d'impact de 2018 de la Commission Européenne indique que ce mode de consommation est sur-représenté dans le top 10 des plastiques à usage unique retrouvés
- Une méta-analyse internationale de juin 2021 estime entre 50 à 88% la part de la restauration à emporter dans la pollution plastique des milieux aquatiques

Avec pour objectifs de réduire les déchets de la restauration à emporter et de développer le réemploi, la loi AGEC prévoit notamment :

- La possibilité pour le consommateur de venir avec ses contenants pour les boissons à emporter et les repas ;
- Un tarif réduit sur les boissons lorsqu'un client vient avec son propre récipient ;
- La possibilité pour les consommateurs de bénéficier dans les établissements de restauration et débits de boisson d'une eau potable fraîche ou tempérée ;
- L'indication visible sur la carte ou un espace d'affichage de la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite

1 Etude Speak Snacking 2021 élaborée par CHD Expert

2 Observatoire de la franchise

3 Etude d'impact sur les déchets plastiques

➔ UN TRÈS FAIBLE TAUX DE RÉPONSES DES ENSEIGNES ... RÉVÉLATEUR D'UNE FAIBLE APPLICATION DE LA LOI ?

6 chaînes sur 42 interrogées ont répondu à l'enquête :



Exki,



Pomme de Pain,



Steak'n Shake,



Paul



Et partiellement Starbucks et Mcdonald's dans le cadre de mails "off"

Ces enseignes ont soit engagé pour partie les mesures prévues par la loi AGECE, soit évoqué des arguments d'hygiène les amenant à repousser l'accueil des contenants des particuliers.

➔ L'ENQUÊTE DE TERRAIN COMPLÉMENTAIRE DANS 102 ÉTABLISSEMENTS A PERMIS DE CONSTATER UNE TRÈS FAIBLE APPLICATION DE LA LOI

- Se faire servir une boisson à emporter dans son contenant est difficile et la réduction financière prévue n'est pas appliquée. **Seules 5 enseignes l'appliquent, avec des montants entre 5 centimes et 50 centimes (Starbucks, Prêt à Manger, Pomme de Pain, Exki, Le Pain Quotidien).**
- Se faire servir de la nourriture dans un contenant réutilisable reste très difficile, malgré la loi (**possible seulement dans 30% des restaurants visités et souvent pour une partie limitée des plats**)
- **Le droit à de l'eau potable gratuite est passé sous silence**
- **Les process et la digitalisation poussent à la consommation et ne respectent pas les droits des consommateurs**

➔ AU VU DE CES RÉSULTATS, L'ASSOCIATION RECOMMANDE AUX POUVOIRS PUBLICS, AUX FÉDÉRATIONS PROFESSIONNELLES ET AUX ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS :

- D'informer tous les acteurs sur des articles de loi qui semblent mal identifiés aujourd'hui ;
- D'entrer volontairement dans un process de réduction des déchets et de développement du réemploi côté consommateur (propres contenants) et côté enseignes avec un système de contenants consignés ;
- D'assouplir des process qui reposent sur l'usage unique et de collaborer avec les fabricants de contenants nomades afin de définir une offre adaptée (calibrage, graduations ...) ;
- De valoriser les acteurs qui appliquent la loi et de récompenser le consommateur dans son effort pour réduire les déchets ;
- De rappeler les sanctions liées à la non application de la loi et les dispositifs permettant aux consommateurs de faire valoir leurs droits.

01 | Restauration à emporter, volume de déchets et pollution

La loi AGEC, anti-gaspillage et pour une économie circulaire, a été promulguée peu de temps avant l'épidémie de Covid. Cette dernière a profondément transformé nos usages et modes de consommation et généré un retour massif à l'usage unique et au plastique. Le secteur de la restauration a été particulièrement touché par ce phénomène.

Dans une période de "retour à la normale", il nous est apparu pertinent de nous pencher sur les objectifs de la loi concernant ce secteur et sur certains articles censés être d'ores et déjà appliqués avec trois questions essentielles :

- Les enseignes ont-elles mis en place ou a minima testé les changements prévus ?
- Les consommateurs ont-ils été informés de leurs droits et mis en capacité d'en bénéficier ?
- La réduction des déchets est-elle clairement engagée ou pas ?

A. LA RESTAURATION À EMPORTER : UN SECTEUR EN EXPANSION (+11% DE POINTS DE VENTE EN UN AN)

Définition ¹

La restauration rapide / à emporter consiste à proposer la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter.

Avantageuse pour les restaurateurs qui bénéficient d'une clientèle supplémentaire, mais aussi pour les consommateurs qui peuvent manger "sur le pouce", le secteur de la restauration à emporter "explose" depuis une décennie.

En 2018, le chiffre d'affaires de ce secteur s'élevait à 19 milliards d'euros en France, soit le triple du chiffre d'affaires de 2008. ²

Autre signe de cette progression : l'étendue de l'offre (cuisine exotique, végétarienne, bio...) avec

287 enseignes de restauration à emporter aujourd'hui proposées en franchise³

En 2020, la restauration rapide a dépassé les ventes de la restauration servie à table⁴ et les enseignes proposées en franchise sont plus nombreuses.

Plusieurs types de structures se partagent le marché de la vente à emporter : indépendants, enseignes avec leurs propres restaurants, franchisés, et des acteurs spécialisés sur certaines zones (gares, aéroports...). De plus, les frontières se délitent avec des acteurs comme les boulangeries et la distribution très présents sur la vente à emporter.

¹ Selon BPI France

² Etude de CHD expert sur le snacking et la vente de nourriture à emporter (2018)

³ Observatoire de la franchise

⁴ Près de 54 % des ventes selon les données de Food Service Vision



En 2020, la crise du Covid-19 et l'impossibilité de se rendre dans les restaurants ont servi de véritable tremplin à la vente à emporter (et à la restauration livrée). En effet, durant ces deux dernières années, on observe un changement complet des habitudes alimentaires des Français, qui privilégient la vente à emporter à la restauration classique sur place. Ce phénomène s'est amplifié avec le passage des restaurateurs classiques à la vente à emporter, afin de compenser leurs pertes.

Plusieurs chiffres clefs ⁵ du premier semestre 2021 attestent d'une tendance de fond qui va sans doute se poursuivre :

-  **une augmentation de 11% des points de vente par rapport à 2020 (48 800 points de vente à emporter en France)**
-  **60 % des restaurateurs à table proposent de la vente à emporter contre 44% en 2019**
-  **6% des restaurateurs à table (contre 1% en 2019) proposent du click and collect**

B. VOLUME DE DÉCHETS ET POLLUTIONS GÉNÉRÉES

Le principe de la vente à emporter consiste à proposer des repas dans des emballages jetables, très souvent intégralement en plastique ou composés de plastique (pellicule sur gobelet ou boîte carton).

Ainsi, une expansion du secteur de la restauration à emporter implique une croissance de déchets d'emballages en plastique et par conséquent un risque majeur de rejet dans la nature. En effet, la consommation nomade présente un risque supérieur de fuite dans l'environnement et de pollution (absence de poubelles de rue, poubelles ouvertes ou qui débordent, intempéries, incivilités...).

→ DES VOLUMES DE DÉCHETS NON SOUTENABLES

L'ADEME et Citeo estiment que le secteur de la restauration à emporter a recours chaque année à **221 943 tonnes d'emballages**⁶

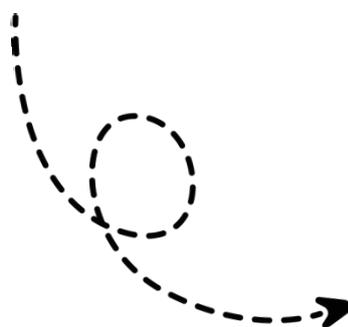
Et 14 066 millions d'unités de vente (contenants).

Ces déchets présentent, comme exposé ci-dessus, un risque majeur de fuite dans l'environnement du fait de leur présence en milieu extérieur et sont très peu triés et recyclés.

Par ailleurs, même en intérieur, ces déchets sont encore insuffisamment triés, malgré des demandes récurrentes du Ministère de la transition écologique⁷ et sont donc incinérés ou enfouis. Ajoutons que la complexité des emballages (sauces) et les restes alimentaires ne permettent pas toujours le recyclage, même quand les déchets sont triés.

La tendance actuelle de la restauration à emporter est de substituer les matériaux plastiques par du carton et des fibres végétales. Cependant, ces emballages posent d'autres problèmes (importation de fibres végétales avec un risque de déforestation, présence d'une pellicule de plastique, perturbation des chaînes de recyclage...).

Ce maintien de l'usage unique est par ailleurs contraire aux principes de la loi anti-gaspillage et pour une économie circulaire, dont l'objectif est de limiter l'extraction de ressources naturelles et la production de déchets.



⁶ Etude ADEME et Citeo sur des données 2018

⁷ Seules 3 chaînes sur 16 ayant signé des engagements les respectent, Ecologie.gouv, juillet 2021

→ UN IMPACT MAJEUR SUR LA POLLUTION PLASTIQUE

Dès 2018, la restauration à emporter est sur-représentée dans le top 10 des plastiques à usage unique retrouvés sur les plages européennes.

L'étude d'impact⁸ publiée par la Commission Européenne en 2018 sur les déchets plastiques a permis de mesurer sur 276 plages de 17 pays les déchets les plus fréquemment retrouvés. Dans ce top 10, la restauration à emporter joue un rôle majeur avec 5 catégories de déchets recensées :

- les bouteilles plastiques
- les paquets de chips et emballages de snacking, bonbons
- les couverts, touillettes et pailles
- les gobelets et couvercles de gobelets
- les emballages alimentaires nomades (boîtes hamburger ou kebab...)

En juin 2021, la part de la restauration à emporter dans la pollution plastique des milieux aquatiques est estimée entre 50 à 88% par une étude internationale.

Cette méta-analyse⁹ compile plusieurs études qui amènent aux conclusions suivantes :

- 80% des déchets aquatiques sont en plastique ;
- les déchets de la restauration à emporter constituent de 50 à 88% de la pollution plastique ;
- Il s'agit de sacs, de bouteilles en plastique, récipients et couverts alimentaires, emballages légers (chips, bonbons...), bouchons, couvercles, ...

1er déchet plastique retrouvé sur les plages en Europe



→ UN RISQUE ÉGALEMENT SANITAIRE

Si les risques de migration des additifs chimiques du plastique vers les aliments sont bien connus, une étude récente¹⁰ démontre que les emballages à base de pulpe végétale, de feuilles de palmier ou en papier/carton peuvent contenir des composés perfluorés, qui présentent des risques sanitaires (cholestérol, cancers ou obésité).

Au vu de ces études, l'expansion actuelle de la restauration à emporter (+11% de points de vente en seulement un an en France), fait craindre une augmentation rapide de la pollution plastique générée par ce secteur. Et on peut s'interroger sur la capacité de la loi AGEC à réellement limiter ce risque, d'autant plus que son application est incertaine.

8 Etude d'impact sur les déchets plastiques

9 Etude d'impact sur les déchets plastiques

10 Une étude de 9 associations alerte sur la présence de PFAS dans ces emballages

C. LA LOI AGEC, UN PREMIER PAS VERS UNE RÉDUCTION DES EMBALLAGES PLASTIQUES

Loi AGEC

Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire.

Avec pour objectifs de réduire les déchets de la restauration à emporter, de développer le réemploi, et donner des droits aux consommateurs, elle prévoit :

Avec une application depuis février 2020 pour les boissons et l'eau :

- la possibilité pour le consommateur de venir avec ses contenants pour les boissons à emporter
- un tarif réduit sur les boissons lorsqu'un client vient avec son propre récipient
- la possibilité pour les consommateurs de bénéficier, dans les établissements de restauration et débits de boisson, d'eau potable fraîche ou tempérée.
- l'indication visible sur la carte ou un espace d'affichage de la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite.

Avec une application depuis juillet 2021 pour les contenants du consommateur pour la nourriture :

- la possibilité pour le consommateur de se faire servir de la nourriture à emporter dans un contenant qu'il apporte (un affichage informe le consommateur sur les règles de nettoyage et d'aptitude).



Et aussi:

- **Depuis le 1er juillet 2021, fin de la période de tolérance et entrée en vigueur de l'interdiction de certains plastiques à usage unique** -boîtes en polystyrène expansé, pailles en plastique, touillettes ou couverts jetables-
- **La mise en place d'une filière REP (Responsabilité Elargie du Producteur) pour le secteur (repoussé du 1er janvier 2021 au 1er janvier 2023)**
- **1er janvier 2023 : interdiction d'utilisation de vaisselle jetable pour la restauration à emporter pour les repas servis sur place**
- **Enfin, la restauration à emporter est également concernée par les objectifs de réemploi de la loi (5 % des emballages réemployés en 2023 et 10% en 2027).**

02 | Méthodologie de l'enquête

Le secteur de la restauration à emporter, générateur de nombreux déchets et pollutions, a été particulièrement touché par le retour en force du plastique et de l'usage unique.

Aussi, nous avons souhaité engager un dialogue avec les enseignes et les restaurants pour mesurer le degré d'application des articles de la loi AGECE permettant de réduire les déchets de ce secteur et d'engager les consommateurs vers le réemploi.

Nous avons concentré l'enquête sur les articles de loi concernant la possibilité d'apporter ses contenants et l'accès à l'eau potable.

A. LE QUESTIONNAIRE À 42 CHAÎNES DE RESTAURATION (JUIN-OCTOBRE)

42 chaînes de restauration et boissons à emporter ont été invitées à répondre à un questionnaire, et relancées, entre juin et octobre.

Les enseignes ont été sélectionnées en fonction du nombre de restaurants en France, de leur variété en termes d'offres et catégories de produits (en incluant le secteur des boissons à emporter). Elles ont été contactées via le formulaire de contact de leur site web, les adresses accessibles sur le site (presse, communication) et des demandes de contacts directs ont également été effectuées via LinkedIn.

Le questionnaire comprenait principalement les questions suivantes (voir détail en annexe) :

1. Acceptez-vous les contenants réutilisables pour les boissons à emporter ? Si oui, accordez-vous au consommateur une réduction sur l'achat de sa boisson ? De quel montant est la réduction ?
2. Acceptez-vous les contenants réutilisables pour la nourriture à emporter et la nourriture non consommée sur place ?
3. Est-il possible d'avoir de l'eau fraîche ou tempérée gratuitement ?
4. Est-il affiché clairement sur votre menu ou sur un affichage dans le restaurant la possibilité d'avoir de l'eau gratuitement ?
5. Que pensez-vous de l'idée de proposer un espace en accès libre clairement signalé (affiche, signalétique ...) pour que les clients puissent remplir leur gourde ? *(Ce point n'est pas dans la loi AGECE, qui prévoit cependant un maillage de points d'eau avec l'obligation de mise à disposition de ces points d'eau pour les établissements de plus de 300 personnes)*

A noter, les organisations professionnelles suivantes ont été tenues informées de la démarche :

Le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire, le SNARR (*Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration rapide*), la Fédération des Entreprises de Boulangerie-Pâtisserie Françaises, l'UMIH (*Union des métiers et des industries de l'hôtellerie*), la CLCV (*Consommation Logement Cadre de vie, association française de consommateurs et d'usagers*), l'UFC que choisir, la DGCCRF (*Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes*), l'ADEME.

B. ENQUÊTE TERRAIN (SEPTEMBRE-OCTOBRE) : 102 RESTAURANTS ET 41 ENSEIGNES VISITÉES

En parallèle du questionnaire, et au vu du faible taux de réponse (6 enseignes sur 42), **nous avons mobilisé notre équipe de bénévoles, afin de corroborer/compléter les données du questionnaire.**

Les enquêteurs ont visité des restaurants et débits de boissons à emporter et ont interrogé les équipes sur la possibilité d'amener des contenants réutilisables et de se procurer de l'eau gratuitement. Des tests ont été effectués avec des contenants réutilisables.

L'équipe d'enquêteurs a été dirigée pour couvrir le maximum d'enseignes différentes en privilégiant celles interrogées via le questionnaire (voir détails en annexe).

03 | Résultats et enseignements

A. UN TRÈS FAIBLE TAUX DE RÉPONSES DES ENSEIGNES..., RÉVÉLATEUR D'UNE TRÈS FAIBLE APPLICATION DE LA LOI ?

6 chaînes sur 42 ont répondu à l'enquête :



Exki,



Pomme de Pain,



Steak'n Shake,



Paul



Et partiellement Starbucks et Mcdonald's dans le cadre de mails "off"

Ce faible taux de retour, malgré plusieurs relances, nous paraît révélateur d'une gêne par rapport à des articles de loi qui embarrassent la restauration à emporter. Celle-ci a en effet tendance à rester dans de l'usage unique en changeant de matériau et ne s'engage pas dans des alternatives de réemploi (voir détail des résultats plus loin).

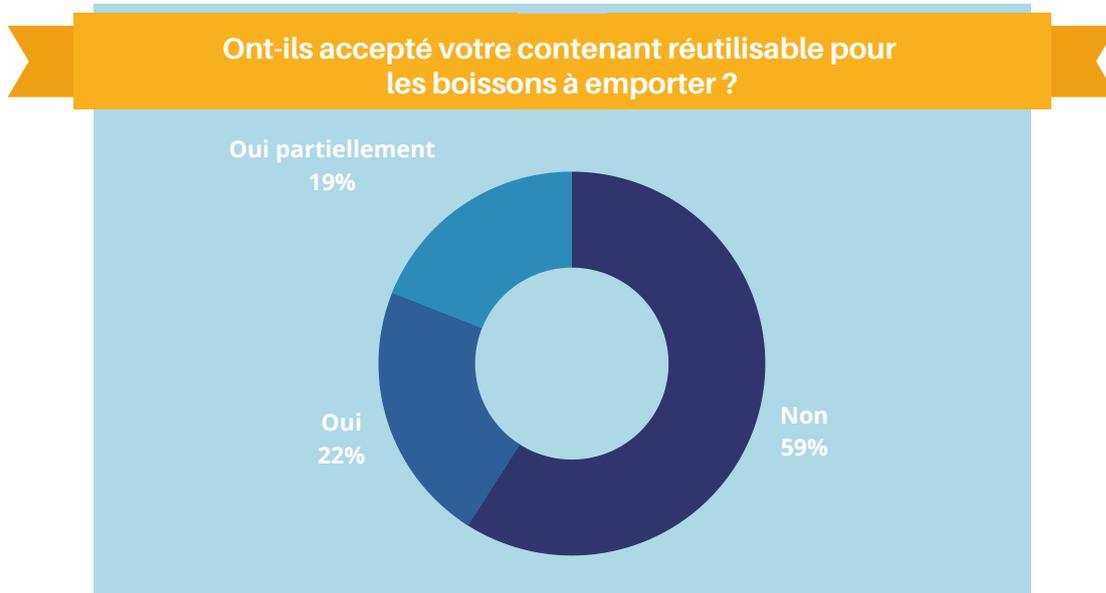
Les enseignes qui nous ont répondu sont celles qui ont engagé au moins une partie des mesures prévues par la loi AGECE.

Les retours des enseignes sont marqués par les éléments suivants :

- Mention de la recyclabilité des matériaux utilisés et des actions mises en place pour réduire le plastique (souvent sous forme de substitution par d'autres matériaux) chez McDonald's.
- Une application de la réduction pour les boissons si le consommateur apporte son contenant pour Exki, Starbucks et Pomme de Pain (respectivement 5%, 30 centimes et 5 centimes).
- Des règles d'hygiène internes (McDonald's) et une invocation du Covid comme frein majeur à la mise en place des articles de la loi AGECE (entraînant un empêchement de former convenablement les équipes pour Paul). Certains mentionnent une programmation dès stabilisation de l'épidémie et assouplissement du passe sanitaire (Paul, Pomme de pain).
- Seule Exki accepte les contenants réutilisables pour la nourriture (cependant l'enquête terrain a constaté que la majorité des plats étaient déjà emballés)
- Des tests de réemploi pour la restauration sur place (McDonald's) sont évoqués.
- Concernant l'eau du robinet, toutes les chaînes acceptent de servir de l'eau gratuitement.
- Concernant l'affichage obligatoire sur ce point, trois enseignes (McDonald's, Pomme de Pain et Steak'n Shake) indiquent qu'il est effectué. Cependant, les visites terrain (voir plus loin) montrent que même les employés ne savent pas où cela est affiché. L'enjeu est donc de dépasser la mention légale non visible pour réellement informer le consommateur.
- Enfin, une seule chaîne (Steak'n Shake) a répondu favorablement à notre proposition d'ouvrir des points d'eau potable pour que les consommateurs puissent remplir leur gourde et indique déjà le faire.

→ ENQUÊTE TERRAIN (102 RESTAURANTS)

B. UNE FAIBLE APPLICATION DE LA LOI POUR LES BOISSONS À EMPORTER, NOTAMMENT SUR LA RÉDUCTION FINANCIÈRE.



59% des restaurants visités refusent les contenants pour les boissons et ne respectent donc pas la loi.

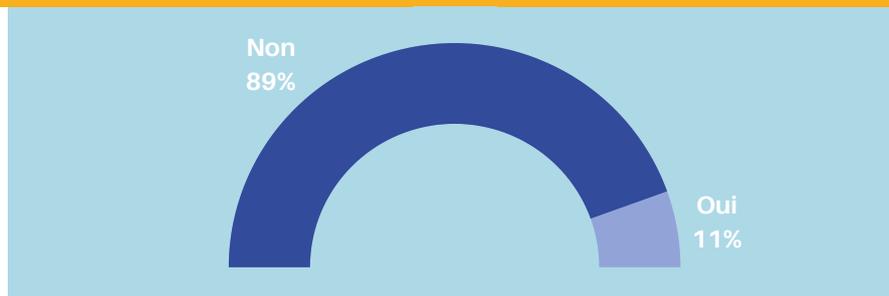
Les principales raisons constatées par les enquêteurs :

- les employés ne sont pas informés de la loi en vigueur ;
- certaines enseignes refusent tout contenant extérieur pour des raisons d'hygiène, notamment depuis la crise du Covid ;
- certains indiquent que le contenant extérieur n'est pas pratique en termes de calibrage de la boisson, car pas toujours adapté aux différents formats proposés pour les boissons (par exemple, 25 cL, 40 cL et 50 cL pour Burger King) ;
- les process sont aussi invoqués par les employés : la logistique et les produits sont standardisés et ne permettent pas de faire du sur mesure et de répondre à toutes les demandes individuelles.

19% des restaurants visités acceptent partiellement les contenants réutilisables, en fonction du type de boisson (chaud ou froid). Ils acceptent souvent le mug nomade pour le café mais pas pour les boissons froides.

22% des restaurants visités acceptent les contenants réutilisables pour tout type de boissons (mug nomade pour boissons chaudes ou froides et même gourde), démontrant ainsi la faisabilité technique de cette pratique.

Proposent-ils un tarif réduit devant la présentation d'un contenant réutilisable pour les boissons ?



Seulement 11% des restaurants interrogés (5 enseignes) proposent une réduction devant la présentation d'un contenant réutilisable pour les boissons (voir page suivante). Cette réduction varie de 5 centimes à 50 centimes, et est parfois proposée sous forme de pourcentage (5% à 10%). Certains acteurs affichent la réduction et proposent même des contenants à la vente (Starbucks, Exki).



A noter, Starbucks en proposant ses propres mugs avec des contenances adaptées à ses 3 formats (et même une graduation sur l'un des mugs) règle une des difficulté technique mentionnée par certains.

Les principales raisons du refus de la réduction :

- Les employés ne sont pas au courant de la loi en vigueur
- Difficultés au niveau du système informatique pour intégrer les remises réglementaires
- Les restaurants appliquent déjà une réduction sur la vente à emporter versus la restauration sur place, et considèrent que cela est suffisant

Cette non application de la réduction sur les contenants personnels pour les boissons est très regrettable car cet article de loi a pour objectif de développer en France une pratique qui a fait ses preuves dans d'autres pays : le "Bring your Own"

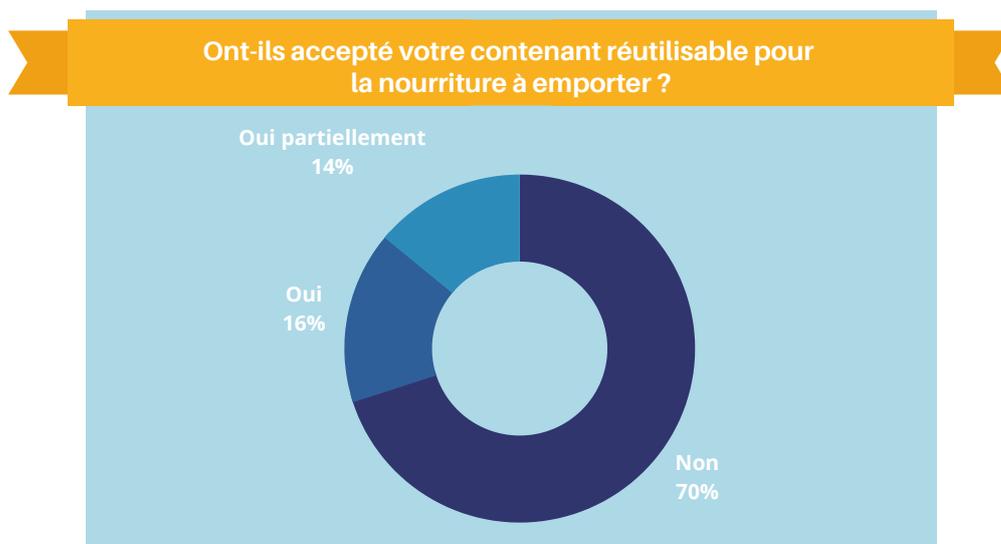
Le législateur attendait des enseignes qu'elles encouragent fortement la généralisation de cette pratique,¹¹ mais celles-ci ne sont malheureusement pas au rendez-vous. **On peut aussi regretter le manque global d'information des consommateurs sur ce dispositif.**

→ OÙ BÉNÉFICIER D'UNE RÉDUCTION AUJOURD'HUI ?

(Mise à jour prévue sur notre site noplasticinmysea.org)

Enseigne appliquant la réduction (a minima sur boissons chaudes)	Montant ou pourcentage
Prêt à Manger	50 ct
Starbucks	30 ct
Pomme de Pain	5 ct
Le Pain Quotidien	10%
Exki	5%

C. SE FAIRE SERVIR DE LA NOURRITURE DANS UN CONTENANT RÉUTILISABLE RESTE TRÈS DIFFICILE, MALGRÉ LA LOI



70% des restaurants interrogés ne respectent pas le droit du consommateur à utiliser ses propres contenants réutilisables. Parmi les restaurants qui acceptent, une grande partie ne le fait que partiellement car la plupart de leurs produits sont déjà emballés.

Les principales raisons du refus :

- Tous les produits sont déjà emballés
- Les employés ne sont pas au courant de la loi en vigueur
- Pour des raisons d'hygiène, notamment depuis la crise du Covid
- Tout est très standardisé avec pour certains une borne de commande digitale pour prendre des commandes, des doses individuelles pour les sauces
- Les formats des boîtes repas se sont pas toujours adaptés (ex : pizza, glace etc)



→ UNE ACCEPTATION DES CONTENANTS EXTÉRIEURS TRÈS HÉTÉROGÈNE SELON LES RESTAURANTS ET ENSEIGNES.

Il nous est apparu que l'acceptation des contenants individuels (pour repas ou boissons) se faisait :

- davantage dans les enseignes récentes avec peu de restaurants,
- selon la bonne volonté de l'employé au comptoir, ce qui amène à des réponses hétérogènes dans les restaurants d'une même enseigne.

Au vu de ces pratiques hétérogènes et des produits très souvent pré-emballés, il est difficile de dresser une liste d'enseignes qui acceptent les contenants.

L'enquête terrain a cependant permis de constater un refus répété des contenants chez par exemple :

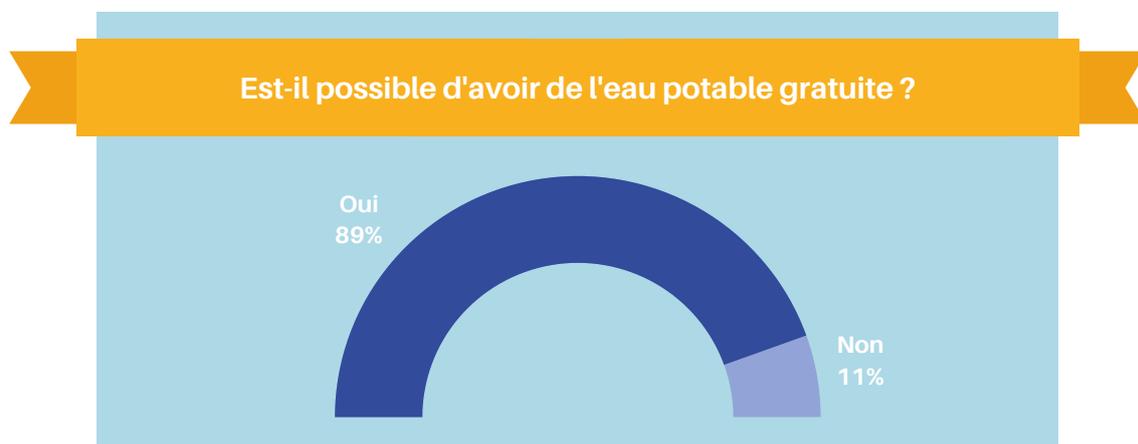
- Burger King,
- O'Tacos,
- McDonald's

Une acceptation ponctuelle selon l'interlocuteur et pour une partie des plats chez par exemple :

- Bagelstein,
- Starbucks,
- Veng Hour,
- Brioche dorée,
- KFC

Cette pratique est plus facile dans les restaurants qui composent sur place les plats à emporter (choix des ingrédients sur place pour une salade ou un mix de saveurs ou ingrédients).

D. LE DROIT À DE L'EAU POTABLE GRATUITE PASSÉ SOUS SILENCE



La grande majorité des restaurants acceptent de servir de l'eau potable gratuitement (soit dans le contenant du consommateur, soit dans un verre pour ceux qui refusent les contenants).

Quelques-uns le refusent en invoquant une absence d'eau potable peu probable ou des difficultés en termes de process.

Est-il indiqué clairement sur un affichage ou le menu la possibilité pour le client d'avoir de l'eau gratuite ?



En revanche, seulement 2% des restaurants visités indiquent clairement sur leur menu ou via un affichage la possibilité pour le consommateur de demander de l'eau gratuite (alors que c'est obligatoire depuis 2020 selon la loi).

Les restaurants valorisent au maximum les boissons à emporter, souvent en bouteilles ou canettes, notamment avec des formules déjeuner les incluant.

Quand on les interroge, ils partent du principe que les consommateurs savent qu'ils peuvent demander de l'eau, ce qui reste à prouver dans le contexte de la restauration à emporter.

E. DES PROCESS ET UNE DIGITALISATION QUI POUSSENT À LA CONSOMMATION ET NE RESPECTENT PAS LES DROITS DES CONSOMMATEURS

Les visites de restaurants nous ont permis de mesurer que les process mis en place permettent rarement de prendre en charge les contenants du consommateur.

Les produits sont souvent pré-emballés et dans beaucoup de restaurants, la plupart des boissons sont proposées en bouteilles ou canettes.

Par ailleurs, tout est organisé pour servir rapidement et le sur-mesure permis par la loi AGECE (avec possibilité de faire remplir ses contenants) contrarie des process et un marketing destinés à vendre des formules complètes avec boissons et des doses individuelles pré-emballées.

On peut aussi regretter l'approche peu cohérente de certaines enseignes, qui s'engagent sur les boissons à emporter, communiquent sur la réduction accordée, mais pré-emballent toute la partie nourriture.

Enfin, les bornes de commande digitale qui se développent dans de nombreuses chaînes permettent encore moins le sur-mesure et le "Bring your own". Ces options (comme l'accès à l'eau potable) ne sont évidemment pas inscrites sur l'écran et l'absence d'interlocuteur ne permet pas le sur mesure.

En revanche, les écrans regorgent d'offres de doses individuelles pour les sauces et d'images incitant à consommer des boissons. Dans certains cas les images sont même mensongères avec des boissons présentées à l'écran dans des verres... en verre !

Les droits des consommateurs à de l'information, une réduction pour les boissons, et une possibilité de consommer moins emballé en apportant son contenant sont très souvent bafoués.

Ces différents constats sont inquiétants au vu de la progression de la vente à emporter. Aussi, la réduction des déchets en restauration à emporter semble peu probable et le réemploi (côté consommateur avec ses contenants ou enseigne avec un système de consigne) est quasiment inexistant.

Reste par ailleurs des questions de rentabilité à étudier avec les organisations professionnelles pour que la boisson en bouteille et canette ne soit pas systématiquement proposée et puisse être remplacée par des solutions de vente "en vrac". Pour mémoire, la bouteille plastique est le premier déchet plastique à usage unique retrouvé sur les plages.¹²

04 | Recommandations

A. POUR LES CONSOMMATEURS

- Limitez le recours à la restauration à emporter si aucune solution n'est mise en place pour réduire les déchets à usage unique (qui contiennent souvent du plastique)
- Limitez au maximum les déchets en évitant ce qui peut l'être (sauces, dessert à remplacer par un fruit...)
- Adoptez des ustensiles réutilisables (gourde, mug isotherme, boîte repas, couverts réutilisables) et proposez-les aux restaurants
- Choisissez les restaurants qui acceptent vos contenants, référencés par exemple sur le [site de Zero Waste France](#) ou sur [la carte Oz ta boîte](#) sur Paris
- Et/ou choisissez les restaurants qui proposent des plats à emporter en contenants consignés recensés notamment [sur la carte du réseau consigne](#)
- Faites valoir vos droits (notamment l'eau gratuite et la réduction sur les boissons quand vous apportez votre contenant) ! Et n'hésitez pas en cas de refus à contacter la DGCCRF (*La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes*), sur [le site gouvernemental SignalConso](#)
- Contactez les associations de consommateurs et questionnez publiquement sur les réseaux sociaux les enseignes qui ne respectent pas vos droits



B. POUR LES CHAÎNES DE RESTAURATION À EMPORTER :

La responsabilité de la restauration à emporter sur la pollution plastique est à juste titre pointée du doigt et les consommateurs attendent davantage qu'une substitution matière qui par ailleurs peut présenter un risque sanitaire (composants perfluorés notamment).

Engagez-vous rapidement dans la réduction des déchets et le réemploi dans le respect de la loi, et faites le savoir .

Réduisez au maximum le déchet inutile

- Évitez par exemple les doses individuelles de sauce jetable
- Prévoyez un point de libre service individuel avec des système type "vrac" pour les sauces, la vinaigrette, le sucre...
- Créez de nouvelles recettes qui permettent de réduire les déchets d'emballage (salade dans un wrap...)

Levez les freins logistiques et assouplissez les process pour accueillir les contenants

- Il est important d'assouplir les process ou de créer des process parallèles permettant le sur-mesure et le réemploi. Vous pouvez par exemple intégrer une possibilité de service en mode zéro déchet visible sur le comptoir de vente (un des employés dédié avec un accès identifié).
- Informez-vous sur les solutions de contenants réutilisables adaptés à vos produits (l'offre et les acteurs sont nombreux en France et collaborent déjà avec le Ministère de la transition écologique ou la Mairie de Paris).¹³
- Collaborez avec les fournisseurs de contenants nomades pour proposer des contenants adaptés à vos produits, calibrés, voire gradués pour les boissons selon les formats que vous proposez à la vente.

Communiquez vis-à-vis des consommateurs, jouez sur la fidélisation et séduisez de nouveaux clients

- Pour signaler aux consommateurs que vous acceptez leurs contenants réutilisables, n'hésitez pas à l'indiquer sur votre menu ou, sur une affiche à l'entrée de votre restaurant.
- N'oubliez pas d'indiquer la possibilité pour les clients de se faire servir gratuitement de l'eau.
- Récompensez les clients qui s'engagent à amener leur contenant en appliquant la réduction prévue sur les boissons. Vous pouvez même aller au-delà de la loi et proposer une réduction sur les repas ou un système de fidélité.
- Proposez à la vente du matériel réutilisable dans vos restaurants (couverts réutilisables, mug, boîte repas...) en étant vigilant à la composition et à l'innocuité.

Levez les freins sanitaires

Il est prouvé scientifiquement que le virus se propage très peu via les surfaces (telles que les contenants réutilisables). Vous pouvez par ailleurs vous référer à plusieurs recommandations incluant la désinfection des contenants ou des process sans contact.¹⁴



¹³ Voir également notre benchmark des solutions à la pollution plastique, chapitre 3

¹⁴ voir la [déclaration de plus de 120 expert-es de la santé](#) concernant la sécurité des contenants réutilisables dans le contexte de la COVID-19. Il existe par ailleurs des méthodes pour limiter les risques de contamination, comme [le processus sans contact](#)

Anticipez la mise en place de la filière REP (qui prévoit un volet prévention des déchets) et l'obligation de contenants réutilisables sur place.

Au-delà du contenant apporté par le consommateur, l'enjeu pour la restauration à emporter est de revoir ses process pour intégrer des contenants réutilisables dans son offre pour la consommation sur place à partir de 2023.

Citeo travaille sur des standards qui devraient être proposés en 2022.

Ce changement peut être l'occasion de migrer globalement vers le réemploi en adoptant les mêmes contenants pour la consommation à emporter et la livraison avec un système de consigne.

Cette approche permettra également d'intégrer la dimension préventive incluse dans la filière de Responsabilité Élargie du Producteur, qui s'appliquera à partir de début 2023.

C. POUR LES POUVOIRS PUBLICS ET COLLECTIVITÉS

L'étude démontre que l'application de la loi reste très insuffisante et que les droits des consommateurs ne sont ni connus, ni appliqués.

Nous invitons les pouvoirs publics, les collectivités locales et acteurs de la prévention des déchets à :

- **Informé le consommateur sur ses droits** (apporter ses contenants réutilisables, percevoir une réduction sur les boissons à emporter, bénéficier d'eau gratuitement) via des actions presse, des campagnes média et une collaboration avec les associations de consommateurs
- **Engager le dialogue avec les chaînes de restauration à emporter (comme cela a été fait pour la restauration livrée)¹⁵ pour que la loi soit appliquée dans son intégralité le plus rapidement possible**
- Favoriser la rencontre avec les pourvoyeurs de solutions de réemploi (côté consommateur -contenant nomade adapté et gradué- ou via un système de consigne) comme cela a été fait pour la restauration livrée (charte avec le Ministère de la Transition Ecologique¹⁵)
- **Harmoniser la loi pour que les contenants apportés pour la nourriture bénéficient d'une réduction (au même titre que les boissons)**
- **Actualiser et suivre les données sur les volumes de déchets du secteur** en incluant tous les acteurs de la vente à emporter et en tenant compte de la dynamique du secteur (+ 11% de points de vente en un an)
- **Utiliser tous les outils de contrôle et de sanction à disposition auprès des fournisseurs d'emballage et des restaurants (amendes jusqu'à 2250€).¹⁶**
- **Encourager via des appels à projets et des financements** le développement du réemploi (individuel ou structuré par l'entreprise) dans la restauration à emporter (campagne, système de consigne, points de collecte, récupération...)
- **Pour les territoires, organiser des séances de concertation avec les acteurs** de la restauration à emporter pour mettre en place des politiques de réduction des déchets. Voir notamment les actions développées par la Mairie de Paris ([programme zéro déchet plastique en 2024 en concertation avec les acteurs](#))
- Mise en place de mesures incitatives pour les consommateurs et les restaurants pour développer l'utilisation de la consigne (fiscalité, standardisation, aide à l'installation de points de récupération de consigne sur le territoire ...)

¹⁵ Charte avec le Ministère de la Transition Ecologique

¹⁶ Pour mémoire, est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe le fait pour un vendeur de boissons à emporter, de ne pas adopter une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable. Pour une personne morale, le montant de l'amende est de 2250€ (Art R.541-350 du code de l'environnement).

ANNEXES

Annexe 1 : la loi AGEC

Entrée en vigueur en janvier 2020, la loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire) s'articule autour de quatre grandes orientations consistant à mettre fin au gaspillage pour préserver nos ressources naturelles, à mobiliser les industriels pour transformer nos modes de production, à renforcer l'information du consommateur ainsi qu'à améliorer la collecte des déchets et lutter contre les dépôts sauvages.

- Elle comporte un axe important "sortir du plastique jetable"¹⁷ à horizon 2040 avec un calendrier progressif d'interdictions et de limitations.¹⁸
- Et prévoit la mise en place de plusieurs filières de responsabilité élargie du producteur. Les filières REP permettent d'organiser la prévention et la gestion des déchets pour certains types de produits. L'objectif est de traiter les déchets produits, mais aussi de les prévenir en agissant sur l'ensemble du cycle de vie des produits.

Concernant la restauration à emporter, plusieurs articles sont d'ores et déjà entrés en vigueur avec pour objectifs de mieux informer les consommateurs sur leurs droits (notamment en termes d'accès à l'eau potable), de les inciter à apporter leurs contenants pour éviter l'usage unique.

→ Pour les boissons et l'eau (avec une application dès février 2020)

L'article 42 de la loi AGEC du 10 février 2020 stipule que «Les vendeurs de boissons à emporter adoptent une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable.»

L'article 77 de la loi AGEC du 10 février 2020 stipule que « Les établissements de restauration et débits de boisson sont tenus d'indiquer de manière visible sur leur carte ou sur un espace d'affichage la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite. Ces établissements doivent donner accès à leurs clients à une eau potable fraîche ou tempérée, correspondant à un usage de boisson.»

→ Pour les contenants à emporter (depuis juillet 2021), l'article L541-15-7 du code de l'environnement, modifié par loi AGEC n° 2020-105 du 10 février 2020 stipule que :

"Au 1er juillet 2021, les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place mettent à la disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté (...)

Les établissements de restauration commerciale et les entreprises qui distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de vente à emporter utilisent à cet effet des contenants réutilisables ou recyclables.

Le contenant réutilisable ou recyclable peut être apporté par le consommateur.

Un affichage en établissement informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables ou recyclables. Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant (...)"

¹⁷ Un produit en plastique à usage unique se définit comme "tout produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique et qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu".

¹⁸ Calendrier du Ministère de la transition écologique

Depuis le 1er juillet 2021, fin de la période de tolérance et entrée en vigueur de l'interdiction de certains plastiques à usage unique : boîtes en polystyrène expansé, pailles en plastique, touillettes ou couverts jetables

Un report du 1er janvier 2021 au 1er janvier 2023 de la REP sur les emballages de la restauration à emporter

La loi AGECE prévoyait au 1er janvier 2021 la mise en place d'une filière à Responsabilité Elargie pour les Producteurs d'emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration. Or, l'impact de la crise sanitaire sur le secteur des cafés, hôtels et restaurants a entraîné un report de l'entrée en vigueur de celle-ci au 1er janvier 2023.

1er janvier 2023 : une interdiction d'utilisation de vaisselle jetable pour la restauration à emporter pour les repas servis sur place

Enfin, la restauration à emporter est également concernée par le décret 3R : réduction, réemploi et recyclage d'ici 2025

Celui-ci prévoit :

- une réduction de 20% de réduction des emballages plastiques à usage unique d'ici fin 2025, dont la moitié par réemploi
- 100% de réduction des emballages plastiques à usage unique « inutiles » d'ici 2025

La restauration à emporter est également concernée par les objectifs de réemploi de la loi (5 % des emballages réemployés en 2023 et 10% en 2027).

Annexe 2 : le questionnaire aux chaînes de restauration

Questionnaire	
<p>Identification</p> <p>Merci de préciser votre société</p> <input type="text"/>	<p>Pouvez-vous préciser les raisons ou contraintes ou nous informer précisément des tests réalisés ou d'une mise en œuvre prochaine (date et modalités à préciser) ?</p> <input type="text"/>
<p>Votre fonction</p> <input type="text"/>	
<p>Votre email</p> <input type="text"/>	
<p>Acceptez-vous les contenants réutilisables de vos clients pour les boissons ?</p> <p><input type="checkbox"/> OUI</p> <p><input type="checkbox"/> NON</p>	<p>Si vous appliquez ou allez prochainement appliquer un tarif réduit, quel est le montant de la réduction accordée ? Merci de préciser si des réductions différentes sont appliquées selon le type de boissons. Merci également de préciser quelle formation interne et quelle communication aux clients est réalisée ou prévue.</p> <input type="text"/>
<p>Pour la nourriture vendue à emporter ?</p> <p><input type="checkbox"/> OUI</p> <p><input type="checkbox"/> NON</p>	
<p>Pouvez-vous préciser vos raisons ou contraintes ou nous informer d'une mise en œuvre prochaine (date et modalités à préciser) sur ces deux sujets (nourriture et boissons) ?</p> <input type="text"/>	
<p>Appliquez-vous un tarif réduit pour les boissons vendues dans un contenant réutilisable (tasse, mug, gobelet...) apporté par le client ?</p> <p>Pour mémoire, depuis le 12 février 2020, les vendeurs de boissons à emporter doivent proposer un tarif réduit lorsque le consommateur présente un récipient réutilisable par rapport au prix d'une boisson servie dans un gobelet jetable (art. 42 AGECE).</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, dans tous nos points de vente de boissons</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, mais seulement en phase de test dans certains points de vente de boissons</p> <p><input type="checkbox"/> Non, mais c'est prévu prochainement</p> <p><input type="checkbox"/> Non</p>	<p>Avez-vous mis en place ou avez-vous l'intention de mettre en place un dispositif permettant à vos clients d'avoir accès à de l'eau potable gratuitement (conformément à l'article 77 de la loi AGECE) ?</p> <p><input type="checkbox"/> OUI</p> <p><input type="checkbox"/> NON</p>
	<p>Si oui, avez-vous indiqué de manière visible sur votre carte ou sur un espace d'affichage la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite (conformément à l'article 77 de la loi AGECE) ?</p> <p><input type="checkbox"/> OUI</p> <p><input type="checkbox"/> NON</p>

Que pensez-vous de l'idée de proposer un espace en accès libre clairement signalé (affiche, signalétique...) pour que les clients puissent remplir leur gourde ?

- Nous le faisons déjà
- Nous sommes plutôt favorables
- Cela ne nous paraît pas possible ou nous ne souhaitons pas le faire

Pouvez-vous préciser vos raisons ou contraintes ou nous informer d'expérimentations et/ou d'une généralisation prochaine (date et modalités à préciser) sur les 3 questions précédentes ?

Comment avez-vous préparé l'échéance du 1er juillet ? Pour mémoire, depuis 1er juillet 2021, les restaurants doivent accepter les contenants des clients pour la vente à emporter ou pour ramener la nourriture non consommée sur place (art. 44 AGECE). Un affichage dans le restaurant doit informer le consommateur sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants.

- Nous avons informé les équipes et préparé l'affichage
- Nous allons tester dans quelques restaurants avant de généraliser
- Nous n'avons pas encore organisé les choses

Pouvez-vous préciser vos raisons ou contraintes ou nous informer d'expérimentations et/ou d'une généralisation prochaine (date et modalités à préciser) ?

Commentaires

Association No Plastic in My Sea, 43bis rue Carnot, 92100 Boulogne Billancourt www.noplasticinmysea.org
Siret : 838 678 530 000 18

Annexe 3 : l'enquête terrain

Avec l'aide de 20 bénévoles dans toute la France, nous avons réussi à récolter plus de 102 réponses dans 41 chaînes de restauration à emporter différentes, majoritairement en Ile-de-France et dans une dizaine de départements hors Ile-de-France.

Les différents lieux visités:



Annexe 4 : détail des enseignes contactées et /ou visitées.

ENSEIGNE	ENVOI DU QUESTIONNAIRE	RÉPONSE	VISITE DES ENQUÊTEURS (et nombre de restaurants)
McDonald's			12
Quick			3
KFC			5
Burger King			7
Five Guys			1
Big Fernand			2
Factory & Co			1
Steak N Shake			
Subway			5
O'Tacos			7
Pizza Hut			1
Dominos Pizza			5
Bagelstein			2
Planet Sushi			1
Sushi Shop			3
Lady Sushi			
Eat Sushi			
Wok to Walk			
Woko contine viet			
Thai in Box			
Pitaya			
Santasha			
Jour	Octobre		1
Eat Salad	Octobre		1
Class'Croute			
Lucien et la Cocotte			
Paradis du Fruit			1
Prêt à Manger			5
Exki			1
Lina's			1
Cojean	Octobre		
Brioche Dorée			4
Pomme de Pain			2
La Mie Câline			1
Bonne journée	Octobre		1
Paul			7
Starbucks			4
Columbus Café			1
Café Kitsuné			
Yogurt Factory			2
Haagen Daiz			
Amarino			
Chipotle			1
Five Pizza			2
Daily pic			1
Pake House			1
Costo Coffee			1
Eat Shop			1
La Glacenoise			1
Lunicco			1
Nooko			1
Veng Hour			1
Léon de Bruxelles			1
Da May Fa			1
Le Pain Quotidien			1
Rimal			1

 OUI

 NON

L'échantillon de 102 restaurants n'est pas statistiquement représentatif des 48800 points de vente recensés en France, qui incluent beaucoup d'indépendants ou de petits enseignes, mais permet de constater des grandes tendances, à commencer par une faible connaissance de la loi.