

Fast-foods : le casse-tête de la vaisselle réutilisable



(1) Fini, les cornets de frites McDo en carton ! Depuis le 1er janvier, les clients du célèbre fast-food qui font le choix de manger sur place, disposent d'une vaisselle lavable. McDo n'est pas le seul concerné : la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (Agec) oblige l'ensemble des restaurants disposant de plus de 20 couverts en places assises à faire de même. Bon élève de la classe, McDo a anticipé et travaille « depuis plus de deux ans à la mise en œuvre d'une solution » de vaisselle réemployable. « Au début, nous avons eu pas mal de problèmes de vol. La vaisselle des HappyMeal est beaucoup trop jolie ! », raconte un franchisé.

(2) Nombre d'autres restaurateurs ont préféré attendre et pourraient aujourd'hui en payer le prix, la transformation n'étant pas si simple. Chez Class'croute, on continue d'expérimenter sans être certain d'avoir trouvé la solution. « Nous sommes passés au 100% verre pour le déjeuner à emporter et sur place mais le prix de la consigne était dissuasif. Nous avons donc cherché une alternative. Les plats à emporter resteront emballés dans un matériau jetable et ceux à consommer sur place le seront dans du verre », témoigne Mathieu Rabaud, le directeur général de l'enseigne.

(3) Une telle gestion de contenants différents ne va cependant pas de soi. « Il a fallu expliquer au client que, s'il choisissait un contenant en plastique, il ne pouvait pas consommer sur place », a constaté Marc Desprès, patron de quatre Class'croute à Strasbourg. Finalement, pour réduire les risques, le restaurateur a décidé d'exposer les contenants en verre, en ajoutant une signalétique claire qui permette au client de demander la vaisselle jetable au comptoir s'il souhaite emporter son déjeuner.

(4) Cette nouveauté présente aussi des 34 pour le personnel, car elle complexifie la gestion des stocks et, pire, génère du gaspillage... Tout l'inverse de l'esprit de la loi Agec. « Chez nous, le mode de consommation dépend beaucoup de la météo. D'un jour sur l'autre, plus de clients que d'ordinaire peuvent venir en salle. Dès lors, on risque de se trouver dans la situation absurde de jeter de la nourriture car on a épuisé le stock de salade « à consommer sur place » mais pas celui « à emporter », l'inverse étant aussi possible », dit Marc Desprès.

(5) Autre obstacle : le lavage ! Créer un poste de plongeur ? Impossible, tant sur le plan économique que sur celui du recrutement « Là où c'est possible, nous conseillons aux franchisés d'acheter un lave-vaisselle. Ailleurs, on peut avoir recours à des solutions de lavage externalisé, une nouvelle activité appelée à se développer », estime Mathieu Rabaud.

Guillaume Mollaret, L'Express, 12 januari 2023