

Publié le 6 juin 2024

Restauration collective : un webinaire sur les nouveaux dispositifs de réduction des emballages

A partir du 1er janvier 2024, conformément aux dispositions de la loi Climat et Résilience, les entreprises qui vendent des produits alimentaires aux professionnels de la restauration sont tenues de réduire l'impact environnemental des emballages primaires de ces produits. Cela vise tout type de restauration, en intérieur ou en extérieur, sur place ou à emporter, individuelle ou collective comme les restaurants, les cantines scolaires ou d'entreprise, les métiers de bouche, les boulangeries, les hôtels, les stations-service ou encore les fast-foods. Citeo Pro organise un webinaire, le 12 juin, pour sensibiliser les entreprises concernées par cette mesure.



En 2024, de nouveaux dispositifs voient le jour pour la restauration collective, parmi lesquels :

- Contribution à un éco-organisme,
- Soutiens financiers à la collecte des bacs gastronomes,
- Solutions de collectes et de tri des emballages recyclables,
- Accompagnement à l'utilisation de contenants réemployables pour le portage à domicile

Les Epl de ce secteur sont elles aussi concernées.

Ces dispositifs sont animés par **Citeo Pro**, filiale de l'entreprise à mission Citeo et Adelphe, agréée par les pouvoirs publics pour une durée de 6 ans pour la **nouvelle filière de Responsabilité Elargie du Producteur (REP) des Emballages de la Restauration (ER)**. **Citeo Pro est à ce jour le seul éco-organisme agréé au titre de la nouvelle REP pour les emballages de la restauration.**

Nous vous invitons donc à participer à ce webinaire qui vous présentera les impacts de ces

dispositifs sur votre organisation et votre activité.

- [Inscrivez-vous au webinaire](#)

Par Caroline ACOSTA