

## Les emballages de la filière restauration

L'arrêté du 20 juillet 2023 définit les caractéristiques des emballages de produits susceptibles d'être consommés ou utilisés par des ménages et des professionnels de la restauration et des emballages de produits consommés ou utilisés spécifiquement par les professionnels de la restauration.

**Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2024**

### Les emballages concernés

- Les emballages primaires
- Le producteur peut considérer qu'une part de ces emballages ne relève pas de la filière restauration lorsqu'il peut justifier qu'au moins la moitié des emballages de cette catégorie mise sur le marché n'est pas destinée à des professionnels de la restauration. Dans ce cas, seule la part des emballages mise sur le marché par le producteur à destination de ces professionnels relève de cette filière.

### Tableau des emballages considérés comme emballages destinés aux professionnels de la restauration

Catégories et nature du produit emballé	Volume du produit emballé
Petits déjeuners, chocolat poudre, boissons instantanées, céréales, pâtes à tartiner, café, chicorée, malt, biscuits salés et sucrés, pains d'épices, pâtisseries, viennoiseries de conservation, biscottes, pains grillés et produits similaires grillés	>1,2 kg
Thés et infusions	> 250g
Chocolat : tablettes et barres	> 600g
Autres confiseries (y compris chocolat)	> 1,2kg
Desserts prêts à être consommés, préparations pour entremets et desserts	> 2kg
Levure et autres ferments	> 250 g

Catégories et nature du produit emballé	Volume du produit emballé
Autres produits pour la pâtisserie et aides culinaires	> 600g
Farines, pâtes alimentaires, riz et sucre	> 5 kg
Purée en flocons, semoules et assimilés, fruits secs, légumes secs et graines salées	> 1,2 kg
Fruits et légumes lyophilisés et déshydratés, tapioca, autres amidons et féculés	> 600g
Potages liquides, bouillons et aides culinaires	> 1,2 kg
Potages déshydratés à préparer, potages instantanés, condiments et sauces déshydratées	> 250g
Salade prêt à l'emploi	>400g
Autres végétaux (fruits et légumes) prêts à l'emploi	>500g
Vinaigrettes, mayonnaises, moutardes, sauces prêtes à l'emploi, sauce tomate et concentrés de tomates	> 1,2 kg/1,2 L
Poivre	> 600g
Epices	> 250g
Sel fin et gros	> 1,2 kg
Huiles alimentaires	> 3L
Vinaigres	> 2L

Catégories et nature du produit emballé	Volume du produit emballé
Compotes, confitures, gelées, crèmes de marrons, marmelades, miel, fruits au sirop, fruits confits	> 1,2 kg
Conserves de légumes et conserves de poissons	> 1,2 kg
Cassoulets et choucroutes garnies > 3 kg Autres conserves	> 2 kg
Charcuterie et salaisons	> 1,2 kg
Chips	> 1,2 kg
Escargots	> 1,2 kg
Quenelles	> 2 kg
Plats cuisinés à préparer ou prêts à être consommés	> 1,5 kg
Laits infantiles, aliments diététiques pour enfants, produits diététiques et de régime, produits de nutrition clinique	> 1,2 kg
Sirops et sucre liquide	> 1,2L
Extraits pour boissons et sels effervescents	> 250g
Bières, panachés	> 9L
Autres boissons	> 9L
Pains (y compris pains de mie, pains spéciaux) et articles de boulangerie, pâtisseries fraîches et entremets prêts à être consommés	> 2 kg

Catégories et nature du produit emballé	Volume du produit emballé
frites, viandes, volailles, gibiers, poissons, mollusques et crustacés surgelés	> 2,5 kg
Autres surgelés	> 1,2 kg
Laits	> 10L
Yaourts et assimilés, crèmes et fromages blancs, desserts lactés et entremets	> 2 kg
Crème-glace et glaces de consommation	> 3 L
Chewing-gum	> 250g
Beurres, margarines et graisses végétales	> 2 kg
OEufs	> 36 pièces
Ovoproduits et produits élaborés d'oeufs	> 500 g
Fromages fondus et persillés	> 600g
Autres fromages	> 2 kg
potatoes fraîches	> 10 kg
fruits frais et autres légumes	> 5 kg
volailles et gibiers	> 3 kg
boucherie et triperie	> 2,5 kg
Produits traiteur, hors-d'oeuvres, plats cuisinés et viandes à réchauffer	> 1,2 kg
Poissons-crustacés-coquillages	> 2,5 kg
Produits de saurisserie	>900g