

LA RESTAURATION A L'EMPORTER

ENQUETE SUR L'UTILISATION DE LA VAISSELLE
REUTILISABLE PAR LA POPULATION GENEVOISE



SEPTEMBRE 2021

CONTEXTE

En 2011, l'office fédéral de l'environnement a publié une étude chiffrant les dépenses dues à l'abandon des déchets sur la voie publique (littering). Globalement, le coût du littering dans l'espace public et dans les transports en commun s'élève à 200 mio de francs par an. Les accessoires et emballages de restauration à l'emporter et de boissons sont quant à eux responsables de la moitié de ces dépenses (Le littering a un coût, OFEV, 2011).

A Genève, le Conseil d'Etat a présenté sa nouvelle politique de gestion des déchets en juin 2021, dans laquelle l'accent est mis sur la réduction des déchets à la source afin d'accélérer la transition écologique. A ce titre, le plan cantonal de gestion des déchets 2020-2025 vise, par le biais de la mesure DU1, à supprimer la vaisselle et les plastiques à usage unique, en particulier dans les manifestations sur le domaine public et auprès des services de restauration à l'emporter. L'enquête objet du présent document s'inscrit dans ce cadre.

L'ENQUETE

Sur mandat du service de géologie, sols et déchets, une étude sur le comportement de la population genevoise vis-à-vis de la restauration à l'emporter a été réalisée par l'institut de sondage Link en collaboration avec le bureau Behaviour Change Expertise. L'étude est basée sur une enquête en ligne réalisée entre le 10 juin et le 8 juillet 2021.

Note : la plupart des questions présentaient des options de réponses à choix multiples, les résultats peuvent donc dépasser 100%.

ECHANTILLON ET PUBLIC CIBLE

L'échantillon interrogé est composé de 890 résidentes et résidents genevois âgés de 20 à 79 ans.

Parmi ces personnes, un tiers (soit 302) déclare consommer au moins une fois par semaine une boisson et/ou un repas à l'emporter ou en livraison.

La moitié de ces personnes a entre 41 et 60 ans, les deux tiers sont des employé.e.s, et les 86% qui exercent une activité professionnelle travaillent en intérieur.

Le public cible de la restauration à l'emporter est donc constitué majoritairement de personnes actives employées sédentaires.

FREQUENCES DE CONSOMMATION

87% du public cible consomme au moins un repas à l'emporter par semaine, un tiers au moins 3 fois. 75% de cette consommation se fait dans des emballages jetables.

68% du public cible consomme au moins une boisson à l'emporter par semaine. 80% de cette consommation se fait dans des emballages jetables.

60% du public cible se fait livrer un repas au travail ou à domicile au moins une fois par semaine.

Le public cible consomme majoritairement dans le cadre professionnel (62%), principalement au repas de midi.

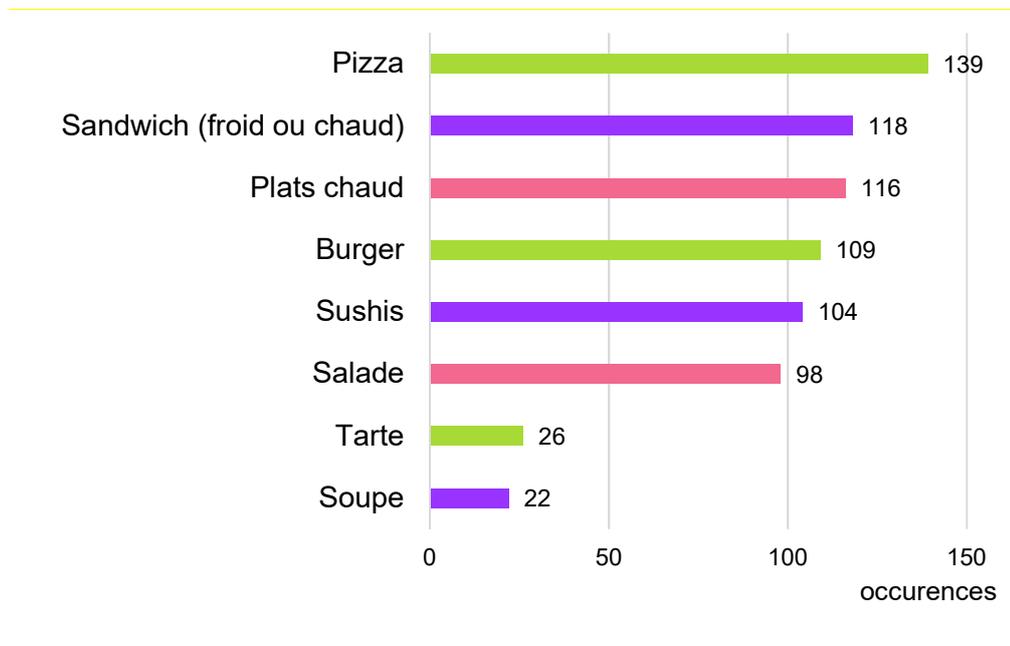
Lorsque la consommation se fait dans le cadre privé (46%), les trois repas principaux sont concernés à parts presque égales.

Seulement 19% de la consommation se fait sur le trajet domicile-travail.

LIEUX ET HABITUDES DE CONSOMMATION

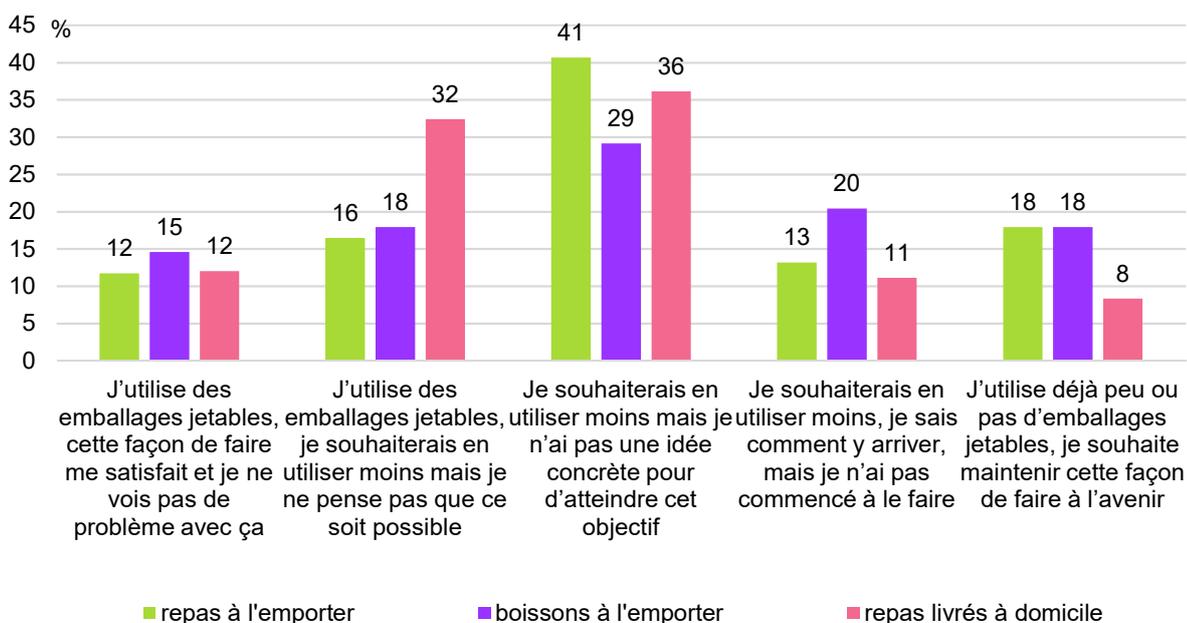
68% du public cible fréquente les mêmes lieux de consommation (1 à 5 établissements). Moins de 5 % déclare se rendre rarement aux mêmes endroits.

Les plats les plus consommés en vente à l'emporter ou livraison sont, par ordre décroissant :



STADES DE CHANGEMENT DE COMPORTEMENT : DE L'ABANDON DE L'EMBALLAGE JETABLE VERS L'ADOPTION D'EMBALLAGES REUTILISABLES

Environ 70% du public cible souhaite utiliser moins d'emballages jetables, mais ne sait pas comment faire. Cela se fait davantage ressentir pour les repas à l'emporter et en livraison que pour les boissons à l'emporter.



Les femmes se positionnent à des stades de changement plus avancés que les hommes, l'écart entre hommes et femmes étant plus important pour les boissons que pour les repas à l'emporter.

Concernant la livraison, le public cible se trouve dans des stades de changements moins avancés.

Il est majoritairement convaincu qu'utiliser des contenants réutilisables est une bonne chose et est utile. Il a également une perception globale de responsabilité individuelle par rapport aux effets écologiques et financiers liés à l'utilisation d'emballages jetables. L'emploi d'emballages réutilisables est associé à des émotions plutôt positives, ainsi qu'à un sentiment d'approbation des proches plutôt positif.

FREINS A L'UTILISATION DE CONTENANTS REUTILISABLES

Les trois freins principaux à l'utilisation de contenants réutilisables sont, quasiment à égalité: hygiène du contenant proposé, devoir de retour dans l'établissement d'achat, organisation et planification liées à leur utilisation.

MATERIAUX EMPLOYES

En ce qui concerne les matériaux employés, les personnes qui utilisent déjà un contenant réutilisable se servent en majorité du plastique (66%) ou du verre (54%).

Les critères les plus importants concernant le choix du matériau d'un tel contenant sont l'innocuité pour la santé, la facilité de lavage / séchage et le fait d'être bon pour l'environnement / recyclable.

Les critères qui apparaissent les moins importants sont : l'aptitude du matériau à être réchauffé au four, ne s'abîme pas si on coupe dedans, maintien au chaud et incassable.

Le verre est le matériau qui cumule le plus de qualités pour un contenant réutilisable, à l'exception de sa légèreté. A l'opposé, le plastique n'est reconnu que pour ce critère-là, tandis que l'inox apparaît meilleur pour la résistance et le maintien au chaud.

ACCEPTATION ET CONDITION DE LA CONSIGNE

Le public cible est majoritairement favorable à la consigne, en particulier s'il est possible de la récupérer ailleurs que dans l'établissement émetteur.

Le montant de la consigne acceptable est en majorité de 5 francs pour les boîtes repas et de 2 francs pour les contenants pour boissons.

CONCLUSION

Une large majorité des utilisatrices et utilisateurs de restauration à l'emporter emploie des contenants jetables. Cependant, la plupart a conscience de leur impact et manifeste son désir de changer.

L'accessibilité à des contenants réemployables doit être améliorée, en promouvant ces derniers auprès des services de restauration. A ce titre, un système en réseau allège la contrainte auprès des consommatrices et consommateurs. La clientèle doit également être confortée dans la possibilité d'apporter son propre contenant auprès des restaurants, pour lever les freins liés au montant de la consigne et au choix des matériaux.



CONTACT

par courrier électronique :
gesdec@etat.ge.ch

ou par courrier postal :
Office de l'environnement – GESDEC
Quai du Rhône 12
1205 Genève



DECHETS.GE.CH