**Appel à projets**

**« Soutien à l’innovation sur les contenants alimentaires réemployables pour la restauration collective »**

Cet appel à projets (ci-après « AAP ») vise à soutenir les innovations portées par les fabricants d’emballages et de contenants permettant de répondre aux enjeux de passage au réemploi et de suppression du plastique dans les contenants alimentaires utilisés par la restauration collective. L’objectif est d’adapter l’offre existante de contenants alimentaires aux spécificités de la restauration collective, que celle-ci soit gérée par une structure publique ou privée[[1]](#footnote-1), afin de lever les freins au réemploi tout en assurant la conformité aux obligations règlementaires d’EGAlim, dont l’entrée en vigueur est prévue au 1er janvier 20251.

Cet appel à projets propose un accompagnement aux études de faisabilité (Axe 1) et aux expérimentations (Axe 2) portant sur l’adaptation des contenants réemployables, dans le but de mieux répondre aux besoins de la restauration collective, en particulier dans les collectivités (cuisines centrales, restaurants scolaires, etc.). Les contenants doivent être réemployables et recyclables[[2]](#footnote-2). Les fabricants, porteurs de projets, doivent se positionner sur l’un des deux axes (selon la maturité du projet) : identifier les caractéristiques à améliorer sur un contenant réemployable[[3]](#footnote-3), cibler les moyens à mettre en œuvre pour tester les différentes solutions, tester la performance de la solution choisie via une expérimentation en environnement opérationnel, avec un partenaire ou groupement de partenaires (collectivité ou groupement de collectivités, cuisine centrale, restaurant d’entreprise).

* Axe 1 - études de faisabilité et tests : l’objectif est de réaliser un état des lieux à caractère technique et/ou organisationnel de la situation initiale (description des caractéristiques du/des contenant(s) réemployable(s), des freins identifiés et des pistes d’optimisation pour le réemploi envisagées, par exemple afin d’améliorer la résistance au lavage et au séchage). Cette étude inclut une analyse comparative des différentes solutions envisageables pour améliorer les caractéristiques ciblées, les résultats attendus, les moyens de mise en œuvre des solutions, ainsi que les éventuels tests réalisés par le fabricant en interne (premiers tests des solutions envisagées visant à orienter les décisions et choix techniques).
* Axe 2 – expérimentations : tests de performance réalisés en conditions réelles d’utilisation (cuisine centrale, crèche, etc.), destinés à faire tester et valider la pertinence de la solution choisie par une collectivité ou une entreprise de la restauration collective privée partenaire, au regard des caractéristiques à améliorer identifiées au préalable. L’objectif est de tester la mise en œuvre de la solution dans les conditions de la restauration collective et de procéder (fabricant) aux éventuels ajustements du contenant sur la base des retours des utilisateurs.

**Cet AAP est ouvert à compter du 24/06/2024 et jusqu’au 24/10/2024 à 12h00** (heure de Paris). Le dépôt des dossiers devra être réalisé sur cette période via la page dédiée de la plateforme Agir. Les projets retenus à l’issue de cet appel à projets seront instruits par l’ADEME en vue d’un financement selon les modalités d’attribution d’aides à la décision de l’ADEME. Les modalités et dépenses éligibles sont précisées dans le descriptif détaillé correspondant, disponible sur [https://www.ademe.fr/nos-missions/financement/](https://www.ademe.fr/nos-missions/financement/#ancre4).

Cet AAP est complémentaire au dispositif de l’ADEME « Aides au réemploi des emballages et des contenants » : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2024/aides-reemploi-emballages-contenants>.

*Les candidatures peuvent être soumises pendant toute la durée d’ouverture de l’appel à projets (AAP). Les candidatures déposées sont instruites au fil de l’eau.*

*Les modalités d’aide devront être conformes aux régimes d’aides en vigueur à cette échéance ; l’ADEME se réserve donc la possibilité d’apporter toute modification rendue nécessaire au regard de l’évolution des encadrements communautaires ou des régimes d’aide applicables.*

**Dates importantes**

**Clôture de l’appel à projets**

Les éléments du dossier doivent être déposés sous forme électronique, y compris les documents signés par le responsable légal de chacun des partenaires (si applicable), impérativement avant le :

**24 octobre 2024 à 12h (heure de Paris)**

sur la page dédiée de la plateforme Agir

**Contacts ADEME**

**Vous pouvez adresser vos questions directement sur le site de l’AAP.**

Il est nécessaire de lire l’ensemble des informations du présent document ainsi que celles disponibles sur la page dédiée de la plateforme Agir pour le dépôt des dossiers.

Table des matières

[1. Fiche synthétique de l’appel à projets 5](#_Toc169514308)

[2. Contexte et objectifs de l’appel à projets 6](#_Toc169514309)

[3. Qui peut participer ? 7](#_Toc169514310)

[4. Quels projets peuvent être accompagnés ? 8](#_Toc169514311)

[4.1. Priorités thématiques 8](#_Toc169514312)

[4.2. Axe 1 : études de faisabilité et tests 9](#_Toc169514313)

[4.3. Axe 2 : expérimentations 9](#_Toc169514314)

[4.4. Grands types d’opérations inéligibles 10](#_Toc169514315)

[4.5. Spécificités en termes d’éligibilité, de priorisation ou d’inéligibilité par thématique 10](#_Toc169514316)

[5. Plafonds de dépenses éligibles retenues pour l’appel à projets 11](#_Toc169514317)

[6. Dépenses éligibles 12](#_Toc169514318)

[6.1. Axe 1 : études de faisabilité et tests 12](#_Toc169514319)

[6.2. Axe 2 : expérimentations 12](#_Toc169514320)

[7. Les aides financières ADEME d’accompagnement de votre projet 12](#_Toc169514321)

[8. Critères de sélection des projets 12](#_Toc169514322)

[9. Monter et soumettre votre projet 13](#_Toc169514323)

[10. Vos engagements 14](#_Toc169514324)

[11. Annexe 1 : recyclabilité 15](#_Toc169514325)

# Fiche synthétique de l’appel à projets

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’AAP | AAP « Soutien à l’innovation sur les contenants alimentaires réemployables pour la restauration collective » |
| Contact et dépôt de dossier | Modalités de dépôt : du 24/06/2024 au 24/10/2024 à 12h00 (heure de Paris)  Questions en amont du dépôt de dossier à adresser sur la page Agir |
| Objectif | Soutenir les innovations portées par les fabricants d’emballages permettant de répondre aux enjeux de passage au réemploi et de suppression du plastique dans les contenants alimentaires réemployables utilisés par la restauration collective[[4]](#footnote-4). |
| Types de projets | Cet AAP propose un accompagnement aux études de faisabilité et aux expérimentations portant sur l’adaptation de contenants réemployables, dans le but de mieux répondre aux besoins de la restauration collective publique et privée4.   * Axe 1 – études de faisabilité et tests : état des lieux de la situation initiale, identification des freins à lever et caractéristiques à améliorer sur le(s) contenant(s) réemployable(s), comparaison des solutions envisagées, moyens de mise en œuvre des solutions, préconisations et résultats attendus, tests internes par le fabricant pour orienter la prise de décision et les choix techniques. * Axe 2 – expérimentations : tests de performance réalisés en conditions réelles d’utilisation par un partenaire (cuisine centrale, restaurant scolaire, restaurant d’entreprise), destinés à valider la pertinence et l’opérationnalité de la solution choisie ; ajustements réalisés par le fabricant sur le contenant sur la base des retours d’expérience du ou des partenaires. |
| Bénéficiaires cibles | Entreprises Petites, Moyennes ou Grandes : fabricants d’emballages et de contenants. |
| Plafonds de dépenses éligibles | * Axe 1 : plafond de dépenses éligibles retenues à 100 000€ * Axe 2 : plafond de dépenses éligibles retenues à 100 000€ |
| Eligibilité des projets | Respect de l’objet de l’AAP (thématiques, axes, opérations éligibles), conformité aux normes en vigueur applicables, respect du délai de dépôt, composition du dossier, contenants réemployables et recyclables. |
| Critères de sélection | **Qualité du dossier :** complétude des Volets techniques et Financiers, pièces à fournir.  **Critères de priorisation technique et économique des projets :**   * Caractéristiques techniques prioritaires attendues sur les contenants : voir tableau en 4.1. Priorités thématiques * Performance et fiabilité de l’innovation produit (réponse aux besoins ciblés) * Volonté d’implication des parties prenantes de la boucle du réemploi * TRL minimum de 7 * Potentiel de réplicabilité de la solution * Adéquation entre les objectifs du projet, les livrables proposés et les moyens humains et financiers * Incitativité de l’aide |
| Nature des aides | Aides à la décision : études de faisabilité et tests, expérimentations (pré-déploiement de solutions). |
| Liste des pièces du dossier de demande d’aide | Formulaire de demande d’aide à compléter sur le site Agir, avec l’ensemble des pièces demandées (trames téléchargeables sur la page Agir de l’AAP) :   * Volet Technique de la demande d’aide décrivant le projet * Volet Financier de la demande d’aide comportant les coûts détaillés du projet, le recensement d’autres aides attribuées ou demandées (publiques ou privées) * Attestation de santé financière * RIB et extrait Kbis (à fournir en cas de sélection du projet) * Eventuels justificatifs à joindre (recommandé) : devis (non signés ni acceptés), rapports d’études antérieures, cahiers des charges, lettres d’intention partenaires (obligatoire pour l’Axe 2) * Fiche lauréat : si jugé opportun par l’ADEME |

# Contexte et objectifs de l’appel à projets

La crise climatique et celle de la biodiversité ont soulevé un besoin impérieux de diminuer drastiquement l’usage des ressources naturelles, au-delà des seules ressources énergétiques. Le développement du réemploi des emballages et des contenants s’inscrit pleinement dans le cadre de démarches de prévention des déchets et d’une consommation plus responsable en contribuant au prolongement de leur durée de vie. Il constitue ainsi un levier efficace pour réduire la production de déchets et les prélèvements sur les ressources. Aux enjeux de passage au réemploi s’ajoutent des spécificités inhérentes aux collectivités ayant la responsabilité de restauration collective, en particulier celles des lois EGAlim[[5]](#footnote-5), AGEC[[6]](#footnote-6) et Climat et Résilience[[7]](#footnote-7).

Dans ce contexte, le Fonds Economie Circulaire vise à accompagner la politique des pouvoirs publics et à orienter les changements de comportement des acteurs de terrain dans la transition vers une économie circulaire, plus sobre en matières. Cet AAP s’inscrit dans cette dynamique et a pour objectif de soutenir l’innovation auprès des fabricants de contenants, afin d’adapter l’offre produit à la transition vers la suppression des contenants en plastique et aux spécificités du réemploi dans le secteur de la restauration collective.

La **loi EGALIM** interdit les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans à horizon 2025 (2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants). La loi AGEC a étenducette mesure aux services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, aux centres périnataux de proximité à horizon 2025. Le Conseil National de l’Alimentation a formulé dans son avis n°87[[8]](#footnote-8) les enjeux et recommandations relatifs à la substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective.

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l’économie circulaire (**Loi AGEC**), promulguée le 10 février 2020, et la loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets promulguée (**Loi Climat et Résilience**) le 22 août 2021 fixent des objectifs ambitieux pour favoriser le développement du réemploi des emballages :

* **Se doter d’une trajectoire nationale visant à augmenter la part des emballages réemployés** mis en marché par rapport aux emballages à usage unique, de manière à atteindre une proportion de 10 % des emballages réemployés mis en marché en France en 2027 (exprimés en unité de vente ou équivalent unité de vente). Ces emballages réemployés doivent être recyclables. Cette trajectoire est précisée par le décret relatif à la proportion minimale d’emballages réemployés à mettre sur le marché annuellement en France.
* **Atteindre la fin de la mise sur le marché d’emballages en plastique à usage unique d’ici à 2040** avec définition et mise en œuvre d’une stratégie nationale pour la réduction, la réutilisation, le réemploi et le recyclage des emballages en plastique à usage unique (Stratégie 3R).
* Dans le cadre des filières de REP emballages et REP restauration, les éco-organismes titulaires de l'agrément consacrent annuellement au moins 5 % du montant des contributions qu'ils perçoivent au développement de solutions de réemploi et réutilisation des emballages. Dans le but d'atteindre l'objectif d'emballages réemployés (10% en 2027), ces sommes sont consacrées à l'accompagnement des producteurs tenus de mettre sur le marché des emballages réemployés, ainsi qu'au financement d'infrastructures facilitant le déploiement du réemploi sur l'ensemble du territoire national. (Paragraphe 5, Article L541-10-18 du Code de l’environnement).

Le décret n° 2021-517 du 29 avril 2021 relatif aux objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique pour la période 2021-2025, dit « **décret 3R** », fixe notamment également un objectif de 20% de réduction des emballages en plastique à usage unique d'ici fin 2025, **dont au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi et à la réutilisation.**

Ces différentes évolutions de la réglementation sur la réduction des déchets et l’économie circulaire introduisent une nécessité à lever les verrous techniques identifiés dans la suite de ce document. En effet, les collectivités ayant la responsabilité de restauration collective ne pourront passer au réemploi de leurs emballages que si elles sont en mesure de se procurer des contenants adaptés aux enjeux spécifiques de ce secteur, ce qui, dans de nombreux cas, nécessite des innovations produit. C’est en ce sens que l’ADEME souhaite, en accompagnant l’innovation auprès des fabricants, encourager plus largement le développement efficace et vertueux du réemploi, et ainsi :

* **Aider les collectivités à substituer les contenants en plastique** dans la restauration collective afin de répondre à l’objectif de 2025 concernant la restauration scolaire, universitaire et certains publics sensibles (lois EGALIM et AGEC).
* **Augmenter les flux d’emballages et de contenants réemployés**, ce qui passe entre autres par le développement de solutions d’emballages et de contenants réemployables, ainsi que par une meilleure visibilité de ces solutions auprès de tous les acteurs économiques de la chaîne de l’emballage.

Cet AAP, qui cible les fabricants de contenants (amont), est complémentaire au dispositif courant « Aides au réemploi des emballages et des contenants » [[9]](#footnote-9), qui a pour but de soutenir les collectivités ayant la responsabilité de restauration collective dans leur passage au réemploi et la visée des obligations de la loi EGAlim.

# Qui peut participer ?

Cet AAP s’adresse aux fabricants d’emballages et de contenants. Les **Petites et Moyennes entreprises** ainsi que les **Grandes Entreprises** (au sens européen, voir ci-après) situées sur le territoire français (**métropole, DROM et COM**) peuvent répondre à cet AAP.

Pour rappel, au sens de la réglementation européenne, est considérée comme une entreprise toute entité, indépendamment de sa forme juridique, exerçant une activité économique. La classification des entreprises présentée ci-dessous est une synthèse. Pour plus d’informations, se reporter au site de la Commission européenne et au « Guide de l’utilisateur pour la définition des PME[[10]](#footnote-10)».



Une Grande Entreprise est donc une entreprise dont l’effectif est supérieur ou égal à 250 et dont le chiffres d’affaires est supérieur à 50 millions d’euros ou dont le total du bilan est supérieur à 43 millions d’euros. Pour les affiliées et filiales d’une grande entreprise, veuillez vous référer au [Guide de l’Utilisateur](https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/756d9260-ee54-11ea-991b-01aa75ed71a1/language-fr/format-PDF/source-301839608) pour vérifier la catégorie à laquelle vous correspondez, en fonction de la composition de votre actionnariat.

Il est possible pour une même entreprise de déposer plusieurs projets. Pour les demandes d’aides aux études de faisabilité (Axe 1), il est recommandé d’inclure les pistes de partenaire(s) ou groupement de partenaires (collectivité ou groupement de collectivités, cuisine centrale, restaurant d’entreprise) envisagées pour une éventuelle expérimentation.

# Quels projets peuvent être accompagnés ?

Le projet est porté par l’entreprise concernée par la valorisation économique du produit (le fabricant du contenant). Une compétence liée à l’innovation produit, interne ou externe à l’entreprise, devra être intégrée à l’équipe projet.

Les projets doivent répondre aux enjeux de passage au réemploi et tendre vers les obligations de suppression du plastique qui entreront en vigueur au 1e janvier 2025 dans le cadre de la règlementation EGAlim. Ils peuvent par exemple porter sur d’adaptation de contenants en inox aux spécificités liées au réemploi et aux spécificités d’organisation et de procédés propres aux cuisines centrales. Le fabricant doit assurer la conformité des contenants réemployables aux normes en vigueur applicables, en particulier ce qui relève de l’aptitude au contact alimentaire et de l’innocuité des matériaux[[11]](#footnote-11), ainsi que leur caractère recyclable[[12]](#footnote-12).

## Priorités thématiques

Les projets d’adaptation des contenants doivent viser à améliorer une ou plusieurs des caractéristiques techniques suivantes, sur lesquelles des freins au réemploi sont identifiés à ce jour, dans l’optique de lever ceux-ci et de viser à la conformité avec les obligations de la loi EGAlim :

|  |  |
| --- | --- |
| **Thématique** | **Exemples** |
| Résistance mécanique et chimique | Durabilité du contenant conçu pour être réemployé : nombre de rotations permis, résistance aux chocs / manutentions / transports répétés, aux lavages / séchages répétés, adaptation visant à réduire le risque de casse |
| Résistance thermique et adaptation aux procédés de la restauration collective | Adaptation aux procédés (liaison chaude / froide) et aux différentes étapes (cuisson, conditionnement, refroidissement, stockage, transport), aptitude à la cuisson / réchauffe / au refroidissement, aptitude au stockage au froid, résistance à l’humidité, propriétés isolantes |
| Ergonomie du contenant | Format, poids, caractère empilable / dépilable |
| Systèmes de fermeture | Herméticité continue, praticité, système permettant la prise de température |
| Suivi des contenants et traçabilité | Adaptation permettant le suivi des contenants, compatibilité avec un système de traçabilité alimentaire (indications sur le produit contenu) |

Les projets portant sur des contenants réemployables multi-portions seront priorisés puisqu’ils représentent les formats les plus utilisés dans les contenants visés par la règlementation EGAlim.

## Axe 1 : études de faisabilité et tests

Cet AAP propose un accompagnement aux études de faisabilité portant sur l’adaptation de l’offre de contenants réemployables, dans le but de mieux répondre aux besoins de la restauration collective publique et privée. L’étude de faisabilité doit inclure :

* Etat des lieux de la situation actuelle : description des caractéristiques techniques, organisationnelles, économiques, etc. afin d’établir une analyse précise de la situation, de dresser un constat des freins et difficultés observés. Il est fortement recommandé de s’appuyer notamment sur des retours d’expérience d’acteurs de la restauration collective utilisateurs du modèle de contenant concerné, sur la mise en lumière de leurs besoins, sur un benchmark des solutions existantes et l’évaluation du potentiel en termes de débouchés (analyse de marché).
* Scénarios d’amélioration envisagés : sur la base de l’état des lieux, décrire les différentes solutions envisagées (scenarii technico-économique, gestion des flux de réemploi, analyse juridique, analyse des plus-values environnementales, etc.) sous la forme d’une analyse critique et comparative. Cette partie doit souligner les avantages et inconvénients de chaque solution ainsi que leur potentiel de réplicabilité, en faisant apparaître les moyens pour mettre en œuvre les scénarios envisagés et les résultats attendus pour chaque scénario.
* Tests internes : cette phase peut inclure des tests sur les différentes solutions envisagées, afin d’orienter les décisions et choix techniques.
* Préconisations sur le choix de la solution : sur la base de l’étude de faisabilité et des tests réalisés, expliciter les raisons de la sélection de la solution.
* Perspectives : dans la mesure des éléments disponibles et du niveau de maturité du projet, le fabricant peut compléter son étude avec toute information jugée pertinente pour une future expérimentation (piste des partenaires envisagés pour tester les contenants, calendrier prévisionnel, périmètre géographique, dimensionnement, etc.)

## Axe 2 : expérimentations

L’expérimentation découle d’une étude de faisabilité réalisée au préalable. Elle a pour objectifs de valider la pertinence de la solution au regard des besoins utilisateurs identifiés, de tester sa mise en œuvre, sa réplicabilité, et d’identifier le coût des investissements nécessaires au potentiel futur déploiement de la solution. L’expérimentation repose sur la coopération entre le fabricant proposant un contenant amélioré et un ou des partenaire(s) ou groupement de partenaires (collectivité ou groupement de collectivités, cuisine centrale, restaurant d’entreprise). A cet effet, le dossier devra inclure une lettre d’engagement de la du ou des partenaire(s) pour l’expérimentation. Ces tests sont réalisés par ces derniers en conditions réelles (dans une cuisine centrale, un restaurant scolaire, etc.) sur une durée d’expérimentation définie dans le temps. Cette phase doit inclure :

* Périmètre de l’expérimentation : informations sur le ou les partenaires, territoire géographique concerné, calendrier de l’expérimentation (durée recommandée : 6 mois, durée maximale : 12 mois), moyens nécessaires pour la mener à bien (ressources humaines et matérielles, modalités envisagées pour la prise en compte des retours d’expérience, etc.)
* Tests réalisés par le(s) partenaire(s) sur un ou plusieurs sites pilotes et dans un calendrier défini collectivement. Durant ces tests, le(s) partenaire(s) qui testent la solution font des retours au fabricant selon les modalités pré-établies (grille d’indicateurs de performance qui peut être définie conjointement entre les deux partenaires et permettre aux utilisateurs d’évaluer la solution testée).
* Ajustements réalisés par le fabricant sur la base des retours des utilisateurs partenaires et évaluation du prototype (réponse aux usages attendus, amélioration effective ou non des enjeux identifiés, etc.)

## Grands types d’opérations inéligibles

Le tableau ci-après détaille plus précisément les **opérations inéligibles**.

Seront déclarés inéligibles les projets portant sur :

* Des contenants à usage unique.
* Des contenants non recyclables.
* Des emballages relevant d’un périmètre autre que celui désigné par cet AAP (ex : contenants pour le portage de repas à domicile qui relèvent des emballages ménagers, Emballages Industriels et Commerciaux, etc.)

## Spécificités en termes d’éligibilité, de priorisation ou d’inéligibilité par thématique

Types d’innovation attendus

Les objectifs du présent AAP concernent l’innovation technologique de produit[[13]](#footnote-13) à partir de l’offre de contenants existante, afin d’y apporter des améliorations visant à répondre aux enjeux du réemploi et aux enjeux règlementaires à venir pour les collectivités ayant la responsabilité de restauration collective. Les opérations éligibles se situent aux niveaux 7 à 9 de l’échelle de maturité technologique TRL[[14]](#footnote-14) :

* TRL 7 : démonstration d’un prototype du système dans un environnement opérationnel.
* TRL 8 : système réel achevé et qualifié par des tests et des démonstrations.
* TRL 9 : système réel achevé et qualifié par des missions opérationnelles réussies.

Les projets se situant en-dehors de ces niveaux de maturité technologique sont inéligibles.

Précisions sur les matériaux des contenants

Les matériaux susceptibles de constituer des alternatives opérationnelles aux contenants en plastique de cuisson, de réchauffe et de service sont connus (inox, verre). L’ADEME priorise le passage au réemploi en restauration collective en ciblant l’adaptation de ces contenants, qui sont les plus sûrs du fait de leur caractère inerte en matière d’aptitude au contact alimentaire. Le présent AAP vise à soutenir l’adaptation de contenants réemployables existants, il ne porte pas sur l’innovation liée aux matériaux d’emballages.

Selon la règlementation, l’emballage de qualité alimentaire est conçu de telle sorte à limiter :

* Les risques chimiques de migrations de constituants de l’emballages vers la denrée (principe d’inertie) en des quantités susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine ou de modifier la composition des denrées (règlement (CE) n°1935/2004).
* Les risques microbiologiques de contamination par des micro-organismes pathogènes.

Les porteurs de projets devront être en mesure de fournir les éléments de conformité aux normes en vigueur, en particulier celles faisant état de l’innocuité des matériaux ; cela implique notamment la maîtrise de l’approvisionnement (origine et qualité des matériaux). L’évaluation du risque présenté par des substances dites NIAS19 relève de la responsabilité des professionnels, qui doivent être en mesure de justifier aux autorités compétentes que le risque lié aux NIAS a correctement été pris en compte et que leurs contenants sont conformes au règlement CE n°1935/2004. Tout élément additionnel sur les risques de migration de substances préoccupantes (perturbateurs endocriniens[[15]](#footnote-15) notamment), ou sur les NIAS qui concernent tous les composants organiques présents dans les emballages, pourra être pris en compte dans l’évaluation de la qualité scientifique et technique du projet.

L’approvisionnement des composants et la localisation de la fabrication des contenants seront également pris en compte dans le cadre de l’impact environnemental des contenants, afin d’observer un principe de proximité et de réduction du transport.

Pour plus de précisions :

* Avis n°87 du Conseil National de l’Alimentation sur la suppression des contenants en plastique dans la restauration collective[[16]](#footnote-16) ;
* Avis de l’ADEME sur les emballages en plastique compostables[[17]](#footnote-17) ;
* Rapport d’information du Sénat n°2483 (notamment : I, B, 1 ; II, A, 2, d ; III, A, 4)[[18]](#footnote-18) ;
* Règlement (UE) 2022/2388 relatif aux PFAS ;
* Principales règlementations relatives aux NIAS[[19]](#footnote-19) : règlement UE (CE) n°1935/2004, règlement UE (CE) n°10/2011, Food and Drug Administration (FDA).

Implication des acteurs de la boucle de réemploi

Le passage aux contenants réemployables en restauration collective a des impacts sur toute la chaîne d’utilisation de ces contenants et implique des évolutions sur une grande diversité de thématiques (ergonomie, adaptation des lignes de conditionnement, système de suivi et de traçabilité, technologies de lavage et séchage, etc.) Dans cette optique, il est particulièrement pertinent d’associer à l’équipe projet des compétences sur ces thématiques et d’encourager le partage avec les acteurs de la boucle de réemploi en aval. Les retours d’expérience montrent qu’une approche transverse est un facteur de réussite pour mettre en place ce type de démarche. Il est donc fortement recommandé d’impliquer dans le projet des échanges avec plusieurs acteurs clés de la chaîne de valeur, concernés par les principaux impacts des solutions proposées.

# Plafonds de dépenses éligibles retenues pour l’appel à projets

Les plafonds de dépenses éligibles retenues sont les suivants :

* Axe 1 – aides aux études de faisabilité et tests : 100 000 €
* Axe 2 – aides aux expérimentations : 100 000 €

# Dépenses éligibles

## Axe 1 : études de faisabilité et tests

Les dépenses éligibles peuvent être :

* Des dépenses de prestations de bureaux d’études ou bureaux d’ingénierie ou de centres techniques ;
* Des dépenses de main d’œuvre internes de réalisation des études, des tests, de pilotage et de suivi d’études et de prestations.
* Le temps d’immobilisation de la chaîne de production pour les tests réalisés en interne.

## Axe 2 : expérimentations

Les dépenses éligibles peuvent être :

* Des petits équipements, notamment pour les mesures, les analyses et les tests, logiciels associés ;
* Des prestations et heures de main d’œuvre interne dédiées à la réalisation des tests ;
* Le temps d’immobilisation de la chaîne de production du partenaire durant la phase d’expérimentation, facturé au porteur de projet.

# Les aides financières ADEME d’accompagnement de votre projet

Pour les projets sélectionnés, quel que soit l’axe, l’ADEME déterminera à partir des coûts totaux liés au projet, les dépenses éligibles retenues, qui serviront de base au calcul de l’aide.

Le taux d’aide sera appliqué sur cette base dans la limite des taux maximums suivants :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Intensité maximum de l’aide | Bénéficiaire dans le cadre d’une activité économique | | |
| Grande entreprise | Moyenne entreprise | Petite entreprise |
| Taux | 60% | 70% | 80% |

L‘aide sera attribuée sur la base du régime cadre exempté relatif aux aides à la Protection de l’Environnement pour la période 2024-2026 et notamment sa section 6.14 et pourra être diminuée en raison du cumul des aides publiques autorisé dans ce cadre.

L’aide prendra la forme d’une subvention et pourra être versée en plusieurs versements.

Les modalités d’aides devront être conformes aux régimes d’aides en vigueur à échéance de la contractualisation ; l’ADEME se réserve donc la possibilité d’apporter toute modification rendue nécessaire au regard de l’évolution des encadrements communautaires ou des régimes d’aides applicables.

# Critères de sélection des projets

Après vérification de l’éligibilité du dossier, les propositions sont évaluées sur la base des critères suivants :

* Qualité formelle et pédagogique du dossier de demande d’aide, notamment le respect des trames de documents et la complétude des réponses aux questions, des tableaux à remplir, et des documents annexes utiles à transmettre, constitue en soi un critère de sélection et un prérequis.
* Caractéristiques techniques prioritaires attendues sur les contenants : l’innovation produit doit cibler les caractéristiques techniques prioritaires détaillées dans le tableau en 4.1. Priorités thématiques.
* Performance et fiabilité de l’innovation produit : capacité à proposer une solution qui répond aux besoins des utilisateurs cibles.
* Volonté d’implication des parties prenantes de la boucle du réemploi.
* TRL minimum de 7.
* Potentiel de réplicabilité de la solution : prise en compte de la possibilité de dupliquer la solution envisagée à plus grande échelle et estimation des moyens à mettre en œuvre (dans la mesure des éléments disponibles, le présent AAP ne portant que sur la phase amont de pré-déploiement de solutions).
* Adéquation entre les objectifs du projet, les livrables proposés et les moyens humains et financiers.
* Incitativité de l’aide : cela signifie que le porteur ne pourrait pas réaliser ce projet sans l’aide de l’ADEME. Selon l’article 6 du RGEC, une aide est réputée avoir un effet incitatif si le bénéficiaire a présenté une demande d’aide écrite à l’Etat-membre concerné avant tout commencement de réalisation de l’opération.

# Monter et soumettre votre projet

Votre demande est à saisir en ligne sur la plateforme AGIR à partir de la page de l’AAP « Soutien à l’innovation sur les contenants alimentaires réemployables pour la restauration collective ».

Certaines informations sont à saisir directement sur la plateforme : engagements sur l’honneur, identification et coordonnées, informations succinctes concernant l’opération.

Les pièces à fournir et/ou à télécharger sont les suivantes :

1. **Volet technique :** description détaillée de l’opération. Pour toute expérimentation (Axe 2), un planning prévisionnel de réalisation devra être intégré, faisant apparaître tous les jalons impactant la réalisation du projet.
2. **Volet financier :** description financière de l’opération.
3. **Attestation de santé financière.**
4. RIB et extrait Kbis du porteur de projet (à fournir en cas de sélection du projet).
5. Eventuels justificatifs à joindre (recommandé) :
   * Devis (non signés ni acceptés), rapports d’études antérieures, cahiers des charges ;
   * Lettres d’intention de clients / partenaires (obligatoire pour l’Axe 2) ;
   * Pour les projets relevant de l’Axe 1, si l’étude et les tests sont réalisés en interne, une justification du temps de travail interne et de la qualification du personnel interne pour mener ces travaux devra être apportée ;
   * Pour les projets relevant de l’Axe 1, il est recommandé de fournir le cahier des charges des études et tests, ou des notes techniques qui les ont précédés.
6. Fiche lauréat : si jugé opportun par l’ADEME après la clôture de l’Appel à Projets.

Pendant la phase d’instruction, l’ADEME garantit pour la bonne gestion du dossier, que les documents transmis dans le cadre de cet AAP sont soumis à la plus stricte confidentialité et ne sont communiqués qu’aux personnes ayant accès aux dossiers de candidatures.

# Vos engagements

Les engagements du bénéficiaire de l’aide sont stipulés à l’article 2 des Règles générales d’attribution des aides financières de l’ADEME disponible à l’adresse suivante :

<https://www.ademe.fr/nos-missions/financement/>

Une fois le projet sélectionné, les porteurs de projet sont tenus de mentionner le soutien apporté par l’ADEME dans leurs actions de communication et la publication de leurs résultats.

L’ADEME se réserve le droit de communiquer sur les objectifs généraux, sur ses enjeux et sur ses résultats sur la base des informations diffusables.

Enfin, les porteurs de projets lauréats sont tenus à une obligation de transparence et de reporting vis-à-vis de l’ADEME jusqu’à la phase d’évaluation ex-post des projets, et notamment :

* En phase de dépôt et d’instruction, cela inclue un **engagement à déclarer toute autre aide attribuée ou demandée (publique ou privée)** sur le périmètre du projet, sur une partie de celui-ci ou sur un périmètre connexe.
* En phase de suivi, cela implique la **remise d’un rapport final présentant les résultats réellement obtenus** à l’issue du projet.

# Annexe 1 : recyclabilité

Pour être éligibles, toutes les solutions de contenants / emballages proposées dans les projets doivent êtres recyclables. Pour qualifier la recyclabilité d’un emballage plusieurs conditions doivent être réunies :

* tri ;
* collecte effective ;
* recyclabilité physique avec des filières existantes ou réincorporation directe dans des procédés de production.

Le porteur de projet doit produire les éléments montrant qu’une technologie de recyclage existe et qu’il y a une réalité de collecte (exigence de la loi AGEC d’avoir des emballages réemployés recyclables). Dans le cas où le porteur de projet n’est pas convaincu de la recyclabilité du matériau d’emballage qu’il a sélectionné, il doit se rapprocher de l’éco-organisme adapté (CITEO, ADELPHE, LEKO ; CITEO PRO) ou des centres CEREC et COTREP pour vérifier que l’emballage dispose bien d’une filière de recyclage.

Dans le cadre du réemploi des emballages professionnels, la récupération / collecte / tri des emballages en fin de vie doit être laissée à l’opérateur / acteur de la boucle qui effectue par exemple l’opération de lavage ou de qualification pour permettre à l’emballage d’effectuer une nouvelle boucle de réemploi et le qualifie d’apte à une nouvelle rotation.

Si lors de l’étape de préparation en vue du réemploi l’opérateur décèle une défaillance sur l’emballage et le sort du système de réemploi, il doit soit disposer d’une filière de tri par matériaux, soit avoir mis en place un système de collecte dédié avec le fabricant de l’emballage par exemple, pour que le fabricant de l’emballage puisse réincorporer la matière directement dans le process de fabrication de l’emballage réemployable. Cela peut être pertinent dans le cas de matériaux très spécifiques ou d’une qualité particulière, qui ne disposent pas de filière dédiée à l’échelle nationale.

1. Sont considérés comme prioritaires les projets visant à adapter les contenants aux spécificités des collectivités ayant la responsabilité de restauration collective, soit les établissements concernés par les lois EGAlim (art. 28) et AGEC (art. 77) : établissements scolaires et universitaires, établissements d’accueil des enfants de moins de 6 ans, services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, centres périnataux de proximité, services mentionnés par le Code de la santé publique (Chapitre Ier du titre Ier du livre Ier de la deuxième partie du code de la santé publique). [↑](#footnote-ref-1)
2. Voir annexe 1 sur la recyclabilité. [↑](#footnote-ref-2)
3. Exemples d’adaptation des contenants réemployables : voir tableau des caractéristiques prioritaires et leurs exemples en partie 4.1. [↑](#footnote-ref-3)
4. Seront considérés comme prioritaires les projets visant à adapter les contenants aux spécificités des collectivités ayant la responsabilité de restauration collective , soit les établissements concernés par les lois EGAlim (art. 28) et AGEC (art. 77) : établissements scolaires et universitaires, établissements d’accueil des enfants de moins de 6 ans, services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, centres périnataux de proximité, services mentionnés par le Code de la santé publique (Chapitre Ier du titre Ier du livre Ier de la deuxième partie du code de la santé publique). [↑](#footnote-ref-4)
5. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037547946> [↑](#footnote-ref-5)
6. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759> [↑](#footnote-ref-6)
7. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924> [↑](#footnote-ref-7)
8. <https://cna-alimentation.fr/download/avis-n87-03-2021-substitution-des-contenants-composes-de-plastique-en-restauration-collective/> [↑](#footnote-ref-8)
9. Le dispositif « Aides au réemploi des emballages et des contenants » accompagne les projets de réemploi portant sur le périmètre des emballages EIC et emballages de la restauration collective. Les projets portant sur des emballages ménagers ou emballages de la restauration autres que restauration collective ne sont pas éligibles. Pour plus de détails : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2024/aides-reemploi-emballages-contenants> [↑](#footnote-ref-9)
10. Guide de l’utilisateur pour la définition des PME :<https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/756d9260-ee54-11ea-991b-01aa75ed71a1/language-fr/format-PDF/source-301839608> [↑](#footnote-ref-10)
11. Voir partie 4.5. Précisions sur les matériaux des contenants. [↑](#footnote-ref-11)
12. Voir annexe 1 sur la recyclabilité. [↑](#footnote-ref-12)
13. On entend par innovation technologique de produit, « la mise au point d’un produit plus performant dans le but de fournir à l’utilisateur des services objectivement nouveaux ou améliorés » (Manuel d’Oslo). [↑](#footnote-ref-13)
14. Pour plus de détails sur l’échelle TRL : <https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/politique-et-enjeux/innovation/tc2015/technologies-cles-2015-annexes.pdf> [↑](#footnote-ref-14)
15. [Décret n° 2021-1110 du 23 août 2021](https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043964950) relatif à la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit. [↑](#footnote-ref-15)
16. <https://cna-alimentation.fr/download/avis-n87-03-2021-substitution-des-contenants-composes-de-plastique-en-restauration-collective/> [↑](#footnote-ref-16)
17. <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/6283-avis-de-l-ademe-les-limites-des-emballages-en-plastique-compostables.html> [↑](#footnote-ref-17)
18. <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/micendocri/l15b2483_rapport-information#_Toc256000081> [↑](#footnote-ref-18)
19. *Non Intentionally Added Substances*  : substances non intentionnellement ajoutées, décrites comme « substances inattendues et potentiellement nocives qui peuvent migrer du matériau en contact avec l’aliment vers celui-ci » et identifiées par l’ANSES comme risques émergents. [↑](#footnote-ref-19)