

Bientôt une obligation légale de finir son assiette au restaurant ?

écrit par Maxime | 13 mars 2024



Je suis un gros mangeur, « bon vivant » selon l'expression consacrée. Je dois dire que cela me fait mal au coeur de voir parfois les assiettes de mes convives non terminées.

N'était la bienséance, je les leur finirais bien, tant la nourriture est une offrande qui nous est faite pour le plaisir comme pour la nécessité de se nourrir.

On sait bien que ce n'est pas du tout l'état d'esprit de nos écolos dingos aux manettes – les macronistes étant semble-t-il modérés sur ce point par rapport à d'autres encore plus dégénérés. Le macroniste est un écolo-dingo modéré, comparé à d'autres radicaux, mais un écolo-dingo quand même. Pour eux, plus on mange, plus on est une nuisance pour l'environnement puisqu'ils définissent l'Homme comme une nuisance environnementale.

On se trouve actuellement dans une situation où les poubelles des restaurants sont inspectées afin de s'assurer que la loi qui a pris effet au 1er janvier, qui interdit de jeter les restes alimentaires dans les ordures ménagères, mais oblige à les composter, est bien respectée par les restaurateurs.

Dans une France où tout va mal, où la faillite est totale dans bien des domaines, ils en sont donc là, à traquer les poubelles des restaurateurs qui apportent un peu de réconfort... à ceux qui peuvent encore aller au restaurant !

Comment un restaurateur pourrait-il pratiquer du compost dans son établissement, vu l'ampleur des restes alimentaires inhérente à son activité professionnelle ? Le bac à compost serait rapidement plein.

Les restaurants ont rarement un jardin, et s'ils en sont dotés, il n'est pas très raffiné d'aller y déverser ses restes alimentaires comme le préconisent les écologistes. Les clients n'auront pas forcément envie d'avoir la vue et les odeurs de cette nourriture qui pourrit.

<https://resistancerepublicaine.com/2023/08/13/compost-a-domicile-obligatoire-des-le-1er-janvier-2024-mites-et-araignees-a-foison/>

La solution légale est alors de collecter à part ces déchets pour, régulièrement, les amener soi-même à la déchetterie ou aux lieux de collectes se trouvant ici ou là dans les communes. Bref, de faire soi-même l'éboueur.

Les restaurateurs paient la TVA, la CET, la CFE, CVAE, la taxe foncière, l'impôt sur le revenu et sur les sociétés... et devraient accepter sans broncher qu'on ne leur ramasse plus leurs poubelles ?

Bien sûr, grondent dans cette désobéissance des restaurants qui continuent à mettre leurs déchets alimentaires aux ordures ménagères la révolte fiscale, les pouvoirs publics prélevant autant pour fournir une moindre prestation.

Le temps est de l'argent et le fait de faire soi-même ce travail que faisaient les éboueurs opère un déplacement de charges au détriment du restaurant.

A Villefranche-sur-Saône, ce désengagement des pouvoirs publics s'est réalisé par l'adoubement d'une entreprise chargée de faire le boulot que faisaient les éboueurs payés par les impôts...

<https://mesinfos.fr/69400-villefranche-sur-saone/villefranche-le-transit-collecte-les-dechets-alimentaires-des-restaurants-et-des-entreprises-194426.html>

A Strasbourg, une association propose un service payant du même type :

https://www.francetvinfo.fr/monde/environnement/recyclage-a-strasbourg-l-association-sikle-recupere-les-dechets-alimentaires-pour-en-faire-du-compost_6157647.html

A Angoulême, la collectivité fait la chasse aux restaurants qui ne trient pas leurs déchets alimentaires :

<https://www.charentelibre.fr/environnement/biodechets-granda-ngouleme-va-traquer-les-poubelles-des->

[restaurateurs-18924144.php](https://www.nordlittoral.fr/202333/article/2024-03-04/bergues-le-restaurant-le-berguenard-adopte-un-cochon-pour-reduire-le-gaspillage)

Dans le Nord, un restaurant a adopté un cochon afin d'éliminer ses restes !

<https://www.nordlittoral.fr/202333/article/2024-03-04/bergues-le-restaurant-le-berguenard-adopte-un-cochon-pour-reduire-le-gaspillage>

On peut approuver l'idée que des biodéchets servent à créer de l'énergie, si vraiment cela marche. Mais le désengagement des pouvoirs publics dans le service rendu par la collecte des ordures n'est pas acceptable... Le souci est bien là, continuer à se gaver sans rendre le même service à l'utilisateur-contribuable.

La suite ?

L'Union européenne a interdit les emballages plastiques dans les restaurants à horizon 2030, sauf pour les fast-foods !

<https://www.francebleu.fr/infos/environnement/l-ue-interdit-les-emballages-en-plastique-a-usage-unique-dans-les-cafes-et-restaurants-9706704>

Et la Commission européenne veut réduire de 30% les déchets alimentaires de restaurants :

« Dans le cadre du Pacte vert européen, la Commission européenne veut imposer aux Etats membres de réduire le volume des déchets alimentaires des commerces, des restaurants et des ménages de 30% par rapport à 2020.

La Commission européenne veut imposer aux Vingt-Sept de réduire de 30% d'ici à 2030 les déchets alimentaires des commerces, restaurants et ménages dans l'UE par rapport à 2020, selon un projet de loi consulté ce vendredi par l'AFP. Cette proposition législative, qui doit être rendue publique mercredi et qui sera ensuite débattue par les Etats membres et eurodéputés, s'inscrit dans le cadre du Pacte vert européen ».

https://www.bfmtv.com/economie/economie-social/union-europeenne/l-ue-veut-reduire-de-30-les-dechets-alimentaires-des-commerces-restaurants-et-menages_AD-202306300749.html

Comment obtenir une telle baisse significative de 1/3 des déchets alimentaires, sinon en obligeant les clients à finir leur assiette ?

Faut-il s'attendre à ce que la France vote une loi obligeant à finir son assiette au restaurant pour atteindre cet objectif ?

On les sait capables de tout... ils sont fous !