



Fin du plastique à usage unique : quoi de neuf ?

Actualité législative publié le **15/07/2021**, vu **663 fois**, Auteur : [Assistant-juridique.fr](https://www.assistant-juridique.fr)

Le gouvernement a engagé une politique d'interdiction progressive des plastiques à usage unique.

Le gouvernement a mis en place une réglementation interdisant la mise à disposition des sacs en matières plastiques à usage unique à l'exception, s'agissant des sacs autres que les sacs de caisse, des sacs compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

Il vient d'être précisé que l'épaisseur maximale des sacs en plastique à usage unique concernés par l'exemption est de 15 microns.

Par ailleurs, les producteurs et utilisateurs de polystyrène se sont engagés, à travers une charte d'engagement signée le 14 juin 2021, à réduire l'impact de leurs emballages sur l'environnement.

L'objectif principal est de développer une nouvelle filière de recyclage capable de produire une matière recyclée avec retour au contact alimentaire, permettant le recyclage effectif de 100 % des emballages en polystyrène collectés et triés en France en 2025.

Enfin, le gouvernement a répondu à une problématique levée par la fermeture des cafés-hôtels-restaurants (CHR) en raison de la crise sanitaire : certains d'entre eux se sont retrouvés avec des stocks de produits en plastique à usage unique, tels que des gobelets, qu'ils n'ont pas pu écouler avant la date limite pour le faire (fixée au 3 juillet 2021).

Le gouvernement ne compte pas leur octroyer de délai supplémentaire pour écouler leurs stocks, rappelant que l'interdiction était déjà prévue depuis plus de 2 ans et que les professionnels avaient donc le temps de l'anticiper.

Source : [weblex.fr](https://www.weblex.fr)

Pour plus d'infos : https://www.assistant-juridique.fr/droits_restaurants.jsp

Voir aussi le guide [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)

Articles sur le même sujet :

- [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)
 - [Réussir la création d'un food-truck](#)
 - [Réussir la création de sa SARL](#)
 - [Récupérer une facture impayée](#)
 - [10 astuces pour éviter les impayés](#)
 - [Démission d'un gérant de SARL : mode d'emploi](#)
 - [Révoquer un gérant de SARL](#)
 - [Dissoudre une SARL](#)
 - [Guide pratique de la SARL](#)
-
- [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)
 - [Comment ouvrir un kebab ?](#)
 - [Comment ouvrir un fast-food ?](#)
 - [Comment ouvrir une friterie ?](#)
 - [Comment ouvrir une pizzeria ?](#)
 - [Comment ouvrir une sandwicherie ?](#)
 - [Comment ouvrir une crêperie ?](#)
 - [Qu'est-ce qu'un business plan ? Exemples de business plan](#)
 - [Comment réaliser facilement un business plan en 4 étapes](#)
 - [Qu'est-ce qu'une entreprise individuelle ?](#)
 - [Qu'est-ce qu'un auto-entrepreneur ?](#)
 - [Comment créer une SARL en 10 étapes ?](#)
 - [Ouvrir un restaurant : les règles de sécurité pour l'accueil au public](#)
 - [Ouverture d'un ERP : la visite de la commission de sécurité](#)
 - [Ouvrir un restaurant : les règles d'hygiène à respecter](#)
 - [Quelles formations suivre pour ouvrir un restaurant ?](#)
 - [La location-gérance : avantages et inconvénients](#)
 - [Bail commercial : peut-on changer l'activité ou la destination des lieux ?](#)