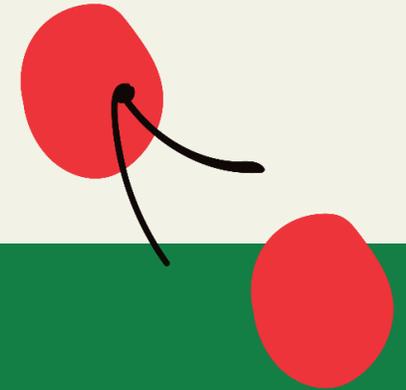


Ville d'AVIGNON



« L'avancée progressive vers la suppression totale du plastique dans les cantines »

Journée technique 23.11.21 - ARBE

AVIGNON
Ville d'exception



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement number 862716.



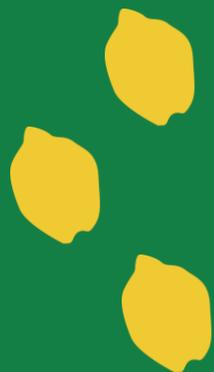
1. ECHEANCES REGLEMENTAIRES :

- **Loi dite « Egalim » du 30 octobre 2018 :**

« Au plus tard le **1er janvier 2025**, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective. »

- **Loi sur l'Economie circulaire du 10 février 2020 :**

Interdiction des contenants à usage unique pour les repas servis sur place en restauration, au plus tard en 2023, ou pour le portage à domicile en 2022.



2. UNE VOLONTE POLITIQUE AFFIRMEE :

Mme le maire d'Avignon s'engage à

« Arrêter la préparation et la réchauffe des repas dans les contenants plastique au cours de l'année scolaire 2021/22 dans les cantines. »

Chiffres clés :

1 cuisine centrale / 36 restaurants satellites

3500-5000 repas/jour

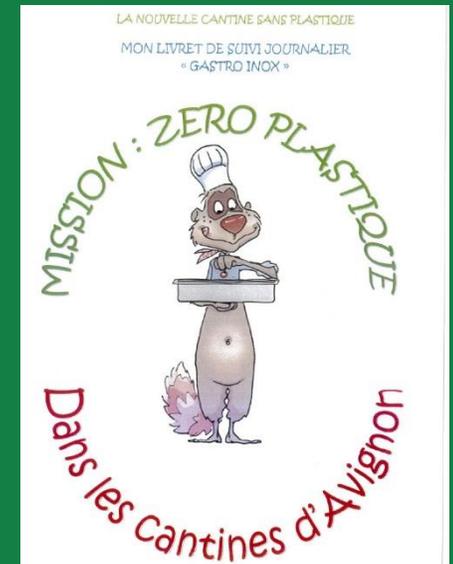
3 chauffeurs-livreurs / 7 personnes en cuisine et au conditionnement

Oui mais comment...?

- **Phase exploratoire :**

Etudes et test de diverses barquettes en cellulose+ amidon de maïs, en carton + plastique fin...

- **Prise de décision rapide** en faveur des contenants réutilisables mais problématiques multiples



Conditionnements réutilisables : plusieurs obstacles de taille

1. Le transport des bacs :

- le poids : augmenté de 70 à 80 %
= Nécessité de passer de 3 à 4 circuits de livraison (poids dans les camions)
= Instauration de binôme de chauffeurs (embauche de 2 personnes) pour faciliter les manipulations beaucoup plus lourdes
- la récupération des bacs « sales » :
= élaboration et mise en place de nouveaux camions bi-compartiment : sale / propre; et binôme de chauffeurs dédiés



Conditionnements réutilisables : plusieurs obstacles de taille

2. Le lavage :

La cuisine centrale n'est pas équipée pour laver 500/800 bacs inox par jour + les caisses de transport

Dans les satellites : cela nécessiterait un second nettoyage en retour à la CC.

➤ 2 solutions à l'étude :

- ✓ En interne : construire une laverie et mise en place d'un service de nettoyage
- ✓ Externalisation de la prestation

Au vu des contraintes et échéances, prise de décision rapide vers l'externalisation et lancement d'un appel d'offres.



Attribution du marché à l'entreprise UZAJE, depuis début novembre 2021 :

- Entreprise affiliée à l'ESS
 - Créée en 2019, en région parisienne
- « Faciliter la transition vers des emballages durables dans une démarche de réduction des déchets », « La solution industrielle de réemploi des emballages »
 - Pionnier de la dimension industrielle du lavage



Installation prochaine sur le MIN, à proximité des locaux de la cuisine centrale.



FOODSHIFT
2030



3. Organisation interne pour le changement des pratiques:

A. Au sein des satellites

✓ *Décembre 2020/printemps 2021 :*

= Phase de test dans 10 satellites volontaires :

ADOPTER LES GASTRO INOX POUR LA RECHAUFFE

Réunions régulières, retours d'expériences + film

= Lavage temporairement assumé

✓ Printemps 2021: ***Inventaire sur les 36 satellites :***

Évolution et adaptation parc de fours (55 appareils)

Agencement des espaces

Matériel spécifique

✓ Été et rentrée scolaire 2021/22 :

Achats, commande et livraison des équipements et matériels nécessaires

Lancement des marchés (bacs..)



- ✓ Décembre 2021: réunion d'introduction au passage à l'inox pour les 26 satellites restants
+ mise en place des équipements

- ✓ **Janvier 2022 : GENERALISATION DES BACS INOX à l'ensemble des satellites, pour toutes les composantes du repas**

B. En cuisine centrale :

- ✓ **Repenser complètement le process et paramétrer entièrement le nouveau mode de conditionnement :**

1 barquette plastique = 8 portions / 1 bac inox = 18 à 45 portions

Tests en cours : détermination du poids/nombre de portions

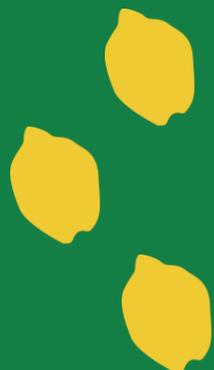
= intégration chaque jour dans notre logiciel métier

+ impact sur la gestion des effectifs : **fin des ajustements quotidiens**

- ✓ **Travaux d'aménagement nécessaires :**

Suppression des linéaires de conditionnement automatiques

Espace de stockage des bacs



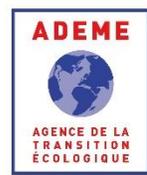
Budget

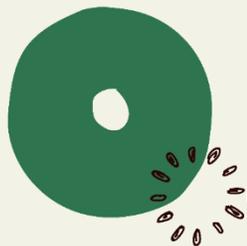


FOODSHIFT
2030

- Investissements :
 - ✓ Fours de remise en température neufs + étagères : 50 000€
 - ✓ Echelles de stockage et échelles de stockage pour les satellites : 30 000€
 - ✓ Bacs gastros normes inox (4 formats) : 50 000€
 - ✓ Caisses transports plastique : 12 000€
 - ✓ Echelles logistiques houssées : 50 000€
 - ✓ Chariots de service : 10 000€
 - ✓ Réfections ou aménagements spécifiques en cuisine : 20 000€
- RH : 2 chauffeurs supplémentaires : 39 000€ / an
- Location d'un camion supplémentaire : 15 000€ / an
 - **Au total : environ 300 000€**
- Obtention d'une **subvention de l'ADEME** pour la « substitution du plastique et contenants à usage unique » : 55% des investissements

Financé par





Et demain...



FOODSHIFT
2030

Production de **compost**, projets en transversalité avec :

- Les Halles
- La pépinière
- La végétalisation des cours d'écoles etc...

Production des repas et conditionnement en bacs gastro inox
= 17 à 20 tonnes de plastique évitées

...un projet global et circulaire

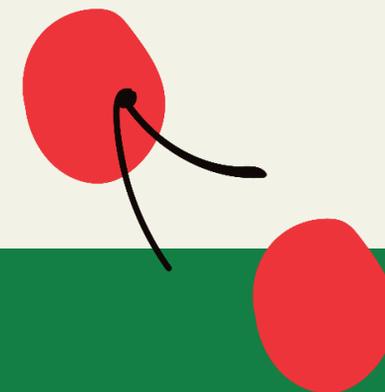
Livraison et service dans les 36 satellites
= Génération de biodéchets uniquement

Collecte des biodéchets et des bacs inox souillés :

- Binôme de chauffeurs et véhicule
- bi-compartment : sale/propre
- **process validé par la DDPP 84**
- Un circuit commun, économe en GES

Dépôt des bacs et lavage **externalisé**

Merci pour votre
attention



AVIGNON
Ville d'exception



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement number 862716.