

Supprimer les conditionnements en plastiques dans la restauration collective et le portage des repas à domicile

Quels services impliquer ?

- Environnement/développement durable,
- Restauration collective, gestionnaire,
- Commande publique et délégataire en cas de délégation sur service de restauration collective



Enjeux

« La région Provence-Alpes-Côte d'Azur compte plus de 6 900 établissements de restauration collective ce qui représente plus de 270 millions de repas chaque année. »

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Au plus tard le 1^{er} 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 des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028¹

¹ Loi "Egalim" du 30/10/2018 : www.legifrance.gouv.fr/affichTextedo?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id

² Loi du 10/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire : www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2020/2/10/2020-105/jo/article_77

Rappels



réglementaires

À compter du 1^{er} janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte.²



Face à ces enjeux, l'Association nationale des directeurs de la restauration territoriale³ travaille depuis 2018 dans le cadre d'un groupe de travail dédié aux conditionnements en restauration collective pour trouver des solutions techniques, sanitaires et financières viables. Ce groupe de travail est animé par le SIVU de Bordeaux Mérignac (33).

“ Supprimer les conditionnements plastiques constitue un réel changement de paradigme pour la restauration collective qui devra faire évoluer son organisation. ”

Christophe Simon, directeur du SIVU Bordeaux Mérignac (cuisine centrale en liaison froide 23 500 repas jour, 200 satellites, cuisson sous vide basse température et cuisson traditionnelle), pilote du groupe de travail dédié aux conditionnements.

3 AGORES : www.agores.asso.fr / contact : Christophe Hébert, Président, 07 82 26 54 60



Achats publics

Exemples de critères pour supprimer les plastiques à usage unique en restauration collective

- ▮ Interdire les emballages à usage unique pour les condiments, les desserts, les fromages.
- ▮ Favoriser les produits frais et de saison avec un emballage minimal.
- ▮ Exiger que des emballages réutilisables.
- ▮ En cas d'absence d'offre de produits réutilisables, recommander
 - Les emballages à usage unique compostables en conditions domestiques ou industrielles. *Pour la compostabilité, exiger des matériaux en conformité avec la Norme NF EN 13432 - 2000 pour qu'ils soient compostables en conditions industrielles contrôlées ou la norme NF T 51-800 - 2015 pour qu'ils soient compostables en conditions dites "domestiques".*
 - ou les emballages à usage unique qui contiennent un pourcentage de matières plastiques recyclées.
- ▮ Engager le prestataire pour qu'il organise une collecte sélective des déchets plastiques produits pendant le service. Cela peut nécessiter d'inclure également une prestation de formations des agents et de sensibilisation des utilisateurs pour assurer de bons résultats.
- ▮ Ne pas hésiter à indiquer dès l'intitulé du marché le besoin de la collectivité. **Exemple:** "Restauration collective avec une utilisation minimale de plastique à usage unique et un impact environnemental réduit".



Mise en œuvre

Diminuer les emballages plastiques dans l'approvisionnement

Favoriser les contenants grands formats et supprimer les portions individuelles emballées à l'unité (yaourts, fromages, etc.) pour limiter les emballages plastiques utilisés lors de la livraison des denrées alimentaires et des produits manufacturés.

Supprimer les conditionnements de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à usage unique

"Il n'y a pas solution unique pour supprimer le plastique en restauration collective. En tant que gestionnaire, nous devons expérimenter des solutions adaptées aux particularités de nos territoires et à nos différents modes de fonctionnement."

Christophe Simon,
SIVU Bordeaux-Mérignac

Les actions à mettre en œuvre seront en effet différentes en fonction des caractéristiques de votre restauration collective : gestion en régie ou déléguée, nombre de repas servis par jour, préparation dans une cuisine centrale puis réchauffe dans des cuisines satellites ou préparation sur place, type de cuisson utilisée (sous vide ou pas), gestion de fin de vie des conditionnements ; recyclage ; etc.

Quels que soient la solution choisie et le type de matériau, l'ARBE vous incite à viser à terme des solutions permettant de mettre fin à l'usage unique.

C'est-à-dire des contenants réutilisables lavables dont la durée d'usage est conséquente et dont les impacts environnementaux et sanitaires sont les plus faibles. Attention toutefois, il n'y a aucun bilan carbone qui soit totalement neutre. (L'inox est lourd et doit se nettoyer par exemple...).

Les barquettes en cellulose compostables dans des conditions industrielles permettent de réduire l'utilisation des plastiques à la source, par contre il est important de s'assurer qu'une solution adaptée

de traitement des déchets produits est disponible sur le territoire, c'est-à-dire que ces barquettes une fois usagées pourront être traitées dans un site de compostage industriel.

"On conçoit l'utilisation de la cellulose comme une transition."

Christophe Simon,
SIVU Bordeaux-Mérignac

Quel que soit votre type de fonctionnement, voici quelques étapes à suivre :

- Effectuer un audit de l'organisation de la restauration collective préalable au changement de pratique pour identifier les impacts induits par le passage à des contenants réutilisables
- Procéder à un sourcing : soyez particulièrement vigilant sur le sujet des contenants alimentaires alternatifs qui vous sont proposés pour répondre à la nouvelle réglementation pour éviter les "fausses solutions".
- Ne pas hésiter à faire appel à des experts du conditionnement alimentaire, de l'ergonomie au travail, et de la logistique du lavage industriel et à créer des liens avec le monde universitaire et les CRITT (Centres régionaux d'innovation et de transfert de technologie). La maîtrise des analyses de migration
- En cas de construction ou de renouvellement de l'aménagement d'une cuisine, prévoir dès la conception l'utilisation de contenants réutilisables.

Pour aller plus loin, osez l'innovation : soutenez/développez des solutions de lavage industriel pour les contenants alimentaires sur votre territoire

- En faisant appel à des prestataires qui proposent une prestation globale de mise à disposition de contenants alimentaires propres, de collecte et de lavage.

Ce type de service, existant sur certains territoires pour les restaurateurs, pourrait tout à fait s'adapter aux besoins des collectivités dans le cadre de la suppression des contenants en plastique pour le

portage à domicile. Il s'agirait finalement de passer d'une logique d'achat de contenants à usage unique à l'achat d'un service proposé par un prestataire responsable de la qualité des contenants, de leur hygiène, de leur renouvellement et de la gestion des déchets induits.

- En installant votre propre station de lavage industriel mutualisée sur le territoire pour répondre à la fois aux besoins de la collectivité en termes de restauration collective mais également

aux besoins similaires d'acteurs locaux tels que : des collectivités voisines, des organisateurs d'événements sportifs et culturels d'ampleur, les restaurants d'entreprises, les restaurateurs proposant de la vente à emporter, les hôpitaux, etc.

- Pourquoi créer une station de lavage industriel territoriale ? Pour créer de l'emploi, pour mettre fin à l'usage unique, pour mutualiser le service de lavage et diminuer ainsi la durée d'amortissement de l'investissement initial.



Ressources

- **Le livre blanc d'AGORES** : www.territoires-durables-paca.org/environnement/etude-les-alternatives-aux-conditionnements-en-plastique-dans-la-restauration-collective_i3916.html
- **Annuaire des "apporteurs de solutions"**, ARBE.
Pour accéder à cette ressource faites votre demande par mail à c.poulin@arbe-regionsud.org
- **Rapport d'information** sur les perturbateurs endocriniens présents dans les contenants plastique, décembre 2019, Assemblée Nationale.
www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/micendocri/l15b2483_rapport-information
- **Laboratoire National de Métrologie et d'Essais (LNE)** : site ressource sur la réglementation applicable en matière d'aptitude au contact des aliments notamment des contenants plastiques. www.contactalimentaire.fr
- **Dans le cadre de sa mission zéro déchet plastique l'ARBE travaille en partenariat avec Agores** : relais régional Agores : Ville d'Arles, Établissement public administratif de restauration collective d'Arles (13) :
Anne-Guyline PERILLON – a.perillon@ville-arles.fr – 04 90 49 35 64 .

Ils le font déjà !



Groupe de travail dédié aux conditionnements en restauration collective

Association nationale des responsables de la restauration territoriale (Agores),
groupe de travail piloté par la SIVU Bordeaux Mérignac.



Sourcing, audit préalable au changement de pratique, expérimentations des barquettes en cellulose, des bacs en inox pour la cuisson sous vide et le portage des repas à domicile, des bacs en verre, projet RescoSafe (création d'une chaire universitaire sur la restauration collective, santé et environnement).

En savoir plus : Coline Salaris Borgne,
c.salaris-borgne@sivubm.com – 05 57 00 04 00

La ville de Nice participe aux expérimentations.

Elle cuit sous vide dans des bacs en inox, conditionne et distribue dans des barquettes en cellulose.

En savoir plus : Bruno Gilet,
bruno.gilet@ville-nice.fr – 04 97 13 53 51



Programme RECOLIM

Région Île-de-France, SYREC, SIRESCO, SIVURESC, le SYREC.

REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EgaLIM dans les cantines scolaires franciliennes. *En savoir plus :* Bruno Lesaec, bruno.lesaec@syrec-92.fr – 01 40 86 86 01



Mutualisation d'une station de lavage industrielle de contenants alimentaires

Elémen'terre et Etic emballages

En savoir plus : Béatrice Magnier, coordination@elemen-terre.org
et Jonathan Cona, contact@etic-emballages.fr



Suppression de l'usage unique en plastique dans la restauration scolaire et le portage des repas auprès des seniors

Chorges (05)



En supprimant l'usage unique dans la restauration collective scolaire et le portage des repas aux seniors, la commune a réalisé des économies financières. En prime, le gaspillage alimentaire issu du portage à domicile a diminué grâce à l'amélioration qualitative apportée par les contenants en verre utilisés en substitution des barquettes en plastique.

En savoir plus : Jean-François Lentini,
responsable de la restauration collective,
lentini.jf@gmail.com – 04 92 51 50 02