

# Compte-rendu de la Journée technique

## « Quelles solutions à la fin des contenants plastique en restauration collective ? »

**Mercredi 4 octobre 2023 à Bordeaux – Gironde**



**Journée co-organisée avec Bordeaux Métropole**



Avec le soutien de :



### **Animation de la journée assurée par l'équipe du CREPAQ :**

- Dominique NICOLAS, Co-président ;
- Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice ;
- Matthias IACONO, Chargé de mission transition écologique ;
- Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique ;
- Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique.

### **Objectifs de la journée technique :**

L'objectif de la journée est de **présenter les solutions existantes et réflexions entamées concernant la fin des contenants plastique de cuisson, réchauffe et de service en restauration collective publique d'ici 2025 (2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants), imposée par les lois EGalim et AGECE.**

**Lieu** : Hôtel de Bordeaux Métropole (33)

**Nombre de participants** : 39

### **La journée technique était structurée en quatre temps :**

- Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et des enjeux environnementaux liés à la suppression des contenants plastiques ;
- Interventions et témoignages : Safe-Li (enjeux sanitaires) ; AGORES (Livre blanc Acte #3) ; SIVU-Mérignac (tests et conclusions) ; Ville de Poitiers (ergonomie) ;
- La pause-déjeuner préparée par le restaurant de Bordeaux Métropole et offerte par le CREPAQ ;
- Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ.

## JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec Bordeaux Métropole

**Mercredi 4 octobre 2023**

**À l'Hôtel de Bordeaux Métropole – Rue Jean Fleuret, Bordeaux (33)**

### Quelles solutions à la fin des contenants plastique en restauration collective ?

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue offert par Bordeaux Métropole**
- 09h30 **Introduction de la journée**  
Dominique NICOLAS, Co-Président du CREPAQ  
Patrick LABESSE, Vice-président de Bordeaux Métropole - Collecte, tri, valorisation des déchets - Politique zéro déchet
- 09h45 **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire en restauration collective**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ
- 10h00 **Présentation des enjeux environnementaux**  
Matthias IACONO, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ
- 10h15 **Safe-Li : les enjeux sanitaires à l'interdiction des contenants plastique en restauration collective**  
Anne LAFOURCADE/Anne-Sophie MOUSSA, Dirigeantes
- 10h30 **AGORES : Conclusions du Livre Blanc #Acte 3 – Les alternatives aux conditionnements plastique dans la restauration collective**  
Sylvestre NIVET, Vice-président, AGORES
- 11h15 **Pause**
- 11h30 **SIVU-Mérignac : présentation des tests menés et choix des bacs**  
Émeline MAGNIEZ, Manager d'exploitation et cheffe de projet sur le changement de conditionnements, SIVU-Mérignac  
Samuel ABURTO, Directeur général, SIVU-Mérignac
- 12h15 **Ville de Poitiers : Ergonomie - La translation horizontale pour limiter les TMS**  
Sylvestre NIVET, Directeur adjoint restauration collective, Poitiers
- 13h00 **Repas convivial préparé par le restaurant de Bordeaux Métropole et offert par le CREPAQ**
- 14h30 **Atelier(s) participatifs(s)**
  - > Comment susciter l'adhésion des agent.e.s à ces changements de pratique : manipulation, gestes et postures ?
  - > Comment maintenir le don alimentaire avec ces nouveaux contenants ?
    - o Avec Alizé DUCOURS, Coordinatrice, Le Chalnon Manquant
- 16h00 **Conclusion de la journée**

**Hôtel de Bordeaux Métropole**  
Accueil et accès **voiture** par la rue Jean Fleuret  
Accueil et accès **pour les piétons/cyclistes** par  
l'esplanade Charles de Gaulle  
33000 Bordeaux



Association CREPAQ  
6 rue des Douves -33800 Bordeaux  
[www.crepag.org](http://www.crepag.org)  
[www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)

Contact journée technique :  
Matthias IACONO  
[matthias.iacono@crepag.org](mailto:matthias.iacono@crepag.org)  
Tél : 05 35 54 62 20

Bordeaux Métropole  
Esplanade Charles-de-Gaulle  
33000 Bordeaux  
<https://www.bordeaux-metropole.fr>

Contact journée technique :  
Gaëlle COCULET  
[g.coculet@bordeaux-metropole.fr](mailto:g.coculet@bordeaux-metropole.fr)  
Tél : 05 57 35 69 27

Avec le soutien de

## I – Accueil et introduction de la journée

### 1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis dans la salle pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par Bordeaux Métropole.



### 1.2. Introduction de la journée et présentations

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ ;
- Patrick LABESSE, vice-président de Bordeaux Métropole – Collecte, tri, valorisation des déchets – Politique zéro déchet ;
- Dorothée DESPAGNE-GATTI, directrice du CREPAQ.

**Dominique NICOLAS** a commencé par rappeler le contexte de cette journée, organisée avec Bordeaux Métropole dans le cadre de son Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA).

La loi EGalim a imposé la suppression des contenants en plastique pour la restauration collective à compter de 2025, mais il faut commencer à travailler sur cette interdiction dès aujourd'hui !

Il a été également rappelé l'origine de la problématique des barquettes en plastiques utilisées aujourd'hui. Celles-ci ont été introduites pour faire suite aux demandes des syndicats de la

restauration collective d'agir contre les problèmes de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS), qui touchaient particulièrement les métiers du secteur, de par la manutention des contenants réutilisables.

Suite à ce passage du réutilisable au plastique, plus léger, une polémique a éclatée à Bordeaux en 2018, les associations de parents d'élèves reprochant à la Ville de mettre en péril la santé de leurs enfants avec l'usage des barquettes en plastique.

Aujourd'hui, pour des raisons environnementales et sanitaires, les députés ont fini par acter cette suppression du plastique dans la loi. Mais attention, cette suppression peut engendrer davantage de gaspillage alimentaire ! C'est donc pour aborder tous ces enjeux que le CREPAQ dans le cadre de l'animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine a souhaité organiser cette journée.

**Patrick LABESSE** a, à son tour, remercié les participants d'être venus pour cette journée. Il a rappelé la fragilité des agents de restauration et le fait qu'en tant qu'inter-collectivité, Bordeaux Métropole ne sous-estime pas ce changement qui va impacter considérablement les conditions de lavage et de stockage des contenants. C'est pourquoi l'agglomération cofinance le projet [RESCOSAFE](#)<sup>1</sup> à hauteur de 45 000€, dans le but de prévenir les risques environnementaux et les risques de TMS.

La fin de l'usage du plastique est en adéquation avec une alimentation plus saine et plus durable. M. LABESSE a également souligné le travail des équipes de Bordeaux Métropole qui œuvrent pour améliorer la qualité des préparations servies en restauration collective en proposant les justes quantités.

Enfin, il souligne que le SIVU de Bordeaux Mérignac est une cuisine centrale pilote dans le projet de transition des contenants plastiques aux contenants réutilisables, ce qui est une chance pour le territoire. Le but étant d'étendre le retour d'expérience du SIVU (24 000 repas/jour) à l'ensemble du territoire de Bordeaux Métropole (65 000 repas/jour).

**Dorothée DESPAGNE-GATTI** a ensuite introduit la journée par une présentation du programme.



De gauche à droite sur la table des intervenants :  
Patrick LABESSE ;  
Dominique NICOLAS ;  
Dorothée DESPAGNE-GATTI ;  
Matthias IACONO.

<sup>1</sup> Né dans un contexte de débat national sur la question des risques associés à l'utilisation de matériaux plastiques dans la restauration collective, l'objectif de RESCOSAFE est de développer les recherches locales sur les conditionnements alimentaires dans une démarche interdisciplinaire.

## II – Intervention du CREPAQ

### 2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

- Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ



**CREPAQ**  
L'Atelier citoyen de Bordeaux

**Présentation du CREPAQ**

**Statuts** : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996

**Objet** : Agir pour la transition écologique et solidaire dans la région Nouvelle-Aquitaine en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Penser global, Agir local »

**5 Missions** : Information et sensibilisation ; Accompagnement ; Éducation à l'environnement ; Formation ; Études et expertises

**8 pôles thématiques**

**Équipe** : 6 salarié-es

**Siège social** : Bordeaux

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Prévention des déchets & économie circulaire
- Eco-consommation
- Eco-mobilité
- Alimentation durable
- Climat & énergie
- Accompagnement
- Agir local

**Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire**

1<sup>er</sup> réseau d'acteurs régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France

→ De par sa création, il y a 10 ans, une première en France, qui a servi de référence à d'autres créations de RÉGAL régionaux

→ De par l'étendue de sa couverture géographique (12 départements)

→ De par l'ampleur de son programme d'animation

22

**Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire**

→ Réseau créé et animé par le CREPAQ

→ Depuis 2013

→ Soutien des partenaires institutionnels

→ Mobiliser l'intelligence collective des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire afin de contribuer à la mise en œuvre des lois qui encadrent le gaspillage alimentaire

→ Rencontres, sensibilisation des élus locaux, conférences débats, webinaires, politiques publiques territoriales...

**Cette année, le CREPAQ fête les 10 ans du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine !**

### 2.2. Rappel du contexte réglementaire

- Dorothee DESPAGNE GATTI, directrice, CREPAQ



**CREPAQ**

**Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective**

Définition du gaspillage alimentaire  
→ Depuis 2020

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. »

**CREPAQ**

**Réglementation concernant les contenants alimentaires**

**Interdiction de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en matière plastique, dans les établissements scolaires, universitaires et d'accueil d'enfants de moins de 6 ans.** → En 2025 / En 2028 pour les CL de moins de 2 000 habitants.

**Réemploi et collecte des contenants, couverts et gobelets en portage à domicile, si service de livraison au moins quatre fois par semaine**  
→ En 2022

**Extension de l'interdiction des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en matière plastique à certains services hospitaliers.**  
→ En 2025

**CREPAQ**

**Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective**

Obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire

**Dans la restauration collective publique**  
→ Depuis 2016

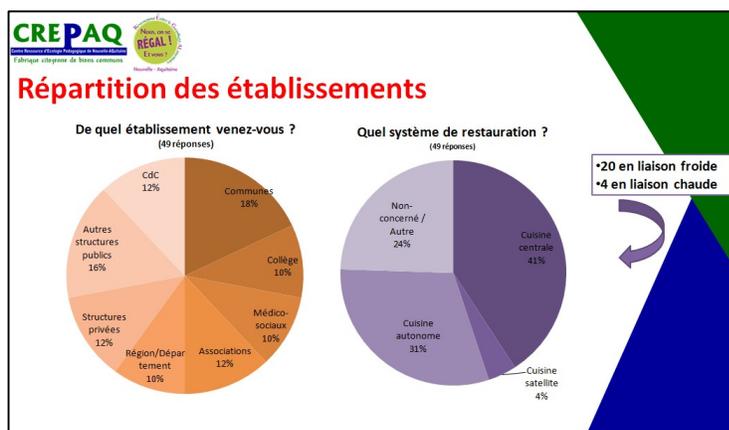
**Dans la restauration collective privée**  
→ Depuis 2018

**Diminution du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 (par rapport au niveau de 2015)**

## 2.3. Aperçu des participants de la journée

– Matthias IACONO, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ

### De quel établissement venez-vous ?



La répartition des établissements dont proviennent les participant-es est très hétérogène, avec une très légère prédominance des communes (gestion des crèches, maternelles et élémentaires).

Les autres structures publiques représentent des syndicats de traitement des déchets, chambres d'agriculture, centres de formation, cuisines centrales, etc.

Au sein des structures privées, nous retrouvons des organismes privés œuvrant dans la restauration collective, des organismes spécialisés en santé-environnement ou encore des organismes proposant un accompagnement et des solutions pour répondre à la réglementation (étude de faisabilité, solution de gestion de bacs, de lavage, etc.).

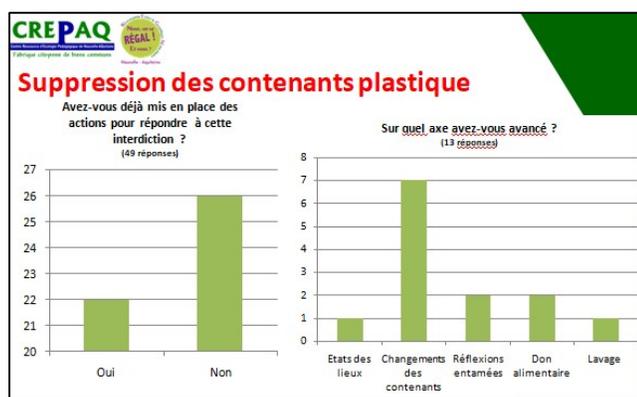
Parmi les associations, certaines travaillent sur la thématique des solutions de lavage, de la réduction des déchets ou encore du don alimentaire à partir d'excédents de restauration collective.

### Quel système de restauration ?

La majorité des membres de cuisine s'étant inscrits travaillent dans un système de cuisine centrale et, parmi ces dernières, 83% sont en liaison froide.

Les cuisines centrales fonctionnant en liaison froide sont en effet particulièrement concernées par cette interdiction instituée par les lois EGalim puis AGEC, que ce soit pour le portage à domicile (qui représente une problématique à elle seule) ou la restauration en salle.

Les contenants sont encore majoritairement en plastique ou bien en barquettes cellulose, ce qui implique un changement majeur dans les process, à tous les niveaux (*cet aspect a été traité lors des ateliers de l'après-midi et plus précisément dans l'atelier « Comment susciter l'adhésion des agent-es à ces changements de pratique : manipulation, gestes et postures ? »*).



Une incertitude subsistait encore concernant le respect ou non par ces barquettes en cellulose , de l'interdiction des contenants plastique en restauration collective, que Samuel ABURTO, directeur général du SIVU-Mérignac a d'ailleurs levée durant la matinée, après l'intervention de M. Nivet.

Les non-concernés/autres représentent les autres structures publiques ou bien les structures privées citées plus-haut qui ne produisent pas de repas.

La grande majorité des participants a indiqué ne pas avoir encore entamé de démarches ou des actions pour répondre à l'interdiction. Ce résultat montre l'intérêt de temps d'échanges comme cette journée !

Cela peut être dû à la grande incertitude qui pèse encore sur le type de contenants à utiliser ou bien à la difficulté de savoir par où commencer, face à l'ampleur des changements à mener.

Malgré cette incertitude, les actions déjà menées par certains participants concernent les contenants, car cela permet de réfléchir ensuite à son organisation interne et donc aux changements à mener. Identifier rapidement les contenants qui seront utilisés permet également de lever l'incertitude auprès des agents sur cette thématique.

#### 2.4. Présentation des enjeux environnementaux liés à la suppression des contenants plastique

– Matthias IACONO, chargé de mission, CREPAQ

**Il n'existe pas de données concernant le nombre de barquettes plastiques/celluloses jetables utilisées et jetées chaque jour en restauration collective publique par les cuisines centrales en liaison froide (cf. [intervention](#) de S. NIVET plus bas).**

L'objectif était de présenter dans un premier temps les ordres de grandeur de la restauration collective publique et scolaire à l'échelon national et en Nouvelle-Aquitaine, afin qu'il soit possible de se représenter le gisement de déchets lié à l'utilisation de barquettes jetables dans ce type de restauration et les enjeux qui y sont lié.

*Il est important de rappeler que ces déchets sont ensuite gérés par les services de restauration collective et en particulier par les agents de cuisine satellite.*



3,7 milliards de repas sont servis en moyenne chaque année en restauration collective (10 millions/jour en moyenne)

Au moins 140 repas consommés chaque année par élève en restauration scolaire



Près de 12 millions d'élèves et 800 mille agents de l'éducation nationale

→ Extrapolation : si 50% d'entre eux mangent 140 repas/an, alors environ 900 millions de repas sont préparés/an en **restauration collective scolaire**

**CREPAQ** **REGALI**  
 Observatoire Régional de la Restauration Collective  
 Nouvelle-Aquitaine

## La restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine

En 2019, 227 cuisines centrales en Nouvelle-Aquitaine

Qui produisent 220 011 repas/jour (moyenne de 982 repas/jour)

→ Extrapolation : Si 140 jours de repas/élève = Presque 31 millions de repas/an (30 801 540).

**Pas de données concernant le nombre de cuisines centrales de la région en liaison froide servants en barquettes plastique**

Source : DRAAF Nouvelle-Aquitaine

**CREPAQ** **REGALI**  
 Observatoire Régional de la Restauration Collective  
 Nouvelle-Aquitaine

## La restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine

DRAAF Nouvelle-Aquitaine : Premier état des lieux de la restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine en 2019, dans le cadre de l'Observatoire du pôle régional de la restauration collective.

→ 156 millions de repas/an dont 134 millions pour les établissements publics du 1<sup>er</sup> au 2<sup>nd</sup> degrés (soit 86 % des repas)

Type d'établissement	Public		Privé (sans contrat)		Total	
	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)
Collèges	2 386	483	212	9	5 059	76
Collèges	475	25	132	7	607	42
Lycees (y compris agricoles)	282	21	182	7	479	36
Total	3 343	529	526	23	6 166	156

Établissements : collèges, collèges et lycées (y compris agricoles) publics et privés sous contrat.

Tableau 1 : nombre d'établissements et de repas par type d'établissement  
 Source : données REGALI et effectifs des établissements de la base ALICE du MLE<sup>(1)</sup>

Source : DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Matthias IACONO a ensuite présenté les grands chiffres de la production et de la demande plastique dans le monde, en Europe et en France. Cette production ne cesse d'augmenter dans le monde, malgré la multiplication des dispositions réglementaires visant à réduire et/ou supprimer les plastiques à usage unique.



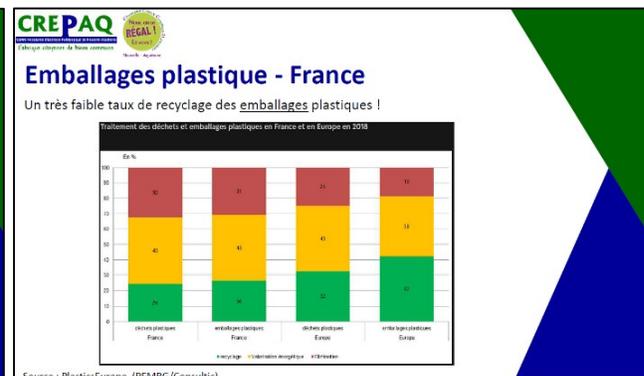
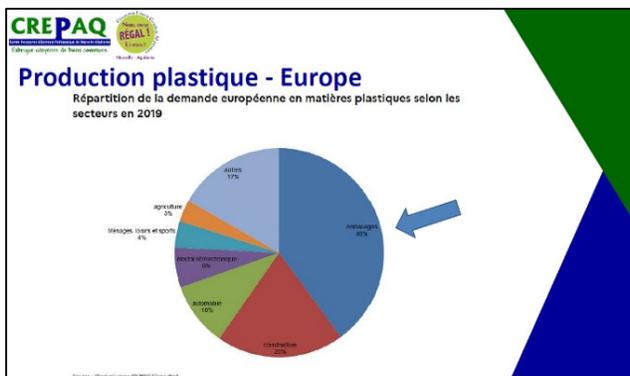
En 2019 la production mondiale s'élevait à 370 millions de tonnes. Ce nombre ne comprend même pas les PET (le plus commun) et PP<sup>2</sup>, utilisés notamment dans les produits d'emballages et plus particulièrement les barquettes jetables.

En Europe, en 2019, 40% de la demande plastique provenait du secteur plastique.

Or, le taux de recyclage des emballages plastiques en France en 2018 n'était que de 26% et 31% d'entre eux étaient toujours incinérés.

*Un point de vigilance est également à souligner, il s'agit ici de chiffres datant d'avant la période du Covid, qui a dopé la demande en plastique.*

Il y a donc un objectif clair d'ici 2040 : **Fin progressive de tous les emballages en plastique à usage unique !**



<sup>2</sup> PET = Polyéthylène téréphtalate (utilisé dans les bouteilles d'eau, shampoing, etc.) / PP = Polypropylène (emballages alimentaires notamment).

Un focus a par la suite été fait sur le cycle de vie des contenants, afin de savoir s'il était préférable d'acheter de nouveaux contenants inertes et durables ou bien de conserver des emballages jetables.



**Le réutilisable meilleur pour l'environnement que le jetable ?**

En 2021, étude de 32 analyses comparant l'impact climatique des systèmes de réutilisation des emballages (souvent consignés) par rapport aux emballages jetables

→ 23 sur 32 (soit 72%) concluent que les emballages réutilisables sont meilleurs pour l'environnement que leur équivalent jetable.

→ Les résultats varient selon plusieurs facteurs clés :

1. Production
2. Durée de vie
3. Transport : circuit de collecte, lavage, poids, type de véhicules, etc

Source : Zéro Waste Europe / Université d'Utrecht / Reloop



**Les résultats de certaines études en faveur des emballages jetables peuvent provenir d'une mauvaise prise en compte**, dans les Analyses de Cycle de Vie (ACV)<sup>3</sup>, de 2 facteurs :

- Une sur-évaluation des quantités recyclées et des méthodes de comptabilisation des bénéfiques du recyclage ;
- Les risques de "fuites" dans l'environnement des emballages plastiques, qui ne sont pas forcément comptabilisés.

Une liste de ressources a également été présentée :



**Ressources diverses**

- Livres blancs AGORES
- Rubrique « M'améliorer » → « Acteurs de l'éco-système » → « Substituer mes plastiques »
- Rubrique « Toutes les cantines » → « Nos cantines publiées » → Chercher ce logo dans les résultats : 
- Appel à projets « Aides au réemploi des emballages et des contenants » : Financement des études et expérimentation
- Cartographie 2023 des centres de lavages d'emballage en France → 4 en Nouvelle-Aquitaine dont 3 en Gironde
- Observatoire des alternatives au plastique en restauration collective

**ma cantine**

Territoire engagé pour un environnement, une santé

### AGORES :

[Livre blanc #Acte 1](#) (2019)

[Livre blanc #Acte 2](#) (2022)

### Ma Cantine

### ADEME :

[Appel à projets ADEME](#)

[Cartographie des centres de lavage d'emballage](#)

## III – Interventions et témoignages

### 3.1 Anne-Sophie Moussa, Dr en pharmacie, Safe-Li

*Safe-Li est une entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS) spécialisée en santé-environnement, qui apporte des réponses et des solutions concrètes pour diminuer l'exposition*

<sup>3</sup> Analyse du cycle de vie : méthode d'évaluation normalisée permettant de réaliser un bilan environnemental multicritères et multi-étapes d'un système sur l'ensemble de son cycle de vie.

du public aux sources de pollutions les plus préoccupantes dans les produits du quotidien, en travaillant au plus près des collectivités et organisations.

Une étude menée entre 2014 et 2016 en France, a démontré pour la première fois la présence de polluants dans l'organisme d'adultes et d'enfants.

De plus, l'étude ESTEBAN réalisée en 2019 en France a permis d'identifier plus de 100 000 substances chimiques sur le marché, grâce à la recherche de 70 bio-marqueurs représentant 6 familles de polluants du quotidien. Ces substances sont omniprésentes dans nos corps.



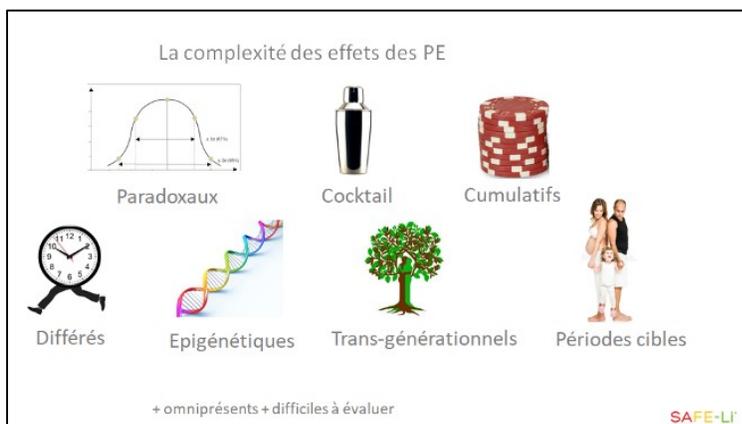
Or, concernant les perturbateurs endocriniens, l'adage « c'est la dose qui fait le poison » n'est plus vrai. Ils agissent à une dose infinitésimale ! En effet, les perturbateurs endocriniens agissent notamment sur les hormones à des doses infimes (de l'ordre d'une goutte dans une piscine olympique !). Les effets sont également transgénérationnels.

Ces substances sont omniprésentes dans nos produits du quotidien, avec des niveaux d'imprégnation plus élevés chez les enfants. Certaines périodes sont particulièrement à risque : 1 000 premiers jours, grossesse, puberté.



Les perturbateurs endocriniens sont complexes à appréhender dans leurs impacts sur notre santé, leur action étant diffuse dans le temps suite à leur contact.

Le Conseil National de l'Alimentation, dans son [avis n°87](#) sur la substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective, précise bien que les «plastiques compostables et les plastiques dits « agro-sourcés » ou « bio-sourcés » (par opposition aux plastiques initialement mis sur le marché et dits « pétro-sourcés »), **doivent être considérés comme des plastiques** au sens du Droit européen, sauf s'ils ne sont constitués que de polymères naturels non chimiquement modifiés.



**Pour assurer le succès de la transition**, il est donc nécessaire de décider où placer le curseur en fonction aussi du point de départ : ne pas faire un trop grand pas d'un seul coup. Il est nécessaire de **prendre son temps dans le sourçage, l'écriture du marché, son allotissement éventuel, la part à attribuer pour le « mieux disant » et non le « moins disant », etc.**

**PHTALATES | CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR**

**1 Sources possibles d'exposition**

- Vaisselle en plastique contenant des phtalates
- Jouets
- Produits de soins personnels
- Toux
- Dispositifs médicaux
- Air et poussières contaminés libérés par les produits de consommation

**2 Comment les phtalates peuvent-ils pénétrer dans votre organisme?**

- Par ingestion
- Par absorption cutanée
- Par inhalation

**3 Comment les phtalates peuvent-ils affecter votre santé?**

- Trouble de déficit de l'attention, trouble d'hyperactivité
- Changements hormonaux pouvant entraîner des effets sur la santé
- Asthme
- Résistance à l'insuline
- Obéité
- Infertilité

**4 Comment pouvez-vous réduire votre exposition aux phtalates?**

- Né jamais par un micro-ondes les systèmes en plastique contenant des phtalates
- Préférez les récipients en verre pour conserver les aliments et les boissons
- Lisez les étiquettes des produits et optez pour des produits sans phtalates
- Nettoyez et aérez votre maison pour éliminer régulièrement la poussière
- Choisissez des produits frais plutôt que des aliments et des boissons préemballés et transformés

**Où peut-on les trouver?**

Les phtalates peuvent être présents dans les plastiques portant des pictogrammes suivants:

**SAFE-LI**

**À retenir :**

- **La voie alimentaire est la voie principale d'exposition aux perturbateurs endocriniens, les enfants y étant les plus exposés ;**
- Les pathologies auxquelles ils s'exposent sont nombreuses et non-spécifiques ;
- Les substances chimiques sur le marché font encore l'objet de nombreuses études pour qualifier le risque d'exposition et de « multi » expositions ;
- **Les plastiques sont des matériaux non-inertes qui nécessitent un grand nombre de substances dont beaucoup sont sous les radars ;**
- Si la réglementation évolue, sa temporalité n'est pas en phase avec les données scientifiques ;
- **Toutes les recommandations sanitaires incitent à réduire fortement les expositions aux plastiques ;**
- La loi EGAlim permet de protéger les enfants/populations « vulnérables » de ces expositions et donc de ces risques sanitaires.

Questions/remarques des participants :

*N. Pucrabey (Ansamble) : Depuis plusieurs années, nous constatons une augmentation de l'usage du plastique et des recommandations de plus en plus nombreuses quant à son usage, notamment en restauration. Qu'en est-il des autres secteurs ?*

*→ A-S. Moussa (Safe-Li) : Il y a beaucoup d'actions de sensibilisation qui sont menées, notamment pour les jouets. Malheureusement, en ce qui concerne la production, la réglementation ne va pas vite. Elle s'appuie sur des besoins essentiels et plusieurs plans sont menés par l'Etat. Mais dans d'autres pays, c'est l'inverse, le plastique arrive en force.*



*M. Iacono (CREPAQ) : Le COVID a augmenté la production du plastique. Encore aujourd'hui, des lois arrivent pour réduire son usage dans tous les domaines mais cela prend beaucoup de temps.*

*S. Nivet (AGORES) : Vous avez évoqué l'effet cocktail des substances, pouvez-vous nous en dire plus ?*

*→ A-S. Moussa (Safe-Li) : Les études sont souvent menées sur une substance seule. Mais dans la vie, nous sommes exposés à plusieurs substances. C'est un véritable casse-tête pour les chercheurs au regard des milliers de substances existantes et des combinaisons possibles. Aujourd'hui, les modèles animaux sont extrapolés chez les humains.*

### 3.2 Sylvestre Nivet, Vice-Président, AGORES

*L'AGORES est l'association nationale des directeurs de la restauration collective territoriale. Créée à son origine il y a une 40aine d'années pour revaloriser les métiers de la restauration collective, mise à mal par l'arrivée de nombreuses sociétés de restauration privées.*



La loi EGalim prévoyant l'abandon du plastique en restauration collective, l'association s'est au départ demandée ce que venait faire une telle interdiction dans un texte de loi sur l'alimentation durable.

Tout simplement car l'abandon du plastique signifie une meilleure qualité de l'alimentation. AGORES a travaillé sur le sujet et a publié [2 livres blancs téléchargeables gratuitement en ligne](#). En effet, mettre des produits bio et de qualité dans des barquettes en plastique est pour lui un non-sens !

**Lorsqu'une loi paraît, on parle « d'esprit de la loi ». Le premier livre blanc visait à comprendre cet esprit de la loi.** Pour cela, AGORES a procédé à une cinquantaine d'auditions de scientifiques, d'acteurs de la restauration collective, d'acteurs du conditionnement etc.

**Plusieurs questions se sont posées.** Premièrement, la loi EGalim concerne la restauration collective des entreprises et des établissements scolaires mais pas des hôpitaux. Pourquoi ? Les hôpitaux et le portage à domicile sont pourtant soumis à la loi AGECE : interdiction des contenants plastique dans les hôpitaux d'ici 2025 et réemploi avec collecte des gobelets, couverts, assiettes et récipients pour le portage à domicile obligatoires (les contenants peuvent cependant rester en plastique).

Deuxièmement, la loi EGALIM indique que les collectivités de moins de 2 000 habitants ne seront concernées par l'interdiction des contenants plastique en 2025 qu'à partir de 2028. Pourquoi ?

Les habitants des collectivités avec moins d'habitants sont pourtant également soumis à ces perturbateurs endocriniens ! AGORES a alors demandé au Conseil National de l'Alimentation (CNA) de se prononcer à ce sujet.

*Pour rappel, l'[avis du CNA](#) est simplement consultatif.*

**Les incertitudes vis-à-vis de ces obligations légales sont également dues au fait que la loi EGalim a été promulguée mais n'a été suivie d'aucun décret d'application**, laissant les acteurs désarmés face à l'ampleur de ces changements.

L'AGORES a également été interpellée par l'interdiction des contenants en plastique pour la restauration collective mais pas pour les fournisseurs.

Par ailleurs, le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) se saisit de nombreux sujets et a formé plusieurs groupes de travail. Le groupe de travail sur le plastique a mis du temps à se constituer. Mais le sujet est complexe, la question de la présidence se pose : est-ce le ministère de l'agriculture ou de la transition écologique ?

**En effet, certaines questions ne sont pas juridiquement tranchées.** Par exemple, quelques acteurs ont fait le choix de remplacer les barquettes en plastique par des barquettes en cellulose. Il faut cependant savoir que l'intérieur des barquettes en cellulose est recouvert d'un film plastique pour assurer l'étanchéité du contenant et contiennent de la colle. La problématique sanitaire n'est donc pas résolue. **Mais [aujourd'hui](#) (situation au moment de la prise de parole, avant la précision apportée par M. ABURTO) rien n'interdit l'utilisation de ces barquettes !**


<b>Travaux d'AGORES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un GT plastique né en 2018, dédié à ce sujet. Continuité « Tremplin » : SIVU Bordeaux Mérignac, Nice, Angers, SIRESCO, SIREC pour faciliter la transition et peser sur les industriels</li><li>• Livre Blanc Acte 1: juin 2019 Etat des lieux des pratiques et des connaissances scientifiques</li><li>• Livre Blanc Acte 2: juin 2022</li><li>• Disponibles gratuitement sur <a href="https://ma-cantine.beta.gouv.fr/">https://ma-cantine.beta.gouv.fr/</a></li></ul>

AGORES a donc créé un **groupe de travail en 2018 sur la question du plastique**. Plusieurs acteurs y ont participé, notamment le SIVU de Bordeaux Mérignac. Monsieur NIVET a représenté la Ville de Poitiers dont les cuisines centrales fonctionnent sans plastique depuis toujours. Ce groupe de travail a mené à la publication du **[livre blanc #Acte 1](#) en 2019 puis du [livre blanc #Acte 2](#) en 2022.**

**La liaison froide a été développée pour des raisons d'hygiène mais c'est une hérésie en termes de bilan carbone.** Pour le groupe de travail, ce sont les grosses structures qui ont mené le débat puisque ce sont elles qui ont les moyens pour faire de la recherche. Le but est de trouver le matériau le plus neutre possible. Un représentant de l'UIMM nous a expliqué que la filière avait réalisé des études il y a 50 ans sur l'innocuité de l'inox pour la remise en température. Les tests avaient été réalisées à 180°C en remplissant les bacs avec de l'acide.

Pour le plastique, nous nous sommes rendus compte que **des tests avaient également été réalisés mais en chauffant les contenants remplis d'eau et à 80°C seulement. Or la remise en température dans les fours se fait à 150°C.** Or il est connu que la réchauffe dans des contenants en plastique augmente les migrations. **Le certificat d'alimentarité n'est donc pas cohérent avec l'usage des contenants !**

De plus, il est également connu qu'un plastique dégradé ou en contact avec un corps gras/sucré présente des risques de migration plus élevés et ce même à froid comme l'a montré l'ANSES dès 2015.

Cette loi est arrivée pour la restauration collective car la France était en retard dans sa réglementation liée à la lutte contre les perturbateurs endocriniens. Mais ce n'est pas suffisant, il faut aller plus loin ! Par exemple, limiter les intrants en agriculture.

AGORES	AGORES
<p style="text-align: center;"><b>Les conclusions du Livre blanc Acte 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de solution abouties mais énormément de pistes sérieuses lancées partout</li> <li>• Peut être des pistes inconnues à ce jour</li> <li>• Délais législatifs trop court et déconnectés au regard de l'impact et des solutions existantes</li> <li>• Des aides présentes mais qui doivent s'étoffer</li> <li>• La question juridique de la cellulose à trancher</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Solutions Techniques (Acte 3)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rencontre avec les fournisseurs de solutions techniques</li> <li>• Des pistes techniquement performantes</li> <li>• Un environnement et des schémas évolutifs</li> <li>• Des solutions transitoires mais juridiquement discutables (cas du portage)</li> <li>• Un paradigme et des process demandant des investissements importants</li> </ul>

AGORES travaille actuellement sur un acte 3 qui se veut un recueil de solutions. Les industriels commencent à réfléchir à la question, notamment avec les plastiques biosourcés. Mais il ne faut pas oublier que ces plastiques restent des polymères !

Questions/remarques des participants :

*N. Pucrabey (Ansamble) : La Ville de Nice a fait le choix de barquettes en cellulose malgré les 4 ans d'existence de la cuisine centrale. Pourquoi ?*

*→ S. Nivet (AGORES) : En effet, la Ville avait pris le parti d'organiser toute sa cuisine autour du jetable lors de sa construction. Ils n'avaient pas vraiment d'autres choix.*

*→ M. Iacono (CREPAQ) : Si on reste dans l'esprit de la loi, la cellulose n'est pas vraiment une solution. L'interdiction des contenants plastiques par les lois EGALIM et AGECE n'a pas qu'un but sanitaire de prévention des risques liés aux perturbateurs endocriniens. L'objectif est également environnemental afin de réduire la production de déchets et dans ce cas les barquettes celluloses n'y répondent pas.*

*→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Je viens de voir aujourd'hui même que le ministère de l'agriculture a répondu sur la question des barquettes en cellulose. **Ce n'est pas accepté !***

*L. Armengaud (SCIC Eole) : Nous faisons 4 000 repas pour les scolaires et 1000 portages à domicile. Une transition est en cours dans les cantines. Notre problème c'est le portage à domicile. Nous en avons 1000 avec 5 barquettes pour chaque portage... Pour les crèches aussi nous avons une demande de contenants individuels.*

*→ S. Nivet (AGORES) : En ce qui concerne le portage à domicile, aujourd'hui il est très compliqué de respecter la loi. La plupart des acteurs ne la respectent pas. C'est un sujet à part entière et aujourd'hui il n'y a pas de solution.*

*Pour les crèches, il faut changer de paradigme ! Le gaspillage alimentaire est un premier levier. Il faut changer tout le modèle !*

*L'hygiénisation de l'alimentation est trop contraignante et non pertinente. Par exemple, une directive interdit la consommation de fromage au lait cru pour les jeunes enfants alors qu'en Savoie les enfants en mangent à la maison dès leur plus jeune âge et ça ne pose aucun problème.*

### 3.3 Samuel ABURTO, Directeur Général et Emeline MAGNIEZ, Manager d'exploitation et cheffe de projet changement des contenants, SIVU Bordeaux Mérignac

**Le SIVU de Bordeaux-Mérignac produit 24 500 repas en moyenne, dont 1000 portages à domicile.**



The image shows a presentation slide titled "Contextualisation" for SIVU Bordeaux-Mérignac. The slide lists the following information:

- Le Sivu Bordeaux-Mérignac**
  - 24 500 repas/jour
  - Des enfants scolarisés de la maternelle aux séniors
- Obligations**
  - Loi AGEC
  - Loi EGALIM
- Motivations du SIVU**
  - Sanitaire => travaux Rescosafe
  - Aller vers du mieux
    - Augmentation du Cuisiné SIVU
    - Passage en cuissons traditionnelles
  - Lutte contre le gaspillage

On the right side of the slide, there are icons representing different age groups with their respective percentages: 80% Enfants (child icon), 12% Seniors (elderly person icon), and 8% Adultes (adult person icon).

**Le SIVU travaille depuis 2018 en recherche et développement sur l'usage du plastique en vue de sa substitution.** Depuis un an, il est passé à la phase opérationnelle, avec deux objectifs :

- Conformité pour le portage à domicile et les autres livraisons en janvier 2025 ;
- Conformité pour le scolaire à la rentrée de septembre 2025.

La politique de retrait du plastique vise à améliorer l'offre alimentaire. En ce sens, le SIVU vise une labellisation Ecocert niveau 3. Il est aujourd'hui labellisé niveau 2.

**En ce qui concerne les matériaux, 3 choix sont possibles : l'inox, le verre ou la porcelaine.** Pour le portage à domicile, il y a un impact important sur le volume occupé dans les frigos par rapport aux barquettes.

Un groupement d'achat a été créé pour les contenants réemployables : le groupement d'achat Tremplin<sup>4</sup>.



The slide titled "Les solutions du contenant réemployable" displays several examples of reusable containers. A central list indicates the materials used:

- Verre
- Inox
- Porcelaine

The containers shown include a large rectangular tray, a square tray with a lid, a smaller square tray, a rectangular tray with a lid, a glass bowl, and a white rectangular tray.

<sup>4</sup> Groupement de commande créée en février 2022, constitué du Sivu Bordeaux – Mérignac, du Siresco (IDF), du Syrec (IDF), des villes de Nantes (44), Rennes (35) Toulouse (31), Tours (37), du département de Seine-Saint-Denis (93) et de Le Mans (72).



L'objectif est de faire évoluer les industriels et de réfléchir à la traçabilité des contenants.

2 fournisseurs de bacs ont répondu au marché : Bourgeat et Rieber.

Des tests de sélection ont alors été réalisés dans le but d'identifier les difficultés et les avantages des différentes solutions. Il y a en effet plusieurs technologies de couverlage.

**Conclusions qualitatives :**

- Retour vers plus de cuisson traditionnelle ;
- Mises en valeur des plats lors du service.

**Difficultés identifiées :**

- Augmentation du poids jusqu'à 60% ;
- Impact humain : limitation du port de charge / travail ergonomique (RESCOSAFE) ;
- Impact tournées/humain ;
- Augmentation du volume de stockage, manutention, allotissement ;
- Seulement quelques acteurs ;
- Ligne de conditionnement ;
- Contenants ;
- Manutention de la charge supplémentaire.



Ce sont les bacs Rieber qui ont été retenus, avec des couvercles étanches. **Cela représente 2 millions d'euros d'investissement pour une durée de vie de 15 ans.**



**Questions/ remarques des participants :**

A. Chino (Mairie de Bassens) : *On utilise ce type de matériel mais la plupart du temps, les couvercles reviennent mal nettoyés. De plus on a toujours du plastique à travers les joints ...*

→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : *La seule autre solution consiste à ne pas mettre de jointage et seulement un sellage mais le risque est trop important en cas de renversement. Cette solution est la seule qui permette l'étanchéité. Certes, le joint est en plastique mais il n'est pas en contact avec les aliments.*

→ E. Magniez (SIVU Bordeaux-Mérignac) : *Nous avons fait le choix d'un dérochage à sec ce qui limite l'encrassement.*

*P. Vieira (Mairie de Bassens) : Il y a tout de même un risque de ne pas récupérer les contenants et l'aspect financier n'est pas négligeable en ce qui concerne l'investissement au départ. Sans parler des TMS induits par ces changements.*

*→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Nous sommes d'accord. C'est pour cela que des aménagements doivent être faits.*

*P. Massart (Zéro Déchet Dordogne) : Avez-vous fait la comparaison du prix avec le scénario actuel (utilisation des barquettes) ?*

*→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Le changement des bacs seuls est amorti rapidement mais l'investissement pour accueillir ce changement reste conséquent. Il sera tout de même amorti sur le long terme.*

*→ S. Nivet (AGORES) : Comptablement, c'est 5 ans. Nous avons réalisé une étude. Mais il faut faire attention aux méthodes d'ouverture des bacs. Si elles ne sont pas bonnes, la dégradation des bacs est accélérée. Les 5 ans ont été calculés uniquement pour l'investissement en prenant en compte un renouvellement de 20% par an.*

*→ M. Iacono (CREPAQ) : Il y a d'autres leviers pour faire des économies. [Le CHU de Limoges](#) a profité de sa réflexion sur le changement des contenants utilisés par les patients pour réaliser un état des lieux de son système de production et de service et identifier les points générateurs de gaspillage alimentaire. Les économies réalisées ont facilité la recherche de contenants.*

*Limoges a également la chance d'avoir des producteurs locaux de porcelaine, qui ont pu fournir des assiettes porcelaines avec couvercle inox à prix raisonnable en comparaison des barquettes. Le ROI (retour sur investissement) pour l'achat du matériel est de 5 ans, comme pour des barquettes plastiques.*

*M. Deffeiz (C. centrale Bdx Maritime) : Chez nous, un gros travail a été fait sur les grammages. On réfléchit aux problèmes de manutention (en mettant moins de bacs par chariot par exemple) mais aussi aux méthodes de cuisson. Nous accompagnons les cuisines satellites sur les méthodes de travail. Nos agents sont polyvalents. Ça évolue et on avance sur ces questions de qualité du travail.*

*Ma question porte sur les plastiques des denrées qui nous sont livrées. Nous avons des obligations mais pas les fournisseurs. Comment pouvons-nous agir face à cela ?*

*→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Vous pouvez avoir la main sur certains produits. Par exemple, pour les yaourts, nous fournissons les palettes en plastique réutilisables. En fonction des volumes commandés, on peut aussi proposer des solutions à certains producteurs. Attention cependant à certains sujets où nous ne pouvons pas déroger aux contraintes de la DDPP.*

*A. Bertin (CRITT Agroalimentaire) : La question c'est comment trouver les solutions pour livrer les produits sans plastique ? Ce travail est mené par plusieurs acteurs mais ce n'est pas toujours évident...*

*→ S. Nivet (Ville de Poitiers) : Il ne faut pas hésiter à privilégier les contenants vrac. À Poitiers par exemple, nous prenons les laitages en seaux. De même, le localisme favorise également la reprise des contenants.*

→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Cuisiner plus permet également de limiter les emballages. Les produits bruts peuvent potentiellement ne pas avoir connu de plastique.

Enfin, E. Magniez évoque la **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire du SIVU**.

**En 2022, le SIVU a donné plus de 26 tonnes de denrées alimentaires via 4 acteurs/outils :**

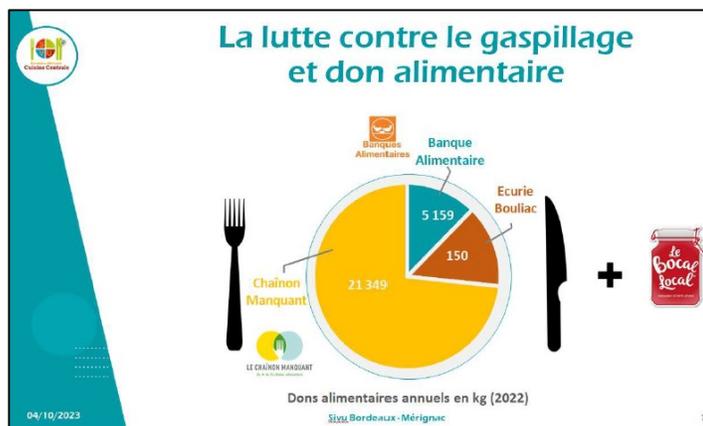
- Le Chaînon Manquant ;
- La Banque Alimentaire ;
- L'Ecurie de Bouliac ;
- Les Frigo Troc pour les salariés.

**Aujourd'hui, il est facile de faire du don pour le SIVU car les denrées sont déjà conditionnées. Qu'en est-il demain, avec l'interdiction des contenants en plastique ? L'arrivée des bacs en inox peut venir couper les actions auprès des associations caritatives.**



En effet, que va devenir le bac une fois le don réalisé ? Ce dernier a un coût. Le SIVU a travaillé avec Box Eaty pour des contenants réutilisables dans les Frigos Troc. Malgré le fait qu'il s'agissait d'un public interne, le taux de volatilité des contenants était élevé (sur 8 mois de mise en œuvre).

L'association Le Chaînon Manquant travaille sur un projet de reconditionnement qui permettrait de faciliter le don. Attention cependant aux contraintes d'hygiène qui doivent être respectées.



Questions/remarques des participants :

A-S. Moussa (Safe-Li) : 26 tonnes, c'est combien par rapport à la production ?

→ E. Magniez (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Nous sommes sur une moyenne de 10 t de produits préparés par jour.

P. Vieira (Mairie de Bassens) : Nous sommes tous amenés à travailler contre le gaspillage alimentaire. Si on diminue les portions, comment être amené à mettre en place du don ?

→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Le jour ou le Frigo Troc sera vide, nous aurons réussi ! Mais il y a toujours des variantes dans notre cas qui engendrent des surplus. Le gaspillage est inhérent à notre profession. Les aléas sont obligatoires (par exemple une grève annoncée le vendredi pour le mardi).

→ S. Nivet (AGORES) : Le simple fait d'avoir un menu pour 24 500 convives est une source de gaspillage. La majorité du gaspillage a lieu au niveau de la consommation dans les cuisines satellites.

M. Deffeiz (C. centrale Bdx Maritime) : En ce qui nous concerne, nous travaillons avec le Chaînon Manquant et nous avons des bacs spécifiques pour cette association. Ils sont identifiés et tracés.

→ S. Aburto (SIVU Bordeaux-Mérignac) : Ce n'est malheureusement pas faisable pour nous car cela nous immobiliserait un trop grand nombre de bacs. Nous devrions acheter un jeu complet pour le don (300 ou 400 000 € immobilisés).

→ M. Iacono (CREPAQ) : Certaines structures existantes proposent de fournir les bacs aux établissements de restauration collective. Les bacs n'appartenant pas à la structure donatrice mais à l'association, la logistique et le suivi des bacs sont simplifiés.

### 3.4 Sylvestre NIVET, Directeur adjoint restauration collective, Ville de Poitiers

Le premier argument avancé contre l'utilisation des bacs en inox c'est que c'est lourd ! Nous parlons de 60% de poids en plus, mais par rapport à quoi ? Le nombre de rations par contenant doit évidemment être pris en compte.

**Restauration Collective Poitiers**

**Périmètre activité**

1 350 000 repas par an / 7 300 repas par jour

**50 points de restauration**

Crèches, Ecoles, Personnes âgées, Portage à domicile, Restaurants administratifs

**20 % Produits Bio et 40 % Qualité et circuits courts**

**Gaspiillage alimentaire 40 Tonnes**



**Approche systémique**

**Principes**

- Conditionnement peu mécanisable
- Transport par translation
- Limitation des transferts (hauteurs de charge)
- Adaptation des équipements (matériels, véhicules, portes)
- Adaptation des circuits, stationnement, portails.
- Adaptation bâtiments

À Poitiers, le conditionnement est réalisé en multiportions pour les livraisons puis les offices procèdent à un reconditionnement. Il s'agit de liaison chaude pour tout sauf pour les repas du week-end qui sont servis en liaison froide pour une meilleure conservation.

L'intégralité des repas est conditionnée en bac inox, sauf les 150 portages à domicile.

Beaucoup de communes ont une cuisine dans chaque école. Celles-ci n'ont aucun problème avec le plastique. Le fait ou non d'avoir une cuisine centrale est de l'ordre du choix politique.

6 principes ont été présentés :

- 1. L'action de conditionnement est très peu mécanisable.**
- 2. Le poids est un problème quand on le soulève. Il faut donc procéder par translation horizontale.**
3. Les transferts peuvent être limités.
4. Les équipements doivent être adaptés. Cela implique en revanche une augmentation de l'impact carbone des véhicules.
5. Les schémas et circuits de livraison doivent être adaptés. À Poitiers, le travail a été réalisé site par site.
6. Les bâtiments doivent également être adaptés. Mais cela prend plus de temps.

**Sensibilisation et appropriation**

**Facteur Humain**

- Intégration dans les processus de travail
- Modification des pratiques
- Veiller à un bon état des équipements
- Formations ergonomie et PRAP
- Veille ergonomique choix des équipements

En ce qui concerne le facteur humain, les éléments suivants doivent être pris en compte :  
Il faut savoir que les bacs en inox ne se dépilent pas bien. Les techniques employées par les agents pour les dépiler peuvent les abîmer et empêcher leur bonne fermeture. **Il faut donc faire attention aux pratiques.**

En ce qui concerne les TMS, nous atteignons très rarement les seuils de pénibilité. Néanmoins, nous pouvons changer les pratiques de travail.

Il faut faire très attention au bon état des équipements qui, s'ils se dégradent, peuvent engendrer de la pénibilité supplémentaire. Environ 15% des équipements sont renouvelés par an à Poitiers. Or ces équipements évoluent avec le temps, nous gagnons donc en ergonomie.

**Il y a plusieurs avantages à utiliser des bacs en inox :**

- Ils **valorisent les plats** qui y sont présentés ;
- Ils permettent de **faire des plats qu'il n'est pas possible de faire en barquette** ;
- Ils peuvent également servir de **contenant de cuisson**. On peut donc gagner une étape en évitant de reconditionner la préparation.

Questions/remarques des participants :

*P. Ferré (Syndicat Bil Ta Garbi) : Je n'ai jamais eu l'occasion de travailler avec des barquettes en plastique... Avez-vous une idée de la proportion des établissements qui utilisent ces contenants ?*

*→ S. Nivet (Ville de Poitiers) : Il n'y a pas de statistiques. Mais l'usage de ces barquettes est lié aux sites en liaison froide. Et la part des cuisines centrales en liaison froide est plus importante que la liaison chaude.*

*À mon avis, nous ne sommes pas loin des 80% de sites qui fonctionnent avec des contenants plastique jetables.*

### **III – Repas préparé par Bordeaux Métropole et offert par le CREPAQ**

Pour la pause déjeuner, les participants et les organisateurs ont été invités à rejoindre le restaurant de Bordeaux Métropole.

Les plats étaient présentés sous forme de self, avec plusieurs choix possibles.



## IV – Ateliers participatifs

Deux ateliers ont eu lieu en parallèle :

- « *Comment susciter l'adhésion des agents aux changements de pratiques ?* », animé par Matthias IACONO et Charlotte BOULAY (CREPAQ) ;
- « *Comment maintenir le don alimentaire avec ces nouveaux contenants ?* », animé par Alizé DUCOURS (Coordinatrice du Chaînon manquant), Dorothée DESPAGNE-GATTI et Carmen BALERDI (CREPAQ).

Chaque atelier avait une durée de 45 minutes. À la fin du premier atelier, les groupes permutaient et effectuaient le second atelier.

### 4.1. Atelier « Comment susciter l'adhésion des agents aux changements de pratiques ? »

L'objectif de cet atelier est de permettre aux participants d'identifier dans un premier temps **les (nouvelles) étapes concernées par le changement des contenants, dans le cas d'un système de cuisine centrale en liaison froide ayant fait le choix d'une internalisation du lavage (et livrant donc des cuisines satellites) → partie 1.**

- ➔ Il a été choisi de partir de cet exemple car **ce sont les cuisines centrales en liaison froide qui sont les plus impactées par cette interdiction** et par extension, leurs cuisines satellites.

Dans un second temps, qu'ils puissent **réfléchir aux impacts concrets parmi ces étapes induits (ou non) par l'utilisation de contenants inertes** (volume de stockage, taille des véhicules, organisation des livraisons, récupération des bacs, etc.) → *partie 2.*

Enfin, de **se mettre à la place des agent-es de cuisine, d'identifier les points pouvant engendrer des TMS (troubles musculosquelettiques)** supplémentaires et réfléchir à des solutions pour les limiter (pas uniquement matériels mais organisationnelles) → *partie 3.*

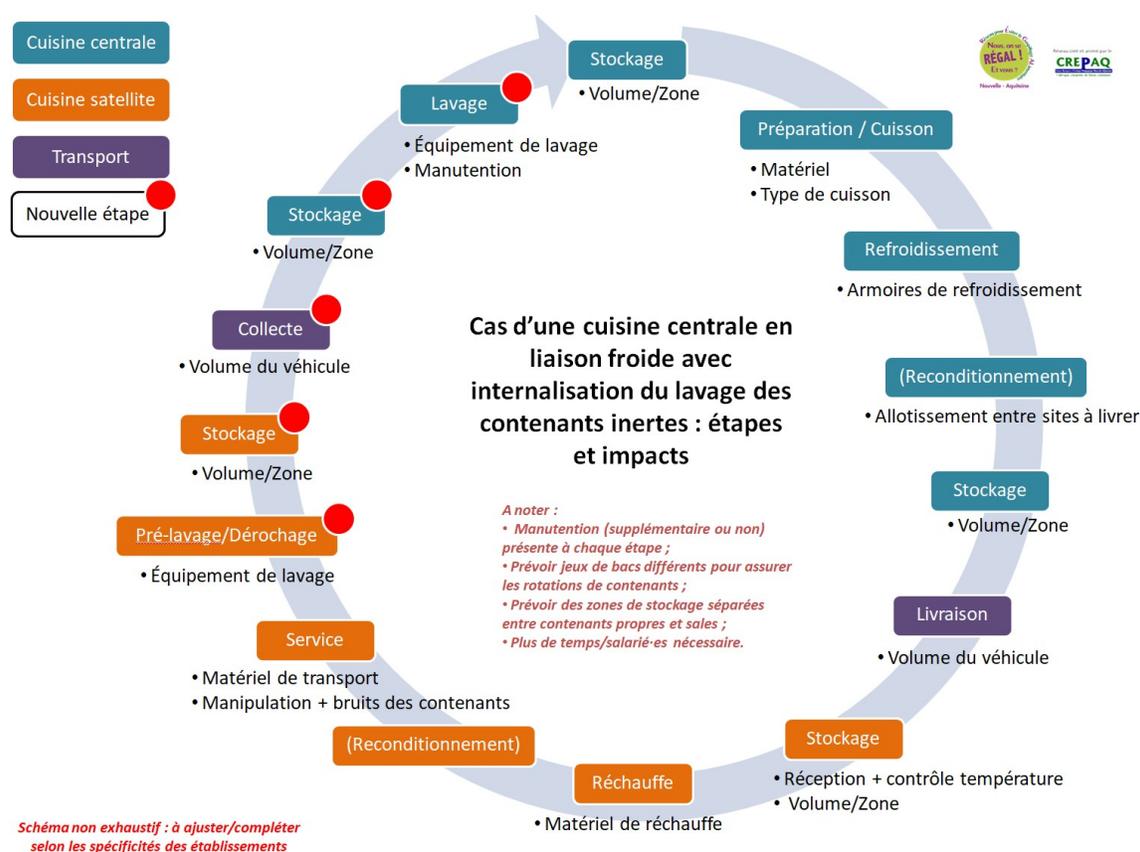
- ➔ Sans apporter de solutions prédéfinies, l'objectif est donc de permettre aux participant-es d'avoir une vision d'ensemble des impacts des changements de contenants sur l'organisation et sur le quotidien des agent-es, pour qu'ils puissent intégrer ces éléments dans leur réflexion quant au système optimum à adopter par rapport à leurs spécificités.
- ➔ L'adhésion des agent-es passe par la compréhension du quotidien, des tâches les plus pénibles des métiers de la restauration collective et la recherche de solutions pour limiter au maximum cette pénibilité.



Les participants avaient devant eux une feuille A3 contenant un cercle avec des cases vides, à remplir selon les étapes qu'ils auront identifiées dans le cas d'une internalisation du lavage par une cuisine centrale (*partie 1*).

Le CREPAQ ayant reproduit au préalable ce cercle avec les cases remplies sur des feuilles de paperboard, les participants devaient écrire par la suite sur des post-it rouge les impacts concrets parmi ces étapes (*partie 2*), puis sur des post-it verts les solutions pour limiter ces impacts sur les TMS (*partie 3*).

***Schéma récapitulatif présentant les étapes et impacts d'une transition vers des contenants inertes sur une cuisine centrale en liaison froide ayant fait le choix d'une internalisation du lavage (schéma non exhaustif, à ajuster selon les spécificités des établissements) :***

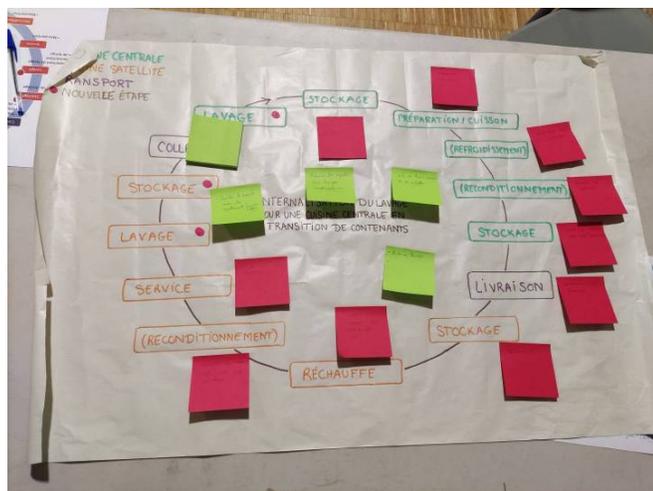


**À retenir :**

- Toutes les étapes sont impactées, de la cuisson en cuisine centrale, au reconditionnement/réchauffe en cuisine satellite, en passant bien sûr par le transport et la récupération des contenants.
- Des manipulations, temps et agent·es supplémentaires sont à prévoir.

Le lavage en interne rajoute notamment des étapes entre la cuisine satellite et la cuisine centrale.

Plus concrètement, les problématiques sont très nombreuses : type de cuisson et matériel de cuisson, volume de stockage, manutention des contenants, volume du véhicule de livraison et circuit de livraison, reconditionnement, taille des équipements de réchauffe et manière de réchauffer, risques de brûlures accru et port de charge plus important, etc.



#### 4.2. Atelier « Comment maintenir le don alimentaire avec ces nouveaux contenants ? »



Cet atelier consistait en un échange avec Alizé DUCOURS, la coordinatrice du Chaînon Manquant à Bordeaux.

Le projet est né en 2014 à Paris et a essaimé à Lyon en 2016 puis à Bordeaux en 2018. Une étude des besoins a été réalisée en 2019 puis suite à la crise sanitaire.

Les premières tournées ont été réalisées en 2020. Initialement destiné à exercer avec les acteurs de l'événementiel, l'antenne de Bordeaux est elle

très active auprès de la restauration scolaire ! Il intervient uniquement en dernier recours, en tant qu'intermédiaire logistique.

L'action du Chaînon Manquant est possible grâce à du mécénat et des dons.

En tant qu'acteur logistique de l'aide alimentaire, Alizé observe un passage de crise en crise depuis la crise du Covid-19. Il y a soit peu à récupérer,



soit énormément, notamment en cas de grèves par exemple.

Afin de pallier à ce flux inégal, le Chaînon Manquant est en train d'expérimenter le reconditionnement, dans le respect des règles d'hygiène. Une réflexion est en cours afin de choisir un emballage durable et réutilisable afin de ne pas générer encore plus de déchets.

La Ville de Mérignac vient pour cela de lui mettre à disposition un local équipé d'une cellule de refroidissement. Pour autant, la consigne est quelque chose de délicat à gérer pour les bénéficiaires.

En effet, une association faisant du don alimentaire avait distribué un été des sacs isothermes gratuitement en demandant aux bénéficiaires de les ramener à chaque fois, sans quoi ils ne pourraient récupérer leur colis alimentaire faute de maintien de la chaîne du froid. Malgré cette consigne et le fait que le sac soit gratuit, la majorité des personnes n'a pas ramené son sac la fois suivante...

D'autre part, certaines associations font du don à des personnes sans-abri. Pour cette catégorie de population, il est inconcevable de proposer un don en bocal. Pour autant certaines associations font du don de repas chaud directement dans la rue, et pourraient donc se servir des bacs inox.

Il faudrait donc procéder à un cumul des solutions existantes !

Et un regroupement des associations du territoire ? Un partenariat pourrait être envisagé et est en cours de réflexion avec le MIN, qui fait face à beaucoup de gaspillage de fruits et légumes et qui pourrait héberger une conserverie solidaire.

Un gros projet d'unité de transformation est également en cours sur Bordeaux Métropole. S'il contient plusieurs ateliers, l'un pourrait être dédié au reconditionnement des denrées récoltées par le Chaînon Manquant.

Par ailleurs, certaines denrées sont récupérées directement en bacs inox ! Ces derniers sont consignés et inclus dans le bordereau de dons, afin de garantir leur traçabilité. C'est le cas du partenariat avec la cuisine centrale du collège Edouard Vaillant. Information importante, la procédure de dons réalisée par cette cuisine centrale a été validée par la DDETSPP.

Concernant le partenariat du Chaînon Manquant avec le SIVU Bordeaux-Mérignac, Alizé observe de moins en moins de dons, donc moins de gaspillage, ce qui est une bonne nouvelle ! En revanche, il y a besoin de faire plus de tournées. L'action d'acteur logistique se complexifie donc avec des petits gisements à récupérer et à mutualiser pour redistribuer ensuite aux acteurs de l'aide alimentaire.

Le Chaînon Manquant est donc passé à 2 collectes par semaine, le lundi et le vendredi.

Pour la restauration commerciale, certains alternent entre la mise en vente de paniers anti-gaspi sur l'application Too Good To Go et le don via le Chaînon Manquant.



## V– Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 18 personnes ayant retourné le questionnaire, 98 % d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par le format et le contenu de la journée, la qualité des échanges et l'organisation matérielle.

Les ateliers, qui étaient réalisés pour la première fois, ont eu moins de succès avec un taux de satisfaction de 89 %.

En outre, 100 % des répondants ont également déclaré avoir noué des contacts satisfaisants, information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Commentaires recueillis :

*« Débat très intéressant, atelier très interactif »*

*« Parfait, merci à tous pour cette organisation »*

*« C'est intéressant, surtout car c'est un support de discussions et d'échanges avec les pairs »*

