

Compte-rendu de la Journée technique

« Don alimentaire et fin des contenants plastique en restauration collective »

**Mercredi 31 janvier 2024 à Bayonne –
Pyrénées-Atlantiques (64)**



Journée co-organisée avec le Syndicat Bil Ta Garbi



Avec le soutien de :



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

- Dominique NICOLAS, Co-président ;
- Sylvia DAL MOLIN, Directrice ;
- Matthias IACONO, Chargé 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 ;
- Présenter et échanger autour des solutions de don alimentaire pour la restauration collective.

Lieu : Siège administratif du Syndicat Bil Ta Garbi à Bayonne (64)

Nombre de participants : 30

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 lutte contre le gaspillage alimentaire ; présentation des enjeux sanitaires et environnementaux à l'interdiction des contenants en plastique ; conclusions du Livre blanc #Acte 3 d'AGORES concernant les alternatives aux conditionnements en plastique par Sylvestre NIVET ;
- Témoignages de :
 - Claire Le Pape (Ville de Cenon) concernant le don alimentaire via un frigo partagé ;
 - Stéphanie Hiriarte (Communauté d'Agglomération du Pays Basque) et Stéphanie Walch (Bil Ta Garbi) pour présenter les actions menées dans le cadre du PAT du Pays Basque ;
- La pause-déjeuner préparée par À la Bonne Heure 64 et offerte par le Syndicat Bil Ta Garbi ;
- Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ.

JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec Bil Ta Garbi

Mercredi 31 Janvier 2024

Au siège administratif du Syndicat Bil Ta Garbi, 7 rue Joseph Latxague, Bayonne (64)

Don alimentaire et fin des contenants plastique en restauration collective

- 09h00** **Accueil des participants et café de bienvenue offert par Bil Ta Garbi et le CREPAQ**
- 09h30** **Introduction de la journée**
Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ
Maitena CURUTCHET, Vice-présidente en charge de l'économie circulaire au Syndicat Bil Ta Garbi
- 09h45** **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire en restauration collective**
Sylvia DAL MOLIN, Directrice, CREPAQ
Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ
- 10h00** **Les enjeux sanitaires et environnementaux à l'interdiction des contenants plastique en restauration collective**
Matthias IACONO, Chargé de mission Transition Écologique, CREPAQ
- 10h30** **AGORES : Conclusions du Livre Blanc #Acte 3 – Les alternatives aux conditionnements plastique dans la restauration collective**
Sylvestre NIVET, Vice-président d'AGORES et Directeur adjoint restauration collective de la ville de Poitiers
- 11h00** **Pause**
- 11h15** **Ville de Cenon : Mise en place d'un frigo partagé pour valoriser les denrées non servies de la restauration collective**
Claire LE PAPE, Directrice petite enfance et éducation, Ville de Cenon
- 11h45** **PAT Pays Basque : Accompagnement des communes dans leur démarche de restauration collective**
Stéphanie HIRIARTE, Chargée de mission Alimentation durable, Communauté d'Agglomération Pays Basque
- Présentation du PAT Pays Basque
 - Aide à l'achat de contenants réutilisables et de matériel/équipements favorisant l'abandon du plastique
- Stéphanie WALCH, Responsable des Ambassadeurs du Tri, Syndicat Bil Ta Garbi
- Diagnostic du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires et préconisations pour le diminuer
- 12h15** **Repas convivial offert par Bil Ta Garbi**
- 14h00** **Brise glace : Débat mouvant !**
- 14h15** **Atelier(s) participatifs(s)**
- > Comment mettre en place le don alimentaire sur le territoire ?
 - > Comment maintenir le don alimentaire avec ces nouveaux contenants ?
- 15h45** **Synthèse des ateliers et conclusion de la journée**



Association CREPAQ
6 rue des Douves -33800 Bordeaux
www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

Contact journée technique :
Charlotte BOULAY
charlotte.boulay@crepaq.org
Tél : 05 35 54 80 23

Syndicat Mixte Bil Ta Garbi
7 Rue Joseph Latxague,
64100 Bayonne
<https://www.biltagarbi.com/>

Contact journée technique :
Manuela DUCROS
manuela.ducros@biltagarbi.fr
Tél : 05.59.57.89.11

Avec le soutien de :

I – Accueil et introduction de la journée

1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis dans une salle de réunion du siège administratif de Bil Ta Garbi pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par Bil Ta Garbi et le CREPAQ.



1.2. Introduction de la journée et présentations

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ ;
- Maitena CURUTCHET, vice-présidente en charge de l'économie circulaire chez Bil Ta Garbi ;

Dominique NICOLAS a introduit la journée en rappelant que le gaspillage est un sujet d'actualité, dont la réduction permet de lutter également contre la précarité alimentaire.

Le CREPAQ est ravi de ce partenariat avec Bil Ta Garbi, avec qui de nombreuses actions sont portées depuis plusieurs années.



Maitena CURUTCHET a rappelé le partenariat de longue date avec le CREPAQ. Une prise de conscience du gaspillage alimentaire a eu lieu au moment où son coût s'est retrouvé dans la gestion des biodéchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe fort d'intervention de Bil Ta Garbi, qui depuis très longtemps, à travers les ambassadeurs du tri, accompagne notamment des écoles à réduire ce gaspillage.

La lutte contre le plastique à usage unique et les contenants en plastique en restauration collective est également un sujet primordial à traiter selon Bil Ta Garbi, qui a la chance d'avoir sur son territoire

l'association Les Retournées et la société de restauration Éole, deux acteurs avancés sur le sujet.

II – Intervention du CREPAQ

2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

- Sylvia DAL MOLIN, directrice, CREPAQ



CREPAQ Présentation du CREPAQ
Fabrique citoyenne de biens communs

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
- Administration durable
- Prévention des déchets & économie circulaire
- Climat & Énergie
- Eco-consommation
- Économie sociale
- Eco-mobilité

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire

1^{er} 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

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

– Charlotte BOULAY, chargée de mission, CREPAQ



CREPAQ **RÉGAL!**

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 **RÉGAL!**

Réglementation concernant les contenants alimentaires

#EGalim **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 alimentaire de cuisson, réchauffe et service en matière plastique à certains services hospitaliers.
→ En 2025

CREPAQ **RÉGAL!**

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)

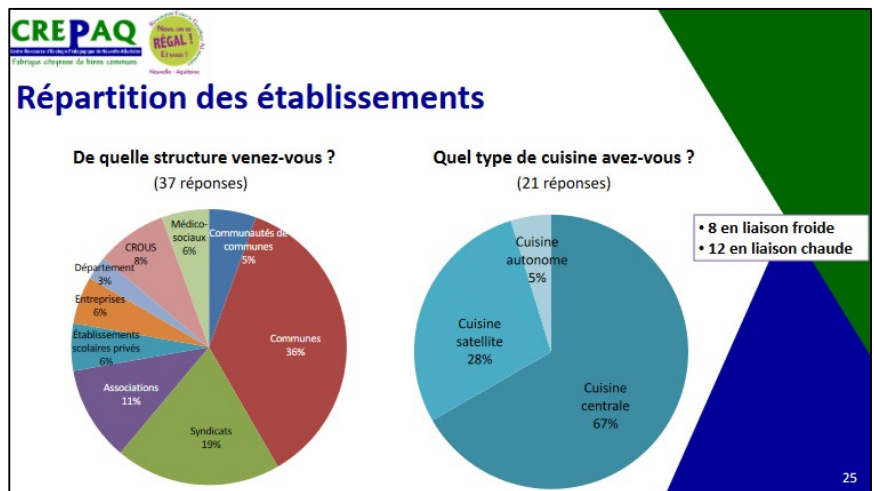
2.3. Aperçu des participants de la journée

– Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ

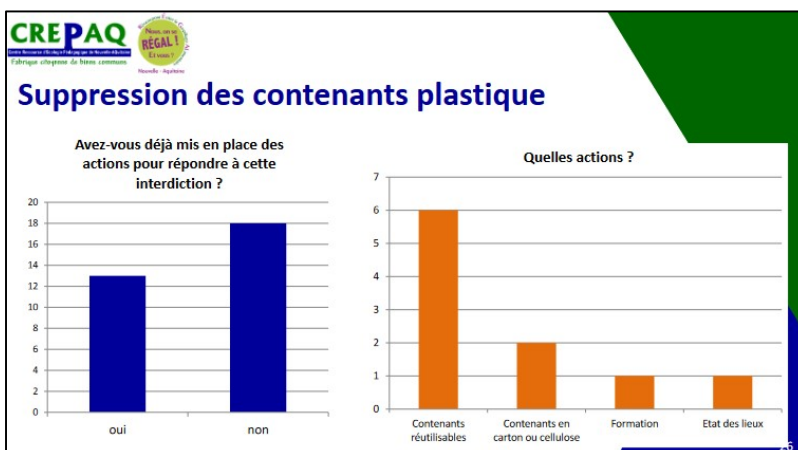
De quel établissement venez-vous ?

Les structures dont proviennent les participants sont très variées. Les communes représentent 36% des participants et la plupart d'entre elles ont des cuisines centrales/satellites.

En effet, ce sont ces types de cuisines qui sont concernés par l'interdiction des contenants en plastique d'ici 2025.



Quelles actions avez-vous mises en place ?



La majorité des participants ont répondu non à la question « avez-vous mis en place des actions pour répondre à cette interdiction ? ».

Néanmoins, ceux qui ont mis en place des actions ont pour la plupart entamé une transition de contenants (vers du réutilisable ou des barquettes en cellulose).

2.4. Enjeux environnementaux liés à la suppression des plastiques

– Matthias IACONO, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ



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, en restauration commerciale.

→ 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** : lieu, type et qualité des matériaux, etc.
2. **Durée de vie** : vie allongée = production davantage amortie
3. **Transport** : circuit de collecte, lavage, etc.

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

CREPAQ Régional Nouvelle-Aquitaine

La restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine

DRAAF Nouvelle-Aquitaine : En 2019, 1^{er} état des lieux de la restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine.

→ 156 millions de repas/an (17% des 900 millions de repas en France selon extrapolation)

Type d'établissement	Public		Privé (sous contrat)		Total	
	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)
Écoles	4 596	48	413	8	5 009	76
Collèges	492	32	152	7	647	42
Lycées (y compris agricoles)	283	31	192	7	475	38
Total	5 374	134	757	22	6 131	156

Dont 134 millions (86%) pour les établissements publics du 1^{er} au 2nd degrés

Précisions : écoles, collèges et lycées (y compris agricoles) publics et privés sous contrat.
Tableau 3 : nombre d'établissements et de repas par an par type d'établissement (source : données SRSSE et effectifs des établissements de la base ACC2 du MEN)

Source : DRAAF Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre de l'Observatoire du pôle régional de la restauration collective

CREPAQ Régional 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 préparés par des cuisines centrales en Nouvelle-Aquitaine.

Mais combien de ces cuisines centrales en liaison froide ? Et combien utilisent des contenants plastique ?

Source : DRAAF Nouvelle-Aquitaine

2.5. Enjeux sanitaires liés à la suppression des plastiques

– Matthias IACONO, Chargé de mission transition écologique

CREPAQ Régional Nouvelle-Aquitaine

Une inquiétude qui grandit

Développement de l'usage de plastique dans les cuisines afin de limiter les TMS des agents, réduire le bruit et limiter la casse

↓

- Des **études scientifiques** de plus en plus nombreuses alertant sur les expositions aux **perturbateurs endocriniens**
- Mobilisation d'associations de parents**, en particulier à Bordeaux : Cantines sans plastique, Réseau Zéro Waste, etc.
- Mobilisation de collectivités locales** ayant déjà abandonné le plastique : Strasbourg (inox), Montrouge, Montpellier, etc.

CREPAQ Régional Nouvelle-Aquitaine

Les enjeux sanitaires

Les perturbateurs endocriniens (PE), qu'est-ce que c'est ?

« Substance ou un mélange de substances, qui altère les fonctions du système endocrinien et de ce fait induit des effets néfastes dans un organisme intact, chez sa progéniture ou au sein de (sous)-populations » (OMS, 2012)

Source : Objectif Santé Environnement (OSE), avec le soutien de l'ARS Nouvelle-Aquitaine

CREPAQ Régional Nouvelle-Aquitaine

Les enjeux sanitaires

Quelle exposition aux PE en restauration collective ?

Via les **MCDA** notamment : **Matériaux** et objets qui à l'état de produit fini, sont destinés à entrer en **contact avec les Denrées Alimentaires**.

Même à froid, risque de migration des substances de l'emballage vers l'aliment (ANSES, 2015)

LES FACTEURS QUI AUGMENTENT LES RISQUES DE MIGRATION CHIMIQUE COMPRENNENT :

- HAUTES TEMPÉRATURES**
Quand ils sont chauffés ou contiennent des aliments chauds, certains MCDA perdent en stabilité ; le plastique, notamment, peut émettre des produits chimiques nocifs quand il est chauffé.
- STOCKAGE DE LONGUE DURÉE**
Plus le contact entre les denrées alimentaires et les MCDA est long, plus les risques de migration chimique sont élevés.
- PETIT EMBALLAGE**
Les produits emballés au rapport surface/volume élevé (par ex. petits sachets de condiment ou petits pots de yaourt/jus de fruits) augmentent les risques de migration.
- ALIMENTS GRAS ET ACIDES**
Les aliments gras et acides peuvent davantage interagir avec les MCDA et accroître la migration en conséquence.

Source : DGCCRF / Health Care Without Harm / ANSES

CREPAQ Régional Nouvelle-Aquitaine

Les enjeux sanitaires – En résumé

- L'alimentation est la principale voie d'exposition aux PE ;
- Les enfants, adolescents, femmes enceintes et personnes fragiles sont les plus exposés ;
- Un grand nombre de substances présentes dans les plastiques ne sont pas encore étudiées ;
- Des impacts des PE complexes à appréhender

→ Le principe de précaution et toutes les recommandations sanitaires incitent à la réduction de cet exposition.

Questions/remarques des participants :

Manuela DUCROS : J'ai vu un exemple parlant, dans un reportage, pour illustrer le phénomène de migration. Ils montraient un plat en sauce au curry conditionné dans une barquette en plastique. Même après plusieurs lavages, la barquette plastique restait jaune. Il est difficile d'appréhender ce risque de migration qui n'est pas toujours visible à l'œil nu.

Dominique NICOLAS : Il y a un scandale actuellement concernant le traitement des eaux en bouteille par de grandes sociétés. À mon sens, le scandale n'est pas le fait de traiter ces eaux mais de continuer à vendre/acheter de l'eau dans des bouteilles en plastique !

Matthias IACONO : Les perturbateurs endocriniens sont partout. L'enjeu consiste à éviter au maximum notre exposition à ces substances et c'est le but de ces dispositions législatives.

2.6. Vidéo SIVU-Mérignac

Diffusion d'une vidéo présentant les tests menés par le SIVU-Mérignac en juin 2023 pour passer de barquettes celluloses à des contenants inox (avec l'aimable autorisation du SIVU-Mérignac).

Connaissez-vous l'investissement du SIVU pour ce changement ?

- **Sylvestre NIVET** : Ces tests ne représentent pas la solution définitive. Nous avons des collectivités qui utilisent des contenants réutilisables sans les contraintes de cette vidéo. Des solutions ont été trouvées. Maintenant, le coût dépend de la durée d'utilisation des bacs. **Nous avons estimé à 5 ans la durée de vie d'un contenant en inox (en pratique).** En 5 ans, les 2 millions d'euros d'investissement sont amortis. **Les contenants réutilisables sont beaucoup moins chers que le jetable** dont la durée de vie est très courte !
- **Matthias IACONO** : Les tests menés portaient également sur les contenants de cuisson. La question du changement des contenants peut impacter le type de cuisson réalisé. La cuisson sous vide peut être rendue plus compliquée, obligeant à se tourner vers plus de cuisson traditionnelle, ce qui va avoir un impact sur les DLC (moins longues).
- **Emmanuel PARDO (SIREC)** : Depuis 2008, au SIREC, on utilise des bacs gastronorme pour certains services. Au début, nous étions à 50 par jour, aujourd'hui, autour de 400. Nous sommes sur un projet de construction d'une laverie qui devrait voir le jour en 2025. Jusqu'à présent, on utilise des laveries mutualisées. En guise de couvercle, nous utilisons des films en plastique sur les bacs. Cela garantit le volet sanitaire. Ce n'est pas satisfaisant car il y a encore du plastique mais il n'est pas en contact avec l'aliment. Les portions convives ne rentrant pas dans les bacs gastronomes (arrondis) sont dans les barquettes jetables (. En école, les bacs sont nettoyés. Nous n'avons plus qu'à les désinfecter quand ils reviennent en cuisine centrale.

Je suis intéressée par l'impact sur l'effort du travail. Les retours des bacs, la manutention, le nettoyage, la traçabilité du matériel. Concernant cette traçabilité, les systèmes qui se développent aujourd'hui sont très chers. Je m'interroge aussi sur les circuits de production et d'approvisionnement. L'approvisionnement est catastrophique, tout ce qui arrive en cuisine est emballé dans du plastique. Y compris dans les légumeries où il n'y a aucune alternative au plastique.

III – AGORES – Livre blanc – Les alternatives aux conditionnements plastique dans la restauration collective

– Sylvestre NIVET, Vice-président d’AGORES et Directeur Adjoint de la restauration collective de Poitiers



Environnement réglementaire et institutionnel

Egalim / Art 28:

Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches. Au plus tard le 1er janvier 2025, **l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite** dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028. Références juridiques : article 28 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement

AGEC / Art 77 :

Depuis le décret publié le 28 Décembre 2020; voici ce qui s'applique :

« Art. D. 541-341. -Sont soumis à l'obligation d'utiliser de la vaisselle, des couverts ainsi que des récipients de transport des aliments et des boissons **ré-employables**, et de procéder à leur collecte en vue de leur réemploi, conformément au dix-neuvième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, **les services de restauration à domicile qui proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine.** »



AGORES est l’association nationale des directeurs de la restauration collective. L’association appréhende plusieurs sujets de la restauration collective en réfléchissant collectivement aux solutions.



Il n’y a pas de transition possible sans un changement du modèle de la restauration collective dans la société. Tant sur le gaspillage alimentaire que sur l’équilibre alimentaire.

L’interdiction des contenants en plastique a 2 aspects : le premier concerne la santé publique (limite l’exposition aux perturbateurs endocriniens) et le deuxième est environnemental (réduction des déchets).

Au début de la restauration collective, on utilisait des contenants réutilisables. Pourquoi nous sommes passés au jetable ? Avec l’arrivée du modèle de cuisine centrale, nous avons observé une hygiénisation/sécurisation de l’alimentation. Quoi de mieux pour répondre à cette hygiénisation que les emballages en plastique ?

Aujourd’hui, le ministère de l’agriculture nous interdit d’utiliser des contenants qu’il nous a demandé d’utiliser jusque là. En 5 ans, nous devons changer de modèle qui a évolué pendant 30 ans.

AGORES a donc travaillé sur la rédaction d’un livre blanc sur les alternatives aux conditionnements en plastique en 3 tomes :

- L’Acte 1 traite des raisons pour lesquels il est nécessaire de changer ces contenants
- L’Acte 2 a pour objectif de montrer que les expériences des uns peuvent aider à cadrer les besoins et orienter les décisions des autres
- **L’Acte 3 liste les solutions possibles sur différents types d’établissements pour effectuer cette transition → Devrait être finalisé en mars.**

Les alternatives aux contenants jetables peuvent être coûteuses mais il y a des aides de l'ADEME et d'autres organismes qu'il ne faut pas hésiter à solliciter.

Le CNA, Conseil National de l'Alimentation est une instance consultative qui émet des avis sur des sujets relatifs à la politique de l'alimentation. Le CNRC est une instance créée en 2018 qui dépend du Ministère de l'Agriculture dédiée à la restauration collective, co-présidée par un membre du ministère et un membre de la société civile.

Un groupe de travail sur les contenants plastique a été créé afin de répondre aux questions qui se sont posées suite aux nouvelles réglementations, mais un peu tard. Il y a des sujets sur lesquels il faut trancher comme les barquettes en cellulose. **Il faut savoir que la cellulose se maintient grâce à de la colle et que l'étanchéité se fait par une fine couche plastique à l'intérieur de la barquette. Sanitairement, on ne répond donc pas à la loi. Il faut pour cela utiliser un matériau inerte (céramique, inox ou verre).**

La logistique va être fortement perturbée et l'accompagnement et la formation sont nécessaires. **L'interdiction des contenants plastique voulue par les lois EGALIM et AGEF va nécessiter des changements dans les process et pose beaucoup de questions : Quel contenant ? Quel lavage ? Quel circuit ? Quel amortissement ? Faut-il davantage de personnel ? Etc.**

La formation des agents est très importante pour l'appropriation du changement de process. Avec la suppression des contenants plastique, les processus de travail changent ! Il y a plusieurs solutions possibles car plusieurs modèles de restauration collective.

Il y a plusieurs contraintes qui émergent de cette interdiction : stockage, lavage... qui nécessitent des investissements pour changer les outils de production.

Aujourd'hui, beaucoup de structures ne sont pas prêtes. Ce projet nécessite du temps, de l'investissement (outils de production ou main d'œuvre) et une évolution des pratiques professionnelles. Ce sont ensuite des décisions politiques.

Comme évoqué plus tôt, nous évoluons en restauration collective mais en amont le plastique est présent partout ! Les produits sont livrés sous vide pour empêcher la contamination des aliments, empêcher la dessiccation (dessèchement du produit) et pour faciliter la logistique. Par exemple, les yaourts sont livrés par 48 car les machines de conditionnement permettent des conditionnements par 4 et que c'est la meilleure optimisation des palettes en prenant en compte le conditionnement de la machine.

Ce faisant, le plastique est devenu omniprésent dans les cuisines, mais il existe des moyens pour le limiter au niveau de l'approvisionnement. Par exemple, pour les légumes et les légumes de 4e gamme, il est possible de remettre en place des légumeries, qui avaient disparu en raison d'une hygiénisation excessive.

Par ailleurs, on peut se poser la question si mettre des produits bio dans du plastique a du sens, étant donné leur exposition à leur emballage et la migration de perturbateurs endocriniens engendrée.

La question des perturbateurs endocriniens est complexe à appréhender, certains n'ont pas d'effet pendant 20 ans et puis une exposition à un autre perturbateur endocrinien va engendrer une réaction. La restauration collective est ciblée, mais il ne faut pas oublier qu'ils sont également dans nos produits du quotidien (moules en silicone, etc.).

Le coût de l'alimentation a été réduit au maximum. La loi EGALIM par l'augmentation de la qualité des produits servis, nous permet d'y accorder plus de considération, car ils sont plus chers. Il faut mettre les moyens en face des obligations mais aussi des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour la facilitation des process de manutention, il faut s'aider des contextes actuels et mutualiser certains équipements (par exemple, mise en conformité de l'accessibilité des établissements aux PMR).

Questions/remarques des participants :

Le livre blanc répertorie-t-il uniquement des solutions collectives ou également individuelles (portage à domicile) ?

- **Sylvestre NIVET :** Ce sont toutes les solutions. Plusieurs solutions existent pour le portage à domicile, notamment les contenants en inox micro-ondables. Le problème se pose surtout au niveau du couvercle qui peut être compliqué à ouvrir pour certaines personnes.

Le portage à domicile, c'est un véritable sujet car l'obligation d'utiliser des contenants réemployables est en vigueur mais peu de structures la respectent car ce n'est pas évident à mettre en place. La perte des contenants est un véritable frein.

Il faut savoir que des tests ont été menés sur la migration des éléments contenus dans l'inox vers l'alimentaire. Les résultats montrent qu'il y a migration, car il y a toujours une migration, mais qu'il s'agit notamment de minéraux « naturels », comme du sodium et magnésium, déjà présents dans notre corps et dont celui-ci a besoin.

IV –Témoignages sur la mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

4.1. Ville de Cenon : mise en place d'un frigo partagé pour valoriser les denrées non servies de la restauration collective

– Claire LE PAPE, Directrice petite enfance et éducation à la ville de Cenon (en visioconférence)



Cenon est une collectivité dans la banlieue de Bordeaux de 27 000 habitants, avec 2 300 élèves répartis dans 17 écoles. Nos repas sont gérés par un syndicat intercommunal, qui s'occupe également des repas de plusieurs autres communes (le SIREC).

La ville de Cenon mène depuis plusieurs années une lutte contre le gaspillage alimentaire à travers le PAT et le groupe de travail alimentaire de Bordeaux Métropole. Mais également en réalisant un travail important auprès des élèves, avec des pesées par exemple, dont les remontées sont faites au SIREC.



Cenon : historique du dispositif

- Installation du Frigo Zéro Gaspi par le CREPAQ le 14 septembre 2022
- Inauguration du dispositif le 15 novembre 2022

Projet subventionné par :  Bordeaux Métropole
- Bordeaux Métropole
- La ville de Cenon 

+ autofinancement du CREPAQ



Après tout ce travail sur le gaspillage alimentaire, est venue la question du devenir des restes de service, car nous sommes en liaison froide, avec barquette cellulosée.

La réglementation interdit de donner des excédents de service réchauffés.

Nous avons donc eu plusieurs échanges avec le CREPAQ autour de la faisabilité d'installer un Frigo Zéro Gaspi® pour nos restes encore consommables de la restauration collective.

Il a fallu du temps afin de trouver un endroit pertinent, avec alimentation électrique, accès facilité au frigo par les agent·es de restaurations de cuisine et pour la population.

Nous avons fini par le trouver sur le Haut-Cenon, à proximité immédiate d'une école, près de résidences et d'une station de tram.

Il a été nécessaire de couler une chape de béton afin de garantir la mise à niveau du frigo, mais nos équipes techniques ont pu réaliser cette partie sans problèmes.



Une convention a été signée avec le CREPAQ. **Une agente s'occupe quotidiennement du nettoyage du Frigo Zéro Gaspi® et contrôle les denrées déposées.** Il faut savoir que tout le monde peut déposer des aliments dans ces frigos selon la convention signée avec le CREPAQ. Nous nous sommes aperçus que d'autres écoles de la commune déposaient des denrées, grâce à des enseignant·es et animateur·ices.

Les denrées partent très vite, le frigo est vide environ 1h après, ce qui est positif

en terme de lutte contre le gaspillage alimentaire mais démontre également la précarité alimentaire de certains habitants.

Nous avons essayé d'étudier la typologie des utilisateurs du frigo et avons constaté que beaucoup étaient des étudiant·es ou des personnes âgées.

La ville a pu s'approprier le dispositif, mais également la population ainsi que les commerces locaux, car nous avons constaté des déposes de repas individuels (salades industrielles par exemple), etc.

Le Frigo Zéro Gaspi®, peut également accueillir des petits produits d'hygiène comme du savon, du dentifrice, des produits d'hygiène féminine...

Il est important de préciser que nos élu·es se questionnaient initialement sur des dégradations qui pouvaient advenir sur le matériel et sur son entretien, car c'est une zone en QPV, avec HLM et une population plus en difficulté. Mais il n'y a **jamais eu aucune dégradation ni de problèmes de propreté**. Au contraire, les utilisateurs du dispositif sont très respectueux car on constate que les denrées déposées respectent les règles d'hygiène (produits non emballés, non périmés).

Du temps supplémentaire est nécessaire pour approvisionner et entretenir le frigo, qui est intégré dans le temps de travail de l'agente. Cependant, le don est actuellement possible avec des barquettes cellulose, mais si nous devons passer sur un fonctionnement avec bacs gastros inox, ce serait bien plus compliqué.

Questions/remarques des participants :

Quelle traçabilité avez-vous pour les allergènes ?

- **Claire LE PAPE :** Nous effectuons un suivi des denrées déposées et conservons

un plat témoin pendant 5 jours, comme demandé par la réglementation. Cependant, sur des dons de la part des habitants, nous ne pouvons assurer de traçabilité.

- **Charlotte BOULAY** : Les barquettes déposées par l'agente de restauration proviennent de la cuisine centrale du SIREC. Les allergènes sont indiqués sur l'étiquetage de ces barquettes.

Que peut-on déposer si nous sommes en liaison chaude ?

- **Charlotte BOULAY** : S'il n'y a pas eu de remise à température et que la nourriture était protégée, elle peut être donnée, il suffit de refroidir les contenants grâce à une cellule de refroidissement. Il est possible de faire sans si vous n'en avez pas, c'est plus contraignant mais faisable (utilisation d'un réfrigérateur puis d'un congélateur pour respecter le refroidissement de 63°C à 10°C en moins de 2h). Un reconditionnement peut-être nécessaire, comme c'est le cas à Saint-André de Cubzac : des bocaux en verre servent de contenants, refroidis puis déposés dans le frigo.
- **Claire LE PAPE** : Le passage en bacs gastro va compliquer le don, car nous ne pourrions les déposer dans le frigo. La question du type de contenant utilisé en remplacement va se poser, ainsi que du temps agents qui sera désormais nécessaire pour approvisionner le frigo.
- **Dominique NICOLAS** : Il est important de préciser que le CREPAQ a réalisé les études de faisabilité pour les frigos de Saint-André de Cubzac (Gironde) et de Saint-Maixent l'École (Deux-Sèvres), uniques en France sous leur format.

Il est important de se repositionner sur le bénéfice/risque lié à l'alimentation. Des réglementations entraînent du gaspillage alimentaire mais pour quel risque ? De même, la réglementation contraint le don, mais pour quel risque ? Dans le cas du Frigo Zéro Gaspi® de Cenon, le donateur et l'approvisionnement sont au même endroit et il est vidé rapidement.

- **Dominique NICOLAS** : Dans les Frigo Zéro Gaspi® du CREPAQ, la nourriture n'y reste que 15 minutes, donc il y a effectivement peu de risques. C'est d'ailleurs une remarque que nous pouvons entendre régulièrement, c'est que les frigos partagés ne marchent pas car ils sont toujours vides. Justement, c'est parce qu'ils marchent trop bien qu'ils sont toujours vides.
- **Charlotte BOULAY** : La liaison chaude présente l'avantage de faciliter le don, car il n'y a pas eu de remise à température des aliments. Des guides du don existent, qui peuvent aider à mieux comprendre la réglementation. Concernant le Frigo Zéro Gaspi® historique du CREPAQ, il est rempli et vidé presque immédiatement.

Quel entretien du frigo lors des week-ends ou des vacances ?

- **Claire LE PAPE** : Nous avons la chance d'avoir des centres de loisirs qui fonctionnent durant ces périodes et qui peuvent assurer l'entretien du frigo. La convention signée avec le CREPAQ donne également la possibilité d'un retrait temporaire du frigo, dans un local proche.
- **Charlotte BOULAY** : Nous constatons que les Frigo Zéro Gaspi® qui fonctionnent le mieux sont ceux installés en partenariat avec les collectivités, car cela garantit un approvisionnement et un entretien régulier, même pendant les vacances. Certains de nos Frigo Zéro Gaspi®, comme celui installé à l'Université Bordeaux Montaigne ou à Angoulême sont rentrés durant les vacances dans un local proche.

Y'a-t-il un suivi de la quantité de repas déposée dans le frigo, qui vous permet d'évaluer le gaspillage évité ?

- **Claire LE PAPE** : Aujourd'hui, ce que nous déposons majoritairement dans le frigo ce sont des crudités et des yaourts. Nous avons également mis en œuvre un ensemble d'actions qui nous a permis de réduire le gaspillage alimentaire en amont. Les pesées dans les écoles ont permis de réadapter les quantités en amont, afin d'avoir des livraisons au plus juste. Le mode de réservation a également changé : si le repas est réservé et que l'enfant ne se présente pas, il est tout de même facturé (hors maladie). Nous disposons de 72h pour avertir le SIREC et qu'ils ajustent le nombre de repas livrés.

Quel ajustement des grammages possibles en cas de livraison par une cuisine centrale ?

- **Emmanuel PARDO** : Dans notre cas, les ajustements à réaliser sont marginaux. Il est possible de suivre les recommandations du GEMRCN en termes de quantité/enfant, mais il n'y a pas de sanctions en cas de non-respect.
- **Charlotte BOULAY** : Le GEMRCN ne propose que des recommandations, pas des obligations en ce qui concerne les grammages. La seule obligation porte sur la fréquence de présentation des produits.
- **Sylvestre NIVET** : Concernant les fruits, il est tout à fait possible de n'en donner que la moitié. Les enfants mangent rarement un fruit entier. Investir dans un « coupe-fruit » est ainsi vite amorti grâce au gaspillage alimentaire évité et à l'ajustement des commandes.

Il y a une crainte de beaucoup de collectivités quant à l'installation d'un frigo partagé sur leur territoire et des responsabilités en cas de problèmes éventuels.

- **Charlotte BOULAY** : Il existe différents types et marques de frigo. En ce qui concerne les Frigo Zéro Gaspi® du CREPAQ, celui-ci a choisi au début du projet, d'en assumer la responsabilité morale, juridique, assurantielle et technique, afin de favoriser leur installation
- **Sylvestre NIVET** : Certaines lois ont pour but d'interdire la dégradation des aliments et de les mettre à la poubelle. Mais pourquoi ? Pour que ces aliments bénéficient aux personnes qui en ont besoin. Le Frigo Zéro Gaspi® est un outil pour les collectivités qui permet de répondre à la précarité alimentaire sur son territoire, en plus d'être un moyen de réduction du gaspillage alimentaire.

4.2. PAT Pays Basque : accompagnement des communes dans leur démarche de restauration collective

– *Stéphanie HIRIARTE, chargée de mission alimentation durable à la Communauté d'Agglomération Pays Basque*

La particularité de l'alimentation, c'est qu'aujourd'hui, il n'y a aucune collectivité qui a pris cette compétence.

Le PAT (Projet Alimentaire Territorial) est un outil inscrit dans la loi dont toutes les collectivités peuvent se saisir mais il n'est pas obligatoire. C'est un vrai choix de la CAPB (Communauté d'Agglomération du Pays Basque) d'initier cette démarche. La CAPB s'est

appuyée sur l'ensemble des acteurs du territoire.



Le PAT a été voté pour une durée de 3 ans. C'est un choix des élus. Il a été voté en février 2020 et s'est terminé en 2023. Sa mise en œuvre a été délicate en raison de la crise sanitaire.

Ce PAT comprend 5 objectifs et 15 actions, toutes portées par la CAPB. Ces actions sont multiples et peuvent concerner la logistique, les épiceries sociales, l'eau et agriculture...

Ci-dessous une vidéo de présentation du PAT :

<https://www.youtube.com/watch?v=bCHdmm4uri0>

Concernant les actions en cours de déploiement, nous pouvons citer l'accompagnement des communes pour les aider à monter en compétence, notamment au regard de la loi EGalim. Par exemple, la CAPB aide les communes sur la rédaction des marchés publics.

Il y a également un volet sensibilisation des enfants dans les écoles avec une association (De la Fourche à la Fourchette) qui intervient à l'aide de sa mallette pédagogique sur la base de 5 ateliers dans l'année. Une cinquantaine de classes ont pu bénéficier de cet accompagnement en français mais aussi en basque pour toucher un public plus large.



PROJET ALIMENTAIRE PAYS BASQUE

- Outil inscrit dans la loi d'Avenir de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt de 2014
- Outil non réglementaire
- Processus d'élaboration en 3 temps :
 - Réactualisation du diagnostic
 - Identification des orientations
 - Définition Plan d'actions
- Concertation élargie
- Plan d'actions sur 3 ans (février 2020-février 2023)



En 2021, nous avons lancé un appel à projets à titre expérimental sur 2 sujets : la disparition du plastique et la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'appel à projets a été reconduit jusqu'en 2023. 12 communes ont bénéficié de ce dispositif pour un total de 21 000€ de subventions et ont pu agir sur le remplacement de la vaisselle en plastique (pichets, verre, etc.), la diminution des emballages

plastique en approvisionnement grâce à un travail sur l'utilisation de produits bruts ou encore l'achat de table de tri.

Aujourd'hui, nous souhaiterions élargir cet appel à projet aux CCAS, aux établissements privés, CCAS, écoles immersives, etc. et non plus uniquement aux communes, comme c'est le cas aujourd'hui.

– *Stéphanie WALCH, responsable des ambassadeurs du tri au Syndicat Bil Ta Garbi*

Bil Ta Garbi accompagne les restaurants scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au travers de diagnostics et de préconisations. Cet accompagnement a lieu dans le cadre du PAT de la CAPB et dure 10 mois.

Depuis 2019, 44 établissements scolaires (30 communes) ont été accompagnés.



L'accompagnement a évolué au fur et à mesure des années en fonction des retours des agents et des élèves.

Le projet consiste à établir un diagnostic, sensibiliser les convives et établir des préconisations.

Pour chaque accompagnement, le projet est d'abord présenté à TOUTE l'équipe. Il est très important que tout le monde soit impliqué et ait le même niveau d'information.

En novembre-décembre, on propose 2 pesées « A » qui se déroulent sans que les enfants ne soient avertis au préalable. Les pesées sont réalisées avec l'accompagnement de Bil Ta Garbi. En janvier-février, les établissements font 5 pesées en autonomie. Il y a aussi une sensibilisation faite, au sein de la cantine de l'établissement ou dans les locaux de Bil Ta Garbi.

Un accompagnement sur 10 mois

Septembre / Octobre	Novembre / Décembre	Janvier / Février	Mars / Avril	Mai / Juin
Réunion de présentation du projet avec toute l'équipe de restauration Diagnostic des déchets produits Elaboration du planning de l'année	Pesées A	Pesées en autonomie Sensibilisation Questionnaire qualitatif	Pesées B	Bilan et préconisations



En mars-avril, on réalise les pesées « B » sur les mêmes menus que les pesées « A » afin de pouvoir constater ou non une évolution. En mai-juin : nous donnons des préconisations d'amélioration à l'établissement.

Pour mettre en œuvre les préconisations, la collectivité doit être engagée.

Dans le cas de liaisons chaudes ou froides, il nous faut le poids des denrées entrantes.

Nous avons besoin de cette donnée car nous nous sommes rendu compte que les grammages proposés étaient surévalués dans certains cas.

Lors des pesées, nous séparons systématiquement le pain (peu de gaspillage). Les plats non servis sont également pesés séparément. Même les denrées réutilisées au goûter sont pesées car il y a toujours une réflexion à mener sur ces aliments. Pour les agent-es, les pesées prennent entre 20 et 30 minutes sur le temps de travail.

Lors des pesées en autonomie, nous préconisons la participation des enfants, ce qui permet leur conscientisation du gaspillage.

En 2021-2022 : 21 restaurants scolaires ont été accompagnés. Ceux qui n'ont pas poursuivi l'accompagnement sont ceux qui étaient peu impliqués.

Résultats globaux des accompagnements de 2021-2023

2021-2022 : 21 RS, dans 14 communes.

Projet maintenu jusqu'au bout pour 17 RS.

Moyenne de 109g de gaspillage alimentaire par plateau repas.

2022-2023 : 15 RS, dans 8

communes. **Moyenne de 137g de gaspillage alimentaire par plateau repas.**



Pour les 7 cuisines sur place nous obtenons une moyenne de 63g/enfant/repas contre 143g pour les cuisines satellites.

Ce qui démontre qu'il est plus facile de lutter contre le gaspillage alimentaire lorsque la cuisine est sur place.

En 2022-2023 : les résultats sont plus élevés car la part des cuisines satellites est plus

importante qu'en 2021-2022.

Nous avons l'exemple d'une cuisine en liaison froide qui, en ayant ajusté les quantités commandées, est passée de 189g/convive à 62g/convive entre pesées A et pesées B.

Les pesées ont également révélé que certains établissements étaient exemplaires. Les préconisations concernaient alors principalement un renforcement de la sensibilisation des élèves.

Pour finir, nous avons également mené une enquête auprès des établissements accompagnés : si 84% des répondants disent y voir plus clair en terme de gaspillage, certains estiment qu'il est difficile d'agir car le prestataire refuse d'évoluer.

Questions/remarques des participants :

Sylvestre NIVET : Les quantités servies doivent être adaptées en fonction de l'aliment et de son acceptabilité par l'enfant. On en arrive à avoir un grammage différent par produit cuisiné et même en fonction de la façon dont il est cuisiné ! C'est aussi pour cela que les résultats sont meilleurs dans les cuisines autonomes.

- **Stéphanie WALCH** : D'où l'intérêt d'avoir les commissions restauration et les suivis entre établissement.

Avez-vous regardé si les prestataires (sociétés de restauration privées) avaient un impact sur les résultats ?

- **Stéphanie WALCH** : Non, nous n'avons pas fait ce travail car le but n'est pas de pointer du doigt un prestataire. Au contraire, cette année, nous avons vu qu'un prestataire sur le territoire avait procédé à de réelles améliorations suite à l'accompagnement des communes qui travaillaient avec lui.
- **Stéphanie HIRIARTE** : Le but de ce diagnostic est également de faire le lien entre la commune et le prestataire. La réalité de notre territoire est que 80% des communes sont en gestion concédée. Nous avons beaucoup à faire pour accompagner ces communes à refaire ce lien. C'est un travail long mais important.

L'année suivant l'accompagnement, vous arrive-t-il de revenir ? Si oui, comment ?

- **Stéphanie WALCH** : Oui mais pas sur 10 mois. En accompagnement ponctuel des établissements.

Que mettez-vous en place au niveau du traitement des biodéchets ?

- **Stéphanie WALCH** : Nous les collectons uniquement. L'obligation de mettre en place les solutions de tri à la source n'impacte les collectivités que pour les ménages. Pour les établissements privés ou publics, la responsabilité leur est propre. Un appel à projet va être mis en place mais ne concernera pas toutes les collectivités.

V – Repas convivial

Pour la pause déjeuner, les participants et les organisateurs ont partagé un buffet préparé par le traiteur « À la Bonne Heure 64 » et offert par Bil Ta Garbi.



VI – Ateliers participatifs

L'après-midi a commencé par un débat mouvant. Les participants se sont ensuite séparés en 2 groupes, qui ont chacun participé à deux ateliers en parallèle :

- *Comment mettre en place le don alimentaire sur le territoire ?* animé par Charlotte BOULAY ;
- *Comment maintenir le don alimentaire avec les nouveaux contenants ?* animé par Matthias IACONO.

Les deux groupes ont ensuite été intervertis pour qu'ils puissent assister à l'autre atelier.

6.1. Débat mouvant

– *Charlotte BOULAY, chargée de mission transition écologique, CREPAQ*

L'objectif du débat mouvant est de proposer un format d'animation dynamique, afin de susciter le débat parmi les participants.

Des affirmations sont exposées et les participants doivent se positionner dans le camp du « Oui » ou du « Non », avant d'exposer leurs arguments au reste du groupe.

Trois affirmations ont ainsi été énoncées :

- **1ère affirmation : « Si je m'engage à donner à une association, je risque de produire pour donner » ;**



La majorité des participant·es s'est positionnée du côté « Non ». Les personnes qui étaient d'accord avec cette affirmation ont indiqué que si un établissement s'engage à donner à une association, il faut que le don soit régulier. Les personnes en désaccord ont indiqué que l'engagement ne concerne que les restes alimentaires.

→ Une convention entre l'établissement et l'association peut être établie (non obligatoire). Celle-ci stipule que les dons ne concernent que les restes de service et que ces derniers sont ponctuels. Il a également été rappelé que le don n'est pas la première action à mener pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les actions de prévention sont prioritaires.

Le SIREC a indiqué avoir une convention de don avec la Banque Alimentaire. L'association se déplace, même s'il y a très peu de barquettes.

- **2ème affirmation : « Je peux composter les restes alimentaires et c'est plus facile que de donner » ;**



Les participant·es se sont majoritairement positionné·es du côté « non ».

Les personnes qui étaient d'accord avec cette affirmation ont indiqué que le don mobilise du personnel, notamment pour le reconditionnement.

Celles en désaccord ont précisé que dans le cas du compostage, il était également essentiel que le personnel soit formé, qu'il y ait un référent et que l'entretien du compost représente également du temps de travail. De plus, un tri est nécessaire en amont car tous les

biodéchets ne sont pas compostables.

→ Les actions de don, comme de compostage, ont chacune leurs contraintes. Mais le don est plus gratifiant et valorisant pour le personnel de cuisine, puisque son travail permet de nourrir des personnes, souvent dans le besoin.

- **3ème affirmation : « Le bon d'enlèvement (ou bordereau de prise en charge) est obligatoire pour chaque don » ;**

La plupart des participant·es s'est placé du côté du « Oui ». Les personnes étant positionnées du côté « non » ont indiqué que c'était par manque de connaissances sur le sujet.

→ Le bon d'enlèvement est obligatoire car c'est ce qui fait office de traçabilité et de transfert de propriété des denrées, donc de responsabilité. Ce bordereau doit être signé par l'association et le donateur à chaque don. Il précise les produits donnés, leur température et la DLC le cas échéant.

Peut-on donner un plat chaud ?

Charlotte BOULAY : En théorie oui, mais il doit être maintenu à température et les associations sont rarement équipées pour procéder à ce maintien en température pendant le transport et dans leur locaux.

6.2. Comment mettre en place le don alimentaire sur le territoire ?

– Charlotte BOULAY, chargée de mission transition écologique, CREPAQ

Pour cet atelier, les participants ont été séparés en 2 sous-groupes de 4 à 5 personnes. Il a d'abord été demandé s'ils avaient déjà procédé à du don alimentaire et si oui, sous quelle forme.

Plusieurs réponses positives ont été apportées, notamment des dons à destination du personnel, des étudiants (CROUS) ou encore à des associations d'aide alimentaire (Secours populaire, Banque alimentaire).



Il a été rappelé que les restes de service pouvaient également être donnés dans des frigos partagés ou vendus à prix bas sous forme de paniers anti-gaspi.

Après cet échange introductif, chaque sous-groupe s'est vu distribué des cartes avec des affirmations relatives au don. Pour chaque carte, les participants doivent se mettre d'accord sur la véracité ou non de l'affirmation. Après avoir exposé leurs arguments, la carte peut être retournée pour y découvrir la réponse.

Une fois toutes les cartes traitées, un nouveau jeu de carte a été donné à chaque groupe. Sur ces dernières, des exemples de denrées alimentaires. Sur le même principe que les cartes précédentes, les participants doivent déterminer si cette denrée peut ou non être donnée.

Pour cela, les participants peuvent s'aider du guide du don alimentaire en restauration collective à leur disposition : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

L'ensemble des participants a très vite compris l'esprit de la loi et des règles sanitaires régissant le don alimentaire.

6.3. Comment maintenir le don alimentaire avec ces nouveaux contenants ?

6.3.1 Préambule à l'atelier



Il a été rappelé que le don alimentaire se fait actuellement, en majorité, avec des contenants en plastique ou cellulose, qui ne nécessite pas ou peu de reconditionnement.

L'interdiction des contenants plastique en 2025 en restauration collective et leur remplacement par des contenants « inertes » comme l'inox, le verre ou la céramique **dans les services** de restauration collective va donc perturber fortement le don que ces derniers réalisent.

Il est important de noter que le CNA (Conseil National de l'Alimentation), dans son avis n° 87 « [Substitution des contenants composés de plastique en restauration collective](#) » de mars 2021, indique que « les contenants destinés aux dons des excédents n'entreraient pas dans le périmètre de l'interdiction 2025, car il faudrait interpréter [ndlr : la mention] « dans les services » comme pour un usage à l'intérieur du service, ce qui exclurait les usages extérieurs »

- ➔ Avec cette lecture, le don pourrait donc être maintenu sous sa forme actuelle, avec barquettes plastique ou cellulose.

Maintenir le don sous cette forme pose un problème moral : l'objectif de cette interdiction des contenants plastique est de réduire l'exposition des convives aux perturbateurs endocriniens présents dans les contenants. Continuer d'utiliser des contenants non-inertes, comme les barquettes plastique/cellulose ne réduirait pas l'exposition des personnes bénéficiaires du don alimentaire à ces perturbateurs. Etre en précarité alimentaire justifie t-il cette exposition ?

Choisir le don avec des contenants inertes pose également un questionnement technique et financier, la valeur du contenant augmentant : faut-il donner dans le contenant inerte ? Faut-il acheter des contenants spécifiquement pour le don ? Faut-il reconditionner ? Si oui, quel temps supplémentaire, par qui ? Etc.

6.3.2 Résultats de l'atelier

L'objectif de l'atelier consistait donc à réfléchir au circuit et modalités de don à mettre en place, dans le cas d'un don avec des contenants inertes.

Les participants ont été séparés en 2 sous-groupes de 4 à 5 personnes et ont choisi un type de don parmi trois :

- ➔ Via frigo partagé, assuré par la collectivité ;
- ➔ Via paniers anti-gaspi, en interne (pour les agent·es) ;
- ➔ Via don direct à une association.

Selon le type de don choisi, il a été demandé aux participants d'imaginer les modes de reconditionnements possibles, leurs avantages et inconvénients, mais aussi les modalités de suivi et de retour des contenants.

En page suivante un tableau récapitulatif réalisé par le CREPAQ et complété par les remarques des participants lors des ateliers :



Comment maintenir le don alimentaire avec les nouveaux contenants réutilisables ?

Propriété des contenants réutilisables (à qui appartiennent-ils ?)	Modes de reconditionnement (3 types de reconditionnement possible)	Suivi (et retour) des contenants <u>réutilisables</u> (comment assurer leur traçabilité et leur retour ?)												
<ul style="list-style-type: none"> - À l'établissement / la collectivité - À l'association - Aux usagers/clients (dans le cas d'un frigo partagé ou de paniers anti-gaspi) - A un fournisseur privé (auprès d'un prestataire privé par exemple, mais pas de cas encore connu) 	<p>➤ Sur site, par les agents</p> <table border="1" data-bbox="409 533 1467 818"> <thead> <tr> <th>Avantages</th> <th>Inconvénients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des locaux et du matériel ; - Maîtrise des règles d'hygiène et d'étiquetage ; - Pas de présence prolongée de personne étrangère au service en cuisine / Moins de risques de contamination extérieure car moins de manipulation ; - Implication des agent-es dans le geste de don </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Temps de travail supplémentaire pour les agents + Tâche supplémentaire à intégrer dans les fiches de poste ; - Choix du contenant de don à définir : jetable ou réutilisable, quel coût ? - Si contenant réutilisable, lequel + immobilisation de contenants et d'espace ; - Nécessite de déterminer circuit retour des contenants : rendus par l'association, récupérés par la cuisine ? - Nécessite de s'accorder sur pré/lavage par bénéficiaire + lavage/désinfection en cuisine ; </td> </tr> </tbody> </table> <p>➤ Sur site, par l'association, dans ses contenants</p> <table border="1" data-bbox="409 906 1467 1123"> <thead> <tr> <th>Avantages</th> <th>Inconvénients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps pour les agents (uniquement accueil + supervision à assurer) ; - Les contenants de l'établissement ne quittent pas la cuisine ; - Pas de suivi ni retour à gérer, l'association s'en occupe </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Nécessite d'avoir des bénévoles formé-es aux règles d'hygiène en cuisine (quid turnover ?) ; - Nécessité de fournir aux bénévoles des équipements d'hygiène (charlotte, chaussures, etc.) ; - Mise à disposition d'un espace dans les locaux ; - Augmentation du risque de contamination ; </td> </tr> </tbody> </table> <p>➤ Dans les locaux de l'association</p> <table border="1" data-bbox="409 1182 1467 1399"> <thead> <tr> <th>Avantages</th> <th>Inconvénients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - La cuisine ne s'occupe pas du reconditionnement (l'association reconditionne dans les contenants qu'elle souhaite, selon le type d'aide alimentaire qu'elle souhaite). - Pas de manipulation par les agent-es (=gain de temps) → uniquement accueil de l'association à réaliser - Pas de TMS supplémentaire liés au reconditionnement ; - Moins de risque de contamination ; </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Immobilise des contenants pour le don + espace de stockage ; - Nécessite une traçabilité et un suivi des contenants de dons ; - Nécessite de déterminer circuit retour des contenants : rendus par l'association, récupérés par la cuisine ? - Nécessite de s'accorder sur pré/lavage par bénéficiaire + lavage/désinfection en cuisine ; </td> </tr> </tbody> </table>	Avantages	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des locaux et du matériel ; - Maîtrise des règles d'hygiène et d'étiquetage ; - Pas de présence prolongée de personne étrangère au service en cuisine / Moins de risques de contamination extérieure car moins de manipulation ; - Implication des agent-es dans le geste de don 	<ul style="list-style-type: none"> - Temps de travail supplémentaire pour les agents + Tâche supplémentaire à intégrer dans les fiches de poste ; - Choix du contenant de don à définir : jetable ou réutilisable, quel coût ? - Si contenant réutilisable, lequel + immobilisation de contenants et d'espace ; - Nécessite de déterminer circuit retour des contenants : rendus par l'association, récupérés par la cuisine ? - Nécessite de s'accorder sur pré/lavage par bénéficiaire + lavage/désinfection en cuisine ; 	Avantages	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps pour les agents (uniquement accueil + supervision à assurer) ; - Les contenants de l'établissement ne quittent pas la cuisine ; - Pas de suivi ni retour à gérer, l'association s'en occupe 	<ul style="list-style-type: none"> - Nécessite d'avoir des bénévoles formé-es aux règles d'hygiène en cuisine (quid turnover ?) ; - Nécessité de fournir aux bénévoles des équipements d'hygiène (charlotte, chaussures, etc.) ; - Mise à disposition d'un espace dans les locaux ; - Augmentation du risque de contamination ; 	Avantages	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine ne s'occupe pas du reconditionnement (l'association reconditionne dans les contenants qu'elle souhaite, selon le type d'aide alimentaire qu'elle souhaite). - Pas de manipulation par les agent-es (=gain de temps) → uniquement accueil de l'association à réaliser - Pas de TMS supplémentaire liés au reconditionnement ; - Moins de risque de contamination ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Immobilise des contenants pour le don + espace de stockage ; - Nécessite une traçabilité et un suivi des contenants de dons ; - Nécessite de déterminer circuit retour des contenants : rendus par l'association, récupérés par la cuisine ? - Nécessite de s'accorder sur pré/lavage par bénéficiaire + lavage/désinfection en cuisine ; 	<p>➤ Si don à association :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Via le bordereau de don : indique le nombre de contenants donnés à l'association. o Via scan avec QR Code gravé ou sur étiquette. <p>➤ Si don/vente via paniers aux agent-es :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Reconditionnement ne peut se faire que par les agent-es. o Signature/ Consigne contre contenant ? Apport par les clients ? <p>➤ Si don via frigo partagé :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Consigne compliquée car nécessite d'être présent au moment où le don est récupéré (+ quid de l'anonymat permis par les frigos ?) o Bocaux en verre fournis par usagers ? <p><i>Pour ces 3 types de don :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Possibilité de dédier des contenants uniquement au don (bacs de couleur différente par exemple, bocaux en verre) ; - Définir circuit de récupération des contenants ; - Pré-lavage par les associations/bénéficiaires/agent-es ; - Lavage/désinfection en cuisine ; - Perte même minimale de contenants à prévoir. <p>➤ Pas de suivi nécessaire : les contenants restent au sein de l'établissement</p> <p>➤ Si don à association :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Via le bordereau de don : indique le nombre de contenants donnés à l'association. o Via scan avec QR Code gravé ou sur étiquette.
Avantages	Inconvénients													
<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des locaux et du matériel ; - Maîtrise des règles d'hygiène et d'étiquetage ; - Pas de présence prolongée de personne étrangère au service en cuisine / Moins de risques de contamination extérieure car moins de manipulation ; - Implication des agent-es dans le geste de don 	<ul style="list-style-type: none"> - Temps de travail supplémentaire pour les agents + Tâche supplémentaire à intégrer dans les fiches de poste ; - Choix du contenant de don à définir : jetable ou réutilisable, quel coût ? - Si contenant réutilisable, lequel + immobilisation de contenants et d'espace ; - Nécessite de déterminer circuit retour des contenants : rendus par l'association, récupérés par la cuisine ? - Nécessite de s'accorder sur pré/lavage par bénéficiaire + lavage/désinfection en cuisine ; 													
Avantages	Inconvénients													
<ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps pour les agents (uniquement accueil + supervision à assurer) ; - Les contenants de l'établissement ne quittent pas la cuisine ; - Pas de suivi ni retour à gérer, l'association s'en occupe 	<ul style="list-style-type: none"> - Nécessite d'avoir des bénévoles formé-es aux règles d'hygiène en cuisine (quid turnover ?) ; - Nécessité de fournir aux bénévoles des équipements d'hygiène (charlotte, chaussures, etc.) ; - Mise à disposition d'un espace dans les locaux ; - Augmentation du risque de contamination ; 													
Avantages	Inconvénients													
<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine ne s'occupe pas du reconditionnement (l'association reconditionne dans les contenants qu'elle souhaite, selon le type d'aide alimentaire qu'elle souhaite). - Pas de manipulation par les agent-es (=gain de temps) → uniquement accueil de l'association à réaliser - Pas de TMS supplémentaire liés au reconditionnement ; - Moins de risque de contamination ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Immobilise des contenants pour le don + espace de stockage ; - Nécessite une traçabilité et un suivi des contenants de dons ; - Nécessite de déterminer circuit retour des contenants : rendus par l'association, récupérés par la cuisine ? - Nécessite de s'accorder sur pré/lavage par bénéficiaire + lavage/désinfection en cuisine ; 													

VII – Questionnaire de satisfaction

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

Sur 30 personnes ayant retourné le questionnaire, 100 % d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par :

- Le contenu de la journée ;
- Le format de la journée ;
- L'organisation matérielle ;
- Les méthodes utilisées ;
- La durée des ateliers ;
- La qualité des échanges.

De plus, 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.

Points que les participants auraient aimé aborder pendant les échanges
Détail sur la mise en place des frigos partagés (indépendants ou Frigo Zéro Gaspi du CREPAQ) : coût, durées de mise en œuvre...
Transition à l'inox et exemples précis de nouveaux contenants
Compostage
Dépendance du système de l'aide alimentaire au gaspillage alimentaire et à la surproduction

Commentaires recueillis :

« Journée très enrichissante comme toujours. Témoignages inspirants, partage entre participants. Donne envie de rassurer et d'accompagner de nouvelles initiatives locales »

« Journée très intéressante, riche et motivante pour la suite »

« Ravie de cette journée très riche et intéressante. À renouveler ! »

« Renouveler sur d'autres thématiques. Interventions claires et bien construites »

« Journée dense / intéressante et pratico-pratique »

« Très intéressant ! Qualité des intervenants »

« Toujours très satisfaite des échanges lors de ces journées »

« Merci pour la qualité de vos propositions »

« Journée très formatrice, merci ! »

« Merci à refaire ! »

« Très bonne journée. Intéressante, attractive, super. Personnel très accueillant, souriant et agréable »

