

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

36ème FORUM DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE – ARLES 2022 – Mercredi 6 octobre



Plénière N°2 – Mercredi 6 octobre 2022

Livre blanc #2 sur la sortie du plastique en restauration collective



I- DEMARCHE AGORES

**Printemps 2018 : 6 mois avant la sortie de la Loi
#Egalim – Constitution d'un groupe de travail pour
construire un réseau**

**Interpelée par le SIVU Bordeaux-Mérignac, AGORES a créé
un groupe de travail sur les alternatives aux
conditionnements en plastique au printemps 2018, co-piloté
par le SIVU. Il comprend :**

- **des collectivités** : villes de Lorient, Rennes, Le Mans, Harfleur, Nice, Nantes, Poitiers, Colomiers, Quimper ; **des structures intercommunales** : SYMORESCO, SIVU Bordeaux-Mérignac, SIVURESC, SIRESCO, SYREC.

**Objectif : Rédaction d'un livre blanc à destination des
collectivités, des maires, des responsables de la
restauration publics, des intercommunalités** portant 31
recommandations pour agir ! 1ère parution au
Livres Blanc #1 en juin 2019 au congrès de
Saintes



Source : GT Plastiques



II - Un livre blanc : #Acte 1 (144 pages) 5 chapitres

1. *État des lieux des usages des plastiques dans la restauration collective territoriale*
2. *La restauration collective face aux problématiques de santé environnementale liées à l'usage des plastiques*
3. *Les enjeux du retrait du plastique : un défi pour la restauration publique territoriale.*
4. *Les alternatives au plastique : des solutions adaptables*

31 RECOMMANDATIONS POUR SORTIR DU PLASTIQUE 5. 31 recommandations

- *Amorcer des pratiques exemplaires (8 recos)*
- *Anticiper dès à présent les conséquences à moyen et long terme (5 recos)*
- *Mieux communiquer : la transparence comme meilleure alliée (7 recos)*
- *Appréhender le contexte juridique des mises en cause (1 reco)*
- *Poursuivre les travaux collectifs (4 recos)*
- Devenir des acteurs du débat et des décisions (2 recos)*
- Mieux former les agents (4 recos)*

+ 4 demandes au CNA et aux ministères





III - LA SUITE DE LA DEMARCHE AGORES # Acte II

(1^{er} Juin 2022)

1. Un observatoire des alternatives à travers l'expérimentation locale

Cuisson sous vide en bacs inox (SIVU Bordeaux-Mérignac – SYREC92, SIRESCO, Nice) et mise en réseaux des résultats

Veille sur les autres alternatives : verre, cellulose, céramique, ...

Construction de démarches de R&D localement (SIVU Bordeaux-Mérignac) – RESCOSAFE Université de Bordeaux

Nouvelles cuisines zéro plastiques

2. Repenser la logistique – Mesurer les impacts enviro

Repenser l'achat de nos véhicules pour tendre vers des véhicules propres

Repenser l'aménagement de nos offices et les bonnes pratiques

Ré-inventer la laverie de demain intégrée ou externalisée

3. Le Portage à Domicile (PAD) - (RDV atelier N°9 Vendr

Les enjeux et les contraintes

Les solutions entre verre et inox

Les différentes étapes du process Conditionnement livraisons

Focus sur les expérimentations de Fontenay sous Bois et Bordeaux Mérignac

4. Veille juridique, technique & scientifique

Création du groupement d'achats « Tremplin » (Machines, Robots, Bacs, ...)

Les recherches de financements et subventions

Les acteurs de la recherche et de l'accompagnement – Bibliographie





IV – UN SECOND LIVRE BLANC AXE SUR LES RETOURS D'EXPERIENCES & LA MUTUALISATION DES PRATIQUES

1. Echelonner le changement

A l'exception des cuisines neuve (ANGERS) il faut optimiser les outils de production existants – s'adapter aux contraintes locales et construire sa propre solution (inox, verre, portage, etc.)
Les expérimentations menées par les membres du GT permet de se faire une bonne idée de ce qui est possible en fonction de la taille et des contraintes de sa collectivité.

2. Amortir les investissements (Retex Millau, Morlaix, Angers)

Le retour sur investissement peut être relativement court en fonction des situations en rapport avec les économies générées sur le jetable voire permettre de réelles gains.
Faire appel aux subventions (AAP ADEME) ou étaler le retour sur investissement.

3. Les avantages du non jetable

Réduction des phases de conditionnements & optimisation des processus
Mise en valeur des plats et amélioration du service – bien adapté aux cuissons conventionnelles & plats à mijoter -mesures spécifiques dans le cadre de la cuisine collective
Le verre une solution à consolider

4. Prévoir des embauches et de la formation

Mettre en place une véritable stratégie de GPEEC – La récupération et le lavage nécessitent le recrutement et la formation de « plongeurs » & de livreurs formés
Formation également « » aux gestes et postures » due à des manipulations plus complexes
Mise en place d'une prévention des risques liés à l'activité physique (Prap)
Recours à des agents de prévention et d'ergonome pour la mise en place des nouvelles pratiques
Intégrer les enjeux environnementaux et de santé publique pour mieux appréhender le changement





V – UN SECOND LIVRE BLANC AXE SUR LES RETOURS D'EXPERIENCES & LA MUTUALISATION DES PRATIQUES

5. Automatisation des tâches

Pour réduire les impacts des manipulations et améliorer les conditions de travail, notamment dans les grandes unités, la « cobotisation » et la « robotisation » de certaines tâches sont à envisager.
Le passage du jetable en polypropylène à l'inox ou au verre est un des freins dans les grandes unités dû au surpoids +3,5 ETP pour une cuisine de 12000 repas/jour en période scolaire pour assurer le lavage des contenants réutilisables réfléchir aux circulations et port de charges lourdes en créant des rampes d'accès

6. Prévoir plus de surfaces et gérer la perte/renouvellement des contenants

Aménagement des locaux et augmentations des surfaces de conditionnement, de lavage et de stockage
Surfaces de stockage pour 18 000 portions 15m² pour l'inox et 25m² pour le verre les modalités d'empilement (chariot, échelles, cagettes) - En office compter 2m² pour 300 repas
Surfaces pour le lavage et la désinfection 90m² pour 12 000 repas/jour
Surfaces pour le stockage des conditionnements propres 70m² pour 12 000 repas
La perte/renouvellement des conditionnements est estimé entre 14 % et 30 % par an et nécessite pour les limiter de tracer et de géolocaliser les contenants ou
Si surfaces impossibles à trouver l'externalisation du lavage est une option sur laquelle il est nécessaire de se pencher.

7. Adapter sa flotte de véhicule

Le recours à des contenants réutilisables augmentent le poids donc le nombre de véhicules et la gestion du retour des contenants sales – Réduction de 30 % de la capacité d'une augmentation des tournées ou l'achat de nouveaux véhicules
Le livre blanc compile les solutions existantes en matière de véhicules propres





VI – EN CONCLUSION

- Pas de solutions « modèles à suivre » mais des pistes et de ratios d'aide à la décision
- Des délais trop courts signifiés aux ministères de tutelle qui sont d'autant plus d'actualité avec la crise actuelle d'inflation, de hausse du coût des énergies, et de difficultés pour les collectivités à équilibrer leur budget
- Problème juridique de la cellulose qui n'est pas encore tranché par la jurisprudence et L'Europe
- Parution ou non d'un troisième opus si des solutions venaient à ém



Merci pour votre attention !



*Sous le haut patronnage du Ministère de l'Agriculture
Et de l'Association des Maires de France*

