

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### AGORES publie le 1er Livre Blanc sur les alternatives aux plastiques en restauration collective

Santé publique, santé au travail, toxi infections, remise en cause des modèles de production, nouveaux coûts : devant l'ampleur et la diversité des implications liées au retrait des conditionnements en plastique en restauration collective, il paraissait évident de réagir avec méthode et en réseau. Face à cet enjeu de santé publique, AGORES s'engage : création d'un groupe de travail, concertation nationale, publication d'un livre blanc en juin 2019.

---

Le livre blanc sera présenté en **Conférence de presse**  
à l'occasion du **33e Forum annuel Agores à Saintes jeudi 6 juin 2019 à 18h**  
Le livre blanc sera diffusé à l'issue de la conférence de presse.

---

#### Agores déploie une stratégie collective adossée à un réseau de compétences et d'expertises :

##### ■ Printemps 2018 : un groupe de travail pour penser collectif

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,
- des structures intercommunales : SYMORESCO, SIVU Bordeaux-Mérignac, SIVURESC, SIRESCO, SYREC.

##### ■ Automne 2018 : une concertation nationale pour poser le diagnostic

Dès le printemps 2018, et avant même l'interdiction posée par la loi EGalim, AGORES a mené une concertation nationale :

- audition d'une trentaine d'acteurs spécialisés pour permettre au groupe de travail de se forger de solides connaissances : associations et ONG, industriels du plastique, des emballages, des process de cuisson et de l'agroalimentaire, Ministères, Conseil national de l'alimentation (CNA), Ademe, élus, avocat spécialisé dans le contentieux en santé publique.
- enquête par questionnaire pour cartographier les pratiques des cuisines centrales (75 répondantes).

##### ■ Juin 2019 : un livre blanc pour opérer la transition avec méthode

Destiné aux professionnels et aux élus, le livre blanc « Les alternatives aux conditionnements en plastique en restauration collective » est un référentiel commun qui repose sur 4 principes :

- la connaissance théorique issue de partenariats scientifiques et techniques,
- le savoir pratique issu l'expérimentation locale, concertée et reproductible,
- l'échange et la concertation à tous les échelons de gouvernance,
- l'adaptabilité et la souplesse avec la prise en compte des contextes locaux.

#### **AGORES, association nationale de professionnels au service de la qualité de la prestation**

Association nationale des gestionnaires de la restauration publique territoriale, AGORES défend la mission de service public de la restauration territoriale.

Sur le terrain, dans les cuisines, les offices, les bureaux, ses adhérents sont en première ligne pour expérimenter, innover et porter haut une restauration publique territoriale attachée à ce qui fait sa valeur pour les élus comme les usagers : mettre en musique leur exigence en matière de qualité, d'initiation au goût et de santé.

Parallèlement, Agores porte la voix des professionnels à l'échelle nationale. Sa participation régulière au sein des groupes de travail du CNA (Conseil National de l'Alimentation), auprès des Ministères ou Directions régionales et du tout récent Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) témoigne de sa légitimité et de sa reconnaissance auprès des institutions.

[www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr)

---

#### Contacts

**Président, AGORES**  
Christophe HÉBERT  
Tel : 02 35 51 10 65  
[hebertch@wanadoo.fr](mailto:hebertch@wanadoo.fr)

**Chargé de mission, SIVU Bordeaux-Mérignac**  
Christophe SIMON  
Tel : 05 57 00 04 23  
[c.simon@sivubm.com](mailto:c.simon@sivubm.com)

---

Issu d'un travail collectif et concerté, ce livre blanc de préconisations et d'aide à la décision pose un diagnostic de la problématique des conditionnements en plastique en restauration collective. Il propose une méthode d'accompagnement vers le changement. En affirmant son engagement pour l'intérêt général et le développement durable, AGORES souhaite encourager l'exemplarité du service public de la restauration collective.

## **Livre blanc Acte 1 « Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective. Diagnostic et méthode vers la transition »**

Livre blanc édité par AGORES, réalisé en étroite collaboration avec le SIVU Bordeaux-Mérignac, avec le soutien du SIRESCO et de la MGEN. 144 pages.

### **■ Chapitre 1 • Etat des lieux des usages des plastiques dans la restauration collective territoriale**

Si la prise de conscience est généralisée, près d'1/3 des 75 cuisines centrales de l'échantillon n'ont pour l'instant rien mis en place pour « sortir du plastique ». La pratique des tests de migrations et la veille technique et scientifique sont très largement minoritaires.

### **■ Chapitre 2 • La restauration collective face aux problématiques de santé environnementale liées à l'usage des plastiques**

Malgré la mise en place d'une nouvelle Stratégie Nationale sur les Perturbateurs Endocriniens (SNPE2), la réglementation n'est pas encore consolidée et celle dédiée aux conditionnements n'est plus adaptée à la réalité des usages et des migrations. Alors que la question de l'interdiction des plastiques devrait être pensée à l'échelle nationale voire européenne, les administrations ne jouent pas leur rôle de régulation, de veille et d'orientation sur le sujet. Confrontées à la réalité du terrain, les cuisines centrales doivent s'en emparer.

### **■ Chapitre 3 • Les enjeux du retrait du plastique : un défi pour la restauration publique territoriale**

La mise en place des seuils imposés dans la loi Egalim grave dans le marbre des obligations qui pourront entrer en concurrence les unes avec les autres, avec un calendrier échelonné jusque 2025. L'ensemble des nouvelles prescriptions renforcent le besoin en formation des agents des cuisines centrales. Confrontés à un nouveau champ de connaissances, les collectivités et professionnels de la restauration collective attendent un accompagnement réel des pouvoirs publics.

### **■ Chapitre 4 • Les alternatives au plastique : des solutions adaptables pour tous**

Verre, céramique, inox, « nouveaux plastiques » : matériellement, des solutions existent. Mais aucun matériau n'est inerte et il n'existe aucune solution unique « clé-en-main ». Les conséquences sociales, techniques et économiques du changement ne sont pas négligeables et doivent être anticipées.

Les collectivités ont un rôle moteur à jouer en termes de santé publique, rôle clairement taillé pour le service public, avec 3 temporalités :

- à court terme (élections municipales), établir un diagnostic local des pratiques,
- à moyen terme (2025), mobiliser les expertises existantes (fournisseurs, centres techniques, universités...) pour accompagner les changements sur le terrain,
- à moyen-long terme, œuvrer à la montée en compétences des services de restauration et amorcer des démarches de R&D en s'adossant aux centres scientifiques régionaux pour accompagner la mutation des services de restauration sur le territoire.

### **■ Chapitre 5 • Les recommandations pour sortir du plastique**

Amorcer des pratiques exemplaires : les bonnes pratiques à mettre en œuvre immédiatement (8 recommandations)

Anticiper dès à présent les conséquences à moyen-long terme du changement (5 recommandations)

Mieux communiquer : la transparence comme meilleur allié (7 recommandations)

Appréhender le contexte juridique des mises en cause et du changement (1 recommandation)

Poursuivre les travaux collectifs (4 recommandations)

Devenir des acteurs du débat et des décisions (2 recommandations)

Mieux former les agents : formation initiale, formation continue (4 recommandations)

Demandes spécifiques au CNA et aux Ministères (4 demandes)

### **■ Annexes**