

# TRANSITION VERS LE SANS

## PLASTIQUE :

**DE NOUVEAUX ENJEUX STRATÉGIQUES  
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE**

**JOURNÉE ZERO PLASTIQUE EN  
RESTAURATION COLLECTIVE  
LE 23/11/2021**



**Bordeaux-Mérignac  
Cuisine Centrale**

Coline SALARIS-BORGNE

SIVU Bordeaux-Mérignac

Chargé de mission RSE

Tel : 05 57 00 04 26

Mail : [c.salaris-borgne@sivubm.com](mailto:c.salaris-borgne@sivubm.com)

**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale

# INTRODUCTION/1

## Le SIVU Bordeaux-Mérignac en quelques chiffres :

- **1<sup>ère</sup> cuisine centrale de Nouvelle Aquitaine**
- **20 millions d'euros de budget annuel** dont la moitié est consacrée aux denrées
- **23 500 repas quotidiens** sur près de **200 sites répartis sur 2 villes** à destination des **écoliers (85%), séniors + portages à domicile (7%), agents municipaux (7,5%)**
- **113 agents permanents** (+ une 20aine de contractuels non permanents)
- **35 % d'approvisionnements en agriculture biologique**
- **40% d'approvisionnements qualitatifs au total** (bio ; labels ; etc.)
- **35% d'approvisionnements régionaux (75% pour le bio)**
- Un choix **végétarien quotidien + un menu végétarien** pour tous par semaine
- **Des actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire ...**

# I- INFLATION NORMATIVE ET NOUVELLES EXIGENCES/1

- **Loi EGalim** votée en octobre 2018 → nombreuses nouvelles problématiques :
  - Amélioration qualitative des approvisionnements : 50% de produits qualitatifs (labellisés, appellations, etc.) dont au moins 20% d'agriculture biologique en 2022 ;
  - Evolution des comportements alimentaires et diversification protéique : obligation de l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine ;
  - Lutte contre le gaspillage alimentaire ;
  - Interdiction des conditionnements en plastique dans les cantines scolaires, universitaires et les crèches à l'horizon 2025 → forte remise en cause les pratiques et organisation du travail actuelles :

# I- INFLATION NORMATIVE ET NOUVELLES EXIGENCES/2

- **Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire** votée en février dernier → **nouvelle contrainte** :
  - les services de portage à domicile devront avoir recours à des conditionnements réutilisables et en organiser la collecte à l'horizon 2022.
- **Nouveaux matériaux** comme cellulose biosourcée et biocompostable : seulement solutions temporaires puisqu'ils entrent, sur le plan normatif, dans la définition des plastiques.
- En définitive, **absence de cadre réglementaire complet** sur la question des process : pas de décret d'application et aucun accompagnement véritable sur ces questions.

# I- INFLATION NORMATIVE ET NOUVELLES EXIGENCES/3

- Toutes ces nouvelles injonctions bouleversent les cuisines centrales à différents niveaux :
  - **Organisation du travail** : établissements conçus autour de l'utilisation du plastique (production et logistique) ;
  - **Ergonomie et santé au travail** des agents : poids de charge des conditionnements ;
  - **Solutions de remplacement n'existent pas toujours** + pas immédiatement mobilisables ;
  - Secteur de restauration collective **visé en premier par ces restrictions** → isolé par rapport au secteur agroalimentaire en général ;
  - **Manque d'accompagnement** des administrations centrales.

# II - LA DÉMARCHE AGORES/1

## 1- Concertation nationale et livre blanc pour poser un diagnostic et construire des connaissances

- **1<sup>ère</sup> démarche : auditions d'une trentaine d'acteurs spécialisés** : 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.
- **2<sup>ème</sup> démarche : enquête par questionnaire** pour connaître les pratiques des cuisines centrales (75 répondantes).
- **Juin 2019 : Sortie du LIVRE BLANC** synthétisant l'ensemble des travaux du groupe de travail AGORES  
**« Les alternatives aux conditionnements en plastique  
en restauration collective »**
- **Deuxième tome attendu fin 2021/début 2022.**

# II- LA DÉMARCHE AGORES/3

## 2- Un observatoire des alternatives à travers l'expérimentation locale

- Au SIVU – Projet ECOCONDI
  - En Région parisienne (SYREC, SIRESCO, SIVURESC) – Programme RECOLIM
  - Mais aussi à Nice, Fontenay-sous-Bois, Angers ...
  - Création d'un groupement de commandes : SIVU B-M, SYREC, SIRESCO, Nantes, Toulouse, Rennes.
- *Gros travail de R&D nécessaire avec les industriels car les solutions n'existent pas toujours.*

## II- LA DÉMARCHE AGORES/8

### 3- Une veille scientifique et juridique :

- **Sourcing** sur toutes les alternatives aux plastiques et sur tous les enjeux sanitaires et environnementaux des conditionnements alimentaires : céramique, verre, inox, aluminium, bioplastiques, etc.
  - **Objectifs :**
    - répertorier toutes les solutions existantes ou en train de se construire
    - anticiper les avantages, inconvénients et surtout les risques associés à toutes les alternatives.
- **Veille juridique** sur toutes les nouvelles dispositions normatives en lien avec ces sujets.



# III- ALLER PLUS LOIN EN MATIÈRE DE R & D : LE PROJET DE RECHERCHE RESCOSAFE /1

- **Projet scientifique interdisciplinaire RESCOSAFE - Restauration collective, santé et alimentation durable :**
- Equipe réunie au sein de l'Université de Bordeaux : *chimie des matériaux ; épidémiologie ; sciences sociales ; science agroalimentaire ; ergonomie ...*
- **Plusieurs objectifs :**
  - Proposer un nouveau cadrage des risques associés à l'alimentation, notamment en restauration collective dans une démarche interdisciplinaire.
  - Développer des recherches sur les matériaux au contact des aliments et leurs utilisations.
  - Produire de nouvelles connaissances sur la construction des politiques publiques alimentaires : la gouvernance alimentaire et la régulation du secteur de la restauration collective.

# III- ALLER PLUS LOIN EN MATIÈRE DE R & D : LE PROJET DE RECHERCHE RESCOSAFE/2

- Soutien et accompagnement par la Fondation Bordeaux Université
- L'objectif est de financer des recherche et créer de la donnée scientifique sur la restauration collective, les questions de santé et d'alimentation durable :
  - Stages de Masters pour constituer des bibliographies de risques depuis janvier 2021
  - 2022 : 2 post-doctorats en chimie des matériaux (inox et biosourcé)
  - 2023 : 2 post-doctorats en ergonomie et épidémiologie
- A l'avenir, création d'une chaire de recherche dédiée : financement de thèses, post-doctorats, recherches collectives, etc.

# CONCLUSION : LES DEFIS A RELEVER POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- Différents enjeux de taille pour les cuisines centrales et le service public de la restauration collective :
  - Nécessité d'accompagner une vraie montée en compétences des équipes de la restauration collective sur des sujets complexes dans un secteur qui peine souvent à recruter. La veille scientifique et technique et la construction de collaborations avec le monde scientifique est ici cruciale.
  - Difficulté à maintenir à flots des organisations financées par l'argent public et qui sont soumises à la compression des coûts et à l'impossibilité d'évolution du prix des repas + Conséquences majeures de la crise COVID-19 sur ce plan.
  - Nécessité d'assurer un service public de première nécessité – comme en a témoigné le secteur durant la crise COVID 19-, pour garantir l'intérêt général face à des organisations privées, peut être plus compétitives sur le plan économique, mais qui peuvent manquer de transparence.

# CONCLUSION : LES DEFIS A RELEVER POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Au SIVU :**
  - Les tests se poursuivent
  - Choix devra être fait courant 2022
  - Etude d'impact : 2022-2023
  - Travaux du projet d'extension / restructuration : 2023-2025