

Loi #Egalim du 18 octobre 2018

INTERDICTION DES CONTENANTS ET ET USTENSILES PLASTIQUES à l'horizon 2025

(vs 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants)

Livre blanc et démarche de
l'association nationale de la
restauration publique territoriale

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale



I- DEMARCHE AGORES

- **Printemps 2018 : un groupe de travail pour construire un réseau**

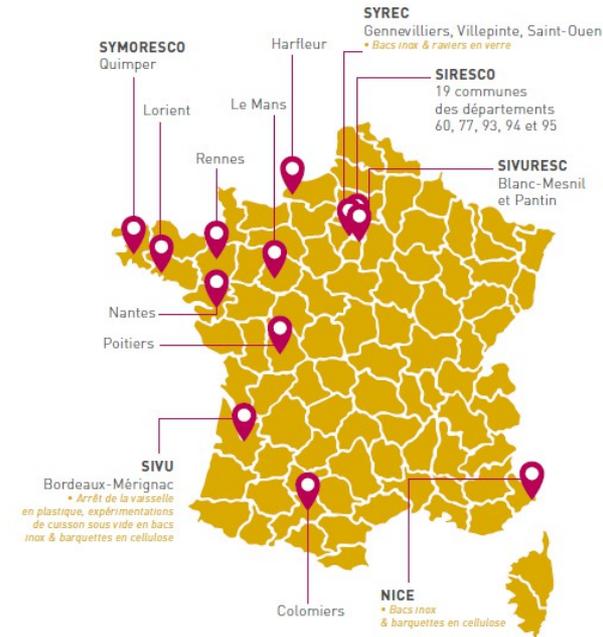
Interpelée par le SIVU Bordeaux-Mérignac, AGORES a créé un groupe de travail sur les alternatives aux conditionnements en plastique au printemps 2018, co-piloté par le SIVU. Il comprend :

- *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 institutions comportant 31 recommandations pour agir sans attendre !

Collectivités et structures membres du Groupe de travail Agores, en cours de recherches d'alternatives aux plastiques

• Expérimentations sur sites



Source : GT Plastiques

II- JUIN 2019 - LE LIVRE BLANC – LA DEMARCHE

- **Auditions d'une trentaine d'acteurs spécialisés pour construire la connaissance et trouver des solutions** : 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** pour cartographier les pratiques des cuisines centrales 75 répondantes

« *Les alternatives aux conditionnements en plastique en restauration collective* »

- Un livre blanc destiné aux professionnels et aux élus et visant à opérer la transition avec méthode
- **Un référentiel commun qui repose sur 4 principes** :
 - **la connaissance théorique** issue de partenariats scientifiques et techniques,
 - **le savoir pratique** issu de 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

III- Problématiques identifiées et relevées

- **Un risque avéré** d'ores et déjà **mesurable** et une **Occurrence d'exposition au risque systématique** = à tous les stades de la vie, dans le contexte professionnel et familial
 - **Un changement de paradigme** : ce n'est plus la dose qui fait le poison !
 - **Un problème de santé publique à retardement** = migration de molécules chimiques dans l'organisme des personnes le plus fragiles = maladies contemporaines
 - **Pollution environnementale** (risque chimique)
 - **Une SNPE 2 qui prendra du temps** = bataille d'experts – lobbying et plastique bashing qui tendent à brouiller les pistes et à ralentir les décisions.
 - **Des échéances de court** (Diagnostic local et communication), **moyen** (gérer la transition) et **long terme** (recherche et développement de solutions alternatives)
 - **Nécessité d'organiser à différents niveaux** (local/national) la mobilisation des connaissances, et des moyens financiers et scientifiques.
 - **La responsabilité juridique et pénale des maires et des responsables de la restauration engagés à terme.**

IV - 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 pour tous.*
5. *31 recommandations*

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale



IV- le livre blanc / chapitre 1

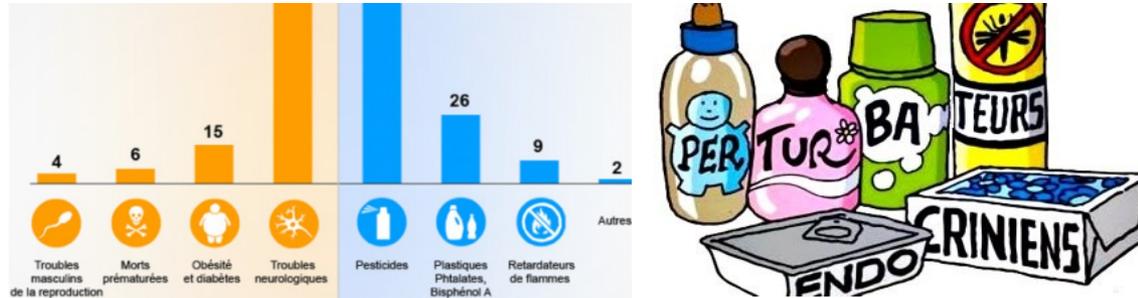
État des lieux des usages des plastiques dans la restauration collective territoriale

- Enquête par questionnaire :
 - **Tendance à l'augmentation de l'activité** des CC ;
 - **Aucune cuisine centrale n'échappe au plastique**, même les plus vertueuses ;
 - **Prise de conscience généralisée** sur la question. Tendance à l'**acceptation du changement** pour des motifs **réglementaires** et **environnementaux** ;
 - **1/3 des CC** interrogées : **pas de démarche pour répondre à cette problématique** ;
 - **Tests de migrations + veille technique et scientifique** : largement **minoritaires**
➔ pédagogie à effectuer ;
 - **Interpellation directe des CC** par les parents : **grandes villes et des villes urbaines** ;
 - **Plastique** : **quasiment jamais réellement pris en charge** pour un recyclage ou une valorisation ;

IV- le livre blanc / chapitre 2

LA RESTAURATION COLLECTIVE FACE AUX PROBLÉMATIQUES DE SANTÉ ENVIRONNEMENTALE LIÉES À L'USAGE DE PLASTIQUES

- **Perturbateurs endocriniens** : enjeu majeur de santé publique → élément d'explication de l'épidémie mondiale de maladies chroniques.



- **Plastiques** : matériaux complexes et peu stables, selon les usages → sources probables sinon avérées de migrations de perturbateurs endocriniens vers l'alimentation.
- **Usagers des cuisines centrales** : publics fragiles (enfants ; adultes en âges de procréer notamment).
- **Constat alarmant des pollutions environnementales** : conséquences indirectes sur la santé de la faune et les êtres humains.

IV- le livre blanc / chapitre 2

LA RESTAURATION COLLECTIVE FACE AUX PROBLÉMATIQUES DE SANTÉ ENVIRONNEMENTALE LIÉES À L'USAGE DE PLASTIQUES

- Arbitrage politique et administratif difficile :
 - Contexte scientifique en construction + pas de culture de la veille et de la recherche et développement au sein des cuisines centrales
 - Contexte réglementaire peu adapté aux risques
- Mais nécessité de trouver des alternatives à ces matériaux peu stables, issus du pétrole et accumulant des substances chimiques insuffisamment contrôlées :
 - Sur le plan juridique, la responsabilité des cuisines centrales pourrait être engagée si la connaissance d'un risque est démontrée, malgré la conformité des certificats d'alimentarité.



IV- le livre blanc / chapitre 3

LES ENJEUX DU RETRAIT DU PLASTIQUE : UN DÉFI POUR LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

- La **restauration collective** constitue une nouvelle fois un **levier majeur** des politiques publiques → **loi EGalim** : **multiplication des exigences** dans le secteur → concurrence
- **Les professionnels**, notamment au sein des petites structures ont **besoin d'un réel accompagnement des pouvoirs publics**, pour éviter le recours à des délégations de leur service de restauration qui ne règle pas le problème.
-
- **Tous les types et taille de structures sont concernés !**



IV- le livre blanc / chapitre 3

LES ENJEUX DU RETRAIT DU PLASTIQUE : UN DÉFI POUR LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

- Sur le terrain, l'interdiction du plastique dans la restauration collective → conséquences multiples :

q Veiller à **garantir et préserver la santé des agents** qui devront manutentionner des charges plus lourdes ;

q **Réinventer et préserver certains process** comme la cuisson sous vide pour les cuisines qui le souhaitent ;

q **Adapter l'ensemble de la chaîne de production** en ré-envisageant notamment la logistique des conditionnements ;

q **Anticiper dès à présent la question** des conditionnements en plastique issus des **achats**



IV- le livre blanc / chapitre 4

LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE : DES SOLUTIONS ADAPTABLES POUR TOUS

- Interdiction des conditionnements en plastique à aborder avec **méthode, et dans plusieurs temporalités** :
 - **A court terme** (élections municipales à venir) : **établir un diagnostic local** pour être en capacité de répondre avec pertinence aux questions de la société civile.
 - **A moyen terme** (d'ici 2025) : mobiliser les expertises existantes (fournisseurs, centres techniques, universités...) pour **accompagner les changements** sur le terrain.
 - **A moyen-long terme** : œuvrer à la montée en compétences des services de restauration et **pérenniser les démarches** de Recherche & développement qu'implique EGalim.
- **Cuisines centrales au cœur d'enjeux fondamentaux**
- **Rôle moteur à jouer en termes de santé publique, rôle clairement taillé pour le service public.**

IV- les recommandations – CHAPITRE 5

- 31 recommandations / 4 demandes aux Ministères et agences

LES RECOMMANDATIONS POUR SORTIR DU PLASTIQUE

- *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*

IV- les recommandations – CHAPITRE 5

- 31 recommandations / 4 demandes aux Ministères et agences

RECOMMANDATIONS À TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE

- *Amorcer des pratiques exemplaires : les bonnes pratiques à mettre en œuvre immédiatement = Exemplarité du service public !*

N°1 • Mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en fonction du risque chimique : perturbateurs endocriniens, produits cancérigènes mutagènes et reprotoxiques (CMR)...

N°2 • S'engager dans un inventaire réflexif à propos de l'ensemble de ses pratiques, au regard du risque chimique

N°3 • Informer les agents dès à présent sur toutes ces nouvelles questions : conditionnement, risque chimique, santé, environnement.

N°7 • Rester critique sur les alternatives

IV- les recommandations – CHAPITRE 5

RECOMMANDATIONS AUX ÉLUS ET À TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION PUBLIQUE

- *Anticiper dès à présent les conséquences à moyen-long terme du changement*

N°9 • Institutionnaliser et mutualiser une veille technique, scientifique, juridique

N°12 • S'engager par étapes sur toutes les préconisations

- *Mieux communiquer : la transparence comme meilleur alliée*

N°15 • Mieux communiquer auprès des usagers et partager les informations

N°16 • Face au secteur privé, il faut miser sur la sécurisation des pratiques et des process pour les usagers

- *Appréhender le contexte juridique des mises en cause et du changement*

N°21 • Adopter un principe de précaution dans ses pratiques pour respecter le principe de prudence du code la consommation

IV- les recommandations – CHAPITRE 5

RECOMMANDATIONS AUX MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL AGORES SUR LES PLASTIQUES ET AU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'ASSOCIATION

- *Poursuivre les travaux collectifs*

N°22 • Poursuivre la concertation et le dialogue avec tous les acteurs concernés en construisant une interface d'échanges

N°23 • Poursuivre la veille technique et scientifique en mettant en place une plateforme de ressources sûres et fiables

N°25 • Éditer un Guide des alternatives aux plastiques

IV- les recommandations – CHAPITRE 5

RECOMMANDATIONS À L'EDUCATION NATIONALE, AU CNFPT ET AUX ORGANISMES DE FORMATION CONTINUE

- *Mieux former les agents : formation initiale, formation continue*

N°29 • Adapter les référentiels de formation initiale

DEMANDES SPÉCIFIQUES DU GROUPE DE TRAVAIL AGORES SUR LES PLASTIQUES AUX MINISTÈRES ET AU CNA

- *Demandes spécifiques du groupe aux ministères concernés*

Demande N°1 • À l'attention du Conseil National de l'Alimentation

Demande N°2 • À l'attention du Ministère de l'Agriculture

Demande N°3 • À l'attention du Ministère de l'Agriculture

Demande N°4 • À l'attention des Ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Économie et de la Transition Solidaire

V - LA SUITE DE LA DEMARCHE AGORES # Acte II

- 1. Un observatoire des alternatives à travers l'expérimentation locale :**
Cuisson sous vide en bacs inox et mise en réseaux des résultats au SIVU Bordeaux-Mérignac, au SYREC 92 et à Nice et Veille sur les autres alternatives : verre, cellulose, céramique, - Construction de démarches de R&D localement (SIVU Bordeaux-Mérignac)
- 2. Les autres plastiques et modes qui ne sont pas interdits par la loi pour aller plus loin = les approvisionnements.**
- 3. Le service dans les offices : entre usages et mésusages – les bonnes pratiques.**
- 4. La fin de vie des plastiques et leur recyclage- le traitement des déchets.**
- 5. La logistique – le transport – le coût de la transition.**



Remplissage des bacs avant mise sous vide, SIVU

Merci pour votre attention !

