



Le livre blanc 2019 >>> Points clés

AGORES doit ainsi se constituer comme l'interface de dialogue entre toutes les parties prenantes de ce débat : professionnels de la restauration collective, industriels (plasturgie, emballages et industrie agroalimentaire), médecins et monde scientifique, centres techniques spécialisés sur l'alimentarité des matériaux, acteurs institutionnels, parents et usagers, médias, élus.

Cette interface pourra se traduire par des rencontres annuelles ou biennuelles avec le groupe de travail pour partager l'avancée des connaissances et des demandes sur le sujet.

### Poursuivre la veille technique et scientifique en mettant en place une plateforme de ressources sûres et fiables

La terminologie et les lexiques utilisés sont particulièrement importants sur les sujets scientifiques, techniques et juridiques, d'autant plus dans un contexte d'utilisation massive des réseaux sociaux qui risquent de dévoyer les informations. Il convient de revenir systématiquement à des éléments de langage et de compréhension scientifique précis et vérifiés.

Clarifier le débat doit passer par la création d'une plateforme de ressources fiables, accessibles et régulièrement actualisées à destination des adhérents d'AGORES. L'espace du groupe de travail « Plastiques » sur le site internet d'AGORES pourra constituer dans un premier temps cette plateforme qui pourra être alimentée par toutes les parties prenantes. Toutes les sources devront cependant être préalablement étudiées et filtrées.

### Éditer un Guide des alternatives aux plastiques

À l'issue de la publication de ce livre blanc, il sera nécessaire de construire un Guide des substitutions et alternatives au niveau des emballages alimentaires en plastique.

S'il existe déjà un guide réalisé par l'INERIS et l'HEDEF sur l'usage des alternatives qui pourraient servir de base à la rédaction de ce guide sur les alternatives, AGORES doit participer à la mise à jour de ces données et accompagner la publication d'un guide à jour pour les professionnels de la restauration collective et des usagers. Ce guide devrait être réalisé en lien avec les Ministères de la Santé et de l'Agriculture via la DGPR et la DGAL, et dans l'idéal en association avec l'ANSES.

### Recommandations aux membres du groupe de travail AGORES

#### DEVENIR DES ACTEURS DU DÉBAT ET DES DÉCISIONS

(2 RECOMMANDATIONS)

#### Intégrer AGORES aux instances de débat sur les questions de santé environnementale : GSE et PNSE 4 (à partir de 2020)

Dans le cadre de son engagement, AGORES doit demander à intégrer le Groupe Santé Environnement (GSE) qui anime le Plan National Santé Environnement inscrit au Code de la santé publique. Une 4<sup>e</sup> version est actuellement en cours de conception, co-pilotée par le MTES et le Ministère de la Santé.

#### À télécharger sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr)

- **Points clés** : site de l'association, *Ressources en ligne* > *Publications institutionnelles*
- **Points clés et Livre blanc version intégrale** : à disposition des adhérents sur l'Extranet, *Ressources en ligne* > *Groupes de travail* > *GT Plastiques*

### Recommandations à l'Éducation Nationale, au CNFPT et aux organismes de formation continue

#### MIEUX FORMER LES AGENTS : FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE (4 RECOMMANDATIONS)

#### Former les agents aux nouvelles questions qui touchent la restauration collective

Il est indispensable d'accompagner une montée en compétences de nos agents sur les nouveaux enjeux des métiers de la restauration collective. Cela suppose d'inciter les agents à se former sur toutes les nouvelles exigences posées par la loi EGalim.

## Demandes aux institutions

### Demandes spécifiques du groupe de travail AGORES au CNA et aux Ministères

#### À l'attention du Conseil National de l'Alimentation

Membre du CNA, AGORES considère qu'il faut intégrer le sujet des perturbateurs endocriniens au Groupes de Travail (GT) « Débat public », « Alimentation favorable à la Santé » ou créer un GT spécifique pour institutionnaliser ce débat et l'ouvrir à tous les acteurs de l'alimentation.

#### À l'attention du Ministère de l'Agriculture

Si la baisse de la température des fours de remise en température s'avérait être une solution pour limiter significativement les migrations des substances chimiques contenus dans les emballages quels qu'ils soient, une révision des modalités du couple temps-température (+ 63°C en 1h maximum) relatif à la remise en température des plats devrait être faite.

Cela impliquerait de revoir et modifier le règlement 852/CEE de la Food Law ainsi que les « Vade-mecum sectoriels » sur la durée de remise en température des plats cuisinés.

#### À l'attention du Ministère de l'Agriculture

Il faut intégrer la gestion du risque chimique relatif aux emballages et aux conditionnements des denrées alimentaires et des plats cuisinés dans les PMS. Un modèle d'analyse des risques chimiques doit être créé et intégré dans le « RestauGuide » (Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective).

#### À l'attention des Ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Économie et de la Transition Solidaire

AGORES demande aux Ministères de saisir l'ANSES pour évaluer les risques associés aux conditionnements alimentaires.

Les mesures législatives liées à EGalim supposent de réinventer les pratiques, prendre en charge de nouvelles problématiques et construire des modes de gestion qui n'existaient pas ou ne concernaient pas la restauration collective jusqu'ici. **C'est tout le modèle actuel qui est aujourd'hui à réinventer.**

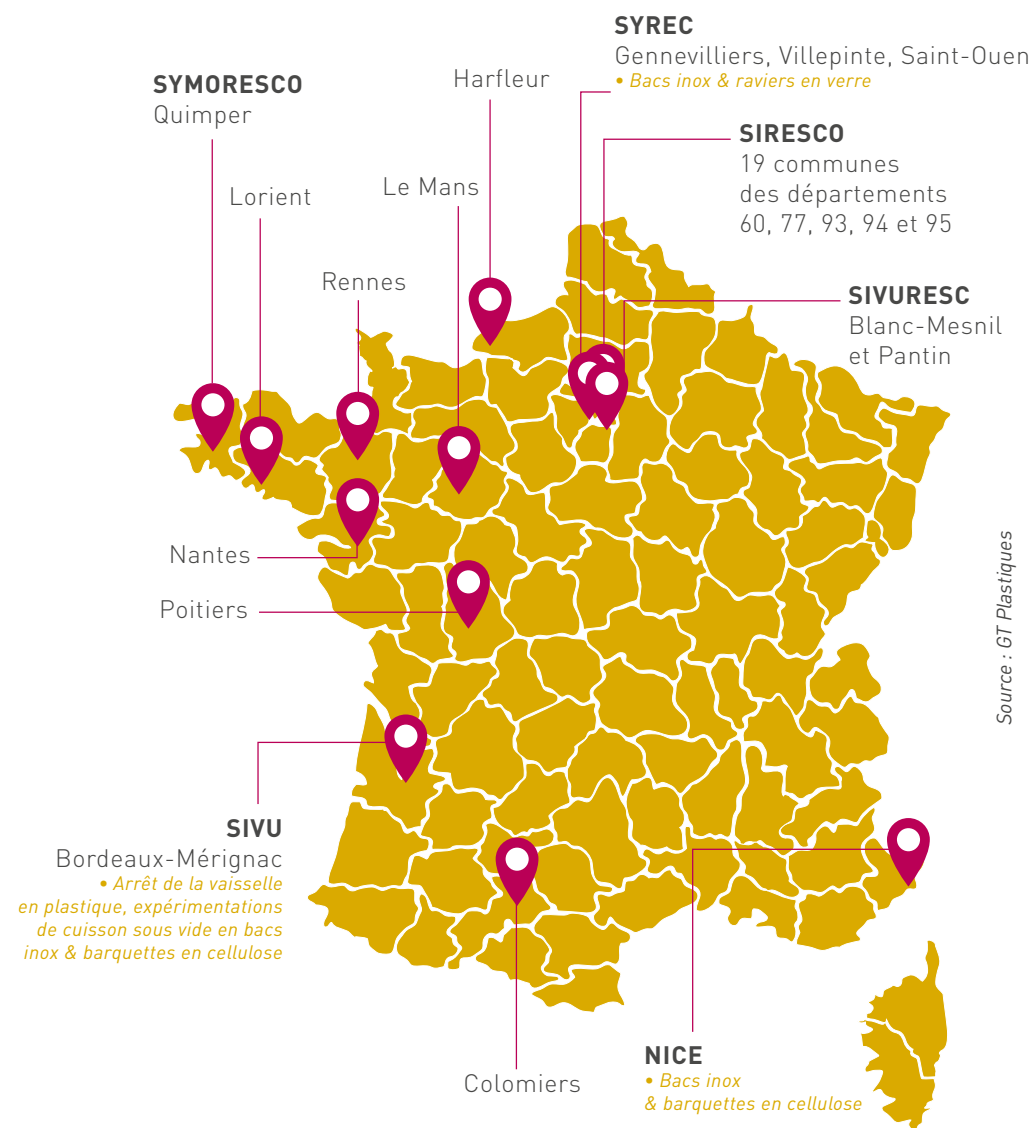
Cette démarche et ces propositions ne constituent sans doute qu'une première étape dans la gestion de la problématique des conditionnements, sachant qu'il n'existe pas de réponse universelle. Cette interdiction des plastiques, et toutes les nouvelles prescriptions qui concernent la restauration collective doivent servir d'appui à la profession pour **faire évoluer des pratiques qui dépassent largement l'alimentation des convives.**

Tous ces changements doivent se faire dans la durée et avec les professionnels pour se prémunir de décisions établies dans l'urgence qui ne feraient que déplacer les risques. Dans un contexte de multiplications des injonctions et de fortes contraintes budgétaires, ces évolutions peuvent faire peur, d'autant qu'elles sont lourdes de conséquences. **Les professionnels peuvent choisir de les aborder comme une chance et une opportunité. L'enjeu est double : montrer une profession particulièrement vertueuse, capable d'accompagner sa montée en compétences ET valoriser des métiers qui méritent d'être compétitifs et attractifs.**

Intégrer des démarches de veille technique, scientifique et juridique à nos activités et penser la montée qualitative constante de l'offre de service : cette voie permettra d'imposer **les professionnels de la restauration publique comme des interlocuteurs clés des collectivités locales** mais plus largement du secteur alimentaire.

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

• Expérimentations sur sites



Conception éditoriale : Hortense Berthe - CSEM / Conception graphique : Phoenix CC LOURQUIL / Photos photos : ©Gabinier / iStockphoto / ©Christophe Hébert / iStockphoto



## LES ALTERNATIVES AUX CONDITIONNEMENTS EN PLASTIQUE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

LE LIVRE BLANC # ACTE 1  
Diagnostic et méthode vers la transition  
2019

POINTS CLÉS

Préoccupations grandissantes à l'égard des pollutions plastiques, nouveaux enjeux liés à l'alimentation et à la santé publique : AGORES s'est saisie de la problématique des conditionnements en plastique utilisés en restauration collective dès 2018 en créant le 1<sup>er</sup> groupe de travail spécialisé sur la prise en compte du sujet dans les collectivités et établissements publics.

L'association s'est engagée dans la réflexion vers la transition – avant même l'interdiction des conditionnements en plastique dans la restauration scolaire et universitaire, fixée par la loi EGalim à l'horizon 2025 (2028 pour les communes de moins de 2000 habitants).

Au-delà des inquiétudes légitimes sur les perturbateurs endocriniens et sur la recyclabilité limitée des plastiques utilisés en restauration collective, résoudre cette problématique doit tenir compte de la réalité des contraintes techniques, humaines et économiques du changement.

*Loi EGalim, article 28 « Au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2028 ».*

Après 12 mois de travaux et une concertation menée à l'échelle nationale auprès d'interlocuteurs spécialisés, AGORES publie en juin 2019 ses premières conclusions dans un livre blanc.

Celui-ci est une proposition inédite de mode de gestion face à l'émergence d'une nouvelle problématique sanitaire et environnementale pour les professionnels de la restauration collective.

Diagnostic, méthode d'action, illustrations et recommandations : le livre blanc Acte 1 recense des bonnes pratiques et préconisations à mettre en œuvre dès aujourd'hui mais ne représente qu'une étape vers la nécessaire transition des cuisines centrales.





Le livre blanc 2019 >> Points clés

**Première association représentant les professionnels de la restauration publique territoriale**, AGORES s’attache depuis 1986 à promouvoir la qualité du service public de la restauration collective. Elle défend une restauration fondée sur le concept de qualité globale, soit une exigence qualité appliquée à toute la chaîne de production et de service, dans une dynamique d’amélioration continue. L’association promeut également le travail en réseau, en mutualisant savoirs et savoir-faire. **Membre du Conseil National de l’Alimentation depuis 2007, AGORES a à cœur de faire de la profession un acteur indispensable des réflexions sur les politiques publiques de l’alimentation.**

## État des lieux des usages des plastiques en restauration collective territoriale

Le groupe de travail sur les alternatives aux plastiques a réalisé un état lieux des pratiques d’utilisation des conditionnements dans les cuisines centrales. 75 adhérents AGORES ont répondu au questionnaire relayé par les membres du groupe de travail.

- **Taille de la cuisine centrale et pratiques vertueuses ne vont pas toujours de pair** : les petites cuisines ayant répondu à l’enquête n’ont pas forcément des process plus durables (bio, moindre recours aux produits agroalimentaires, conditionnements durables) ou en meilleure adéquation avec les exigences de santé environnementale.
- Quelle que soit la zone géographique, la taille de la cuisine, la zone urbaine ou rurale, les **pratiques sont très diverses et disparates**.
- Les étapes du conditionnement, du transport et/ou de la remise en température sont celles qui entraînent l’utilisation la plus massive du plastique, à l’exception des achats.
- Si la prise de conscience est générale au sein de la profession, **aucune cuisine centrale n’échappe au plastique**.

## La restauration collective face aux enjeux de santé environnementale liés à l’usage des plastiques

La question des conditionnements en plastique en restauration collective, leurs usages et leurs effets sur la santé et l’environnement ont pris une place prégnante dans l’espace public. Ce sujet s’est en particulier imposé pour différents stades de l’exploitation : poches de cuisson sous vide, barquettes de conditionnement, vaisselle. Ces conditionnements sont mis en cause parce qu’ils sont susceptibles de contenir des perturbateurs endocriniens suspectés de migrer vers l’alimentation, notamment en cas de remise en température ou d’usage.

- Le contexte scientifique et réglementaire est encore peu adapté aux risques. Et malgré un constat alarmant des effets du plastique, **l’arbitrage politique et administratif reste délicat**.
- Mis en cause par certains lanceurs d’alerte, les acteurs de la restauration collective sont soumis à un ensemble de dispositifs, contraintes, expositions et usages des matériaux plastiques qui ne dépendent pas d’eux la plupart du temps.

- Le modèle d’exploitation et des contraintes budgétaires locales particulièrement tendues limitent leur marge de manœuvre : **il est impossible d’abandonner dans l’urgence les conditionnements plastiques** en restauration collective.
- Dans le cadre d’une prestation alimentaire pour les jeunes et les convives les plus fragiles, il est nécessaire de trouver des alternatives aux matériaux instables, accumulant des substances chimiques peu contrôlées.
- Le constat alarmant des pollutions environnementales et de leurs conséquences indirectes sur la santé de la faune et des êtres humains renforce ce constat.

## Les enjeux du retrait du plastique : un défi pour la restauration publique territoriale

Supprimer les conditionnements plastiques constitue un réel changement de paradigme pour la restauration collective : le changement de process s’accompagne parfois d’un changement de métier, tant de nombreuses pratiques découlent directement de l’utilisation des plastiques.

**Le défi ? Réenvisager les pratiques et dispositifs, voire réinventer les process et créer des usages qui n’existaient pas.**

Compte tenu du nombre de prescriptions issues de la loi EGalim, les enjeux du changement sont financièrement si lourds pour les collectivités que les arbitrages seront complexes, certaines mesures étant susceptibles d’entrer en concurrence.

- La mise en place de seuils imposés dans la loi grave dans le marbre des obligations qui, en s’agrégeant, 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, secteur peinant à susciter des vocations.

- Les professionnels, notamment au sein des petites structures, craignent de devoir arbitrer seuls entre toutes ces priorités. Les collectivités et **les professionnels de la restauration collective attendent un accompagnement fort des pouvoirs publics**.



Le livre blanc 2019 >> Points clés

## Les alternatives au plastique : des solutions adaptables pour tous

Au-delà des difficultés et contraintes liées au changement, il est prioritaire de neutraliser les risques sanitaire et environnemental. Aucun matériau ne semble inerte. Les conditions de migration des molécules entrant dans la composition des matériaux en contact avec les denrées alimentaires dépendent en grande partie de l’aliment lui-même selon sa nature (acide, grasse, saline…) et des conditions d’usage des conditionnements (température de réchauffage, durée…). Pour sécuriser les démarches des cuisines centrales, il est nécessaire d’évaluer les avantages et limites de chaque alternative disponible : → déterminer les meilleures conditions d’usages, leurs limites et leurs risques en termes sanitaires et environnementaux, → intégrer ces évolutions à un calendrier et à un cadre budgétaire solides.

- Verre, céramique, inox, « nouveaux plastiques » : matériellement, des solutions existent pour remplacer les conditionnements en plastiques utilisés à ce jour en restauration collective. Mais quelles que soient ses performances, **aucun matériau n’est inerte**.
- **Il n’existe aucune solution unique « clé-en-main »** : tout changement de matériau aura des conséquences organisationnelles, humaines, financières… Charge à chaque collectivité de faire les arbitrages en fonction de sa situation.
- L’objectif de retrait du plastique à l’horizon 2025 constitue pour les collectivités **une opportunité à saisir**. Elles ont un rôle moteur à jouer en termes de santé publique, rôle clairement taillé pour le service public.
- Si la loi EGalim fixe l’échéance 2025, les professionnels doivent aborder l’interdiction des conditionnements en plastiques avec méthode, et dans **plusieurs temporalités**.
  - À court terme (élections municipales) : diagnostic local
  - À moyen terme (2025) : mise en réseau avec les expertises existantes (fournisseurs, centres techniques, universités…) pour accompagnement les changements sur le terrain.
  - À moyen-long terme : montée en compétences des services de restauration et consolidation des démarches de R&D.

### Expérimentations sur sites pilotes

Conserver le procédé de la cuisson sous vide basse température malgré la suppression du plastique s’est imposé comme une exigence majeure pour la plupart des cuisines centrales y ayant recours. Le groupe de travail AGORES s’est attaché à réfléchir à l’élaboration de nouvelles méthodes de cuisson sous vide.

Encadrés par des centres techniques tels que le CTCPA ou AGROTEC et en collaboration avec les industriels des procédés de cuisson sous vide (Armorinox), **plusieurs équipes de cuisines centrales travaillent sur des tests en bacs inox**.

## Recommandations

Les 31 recommandations proposées par le groupe de travail Agores s’inscrivent dans une double démarche de « prévention » et « précaution ». Avec ce panel de propositions, le groupe de travail souhaite avant tout apporter des réponses adaptées et des solutions progressives, permettant d’assurer une transition des modèles de production, de consommation et de distribution vers la sortie programmée du « tout plastique ». **Ci-dessous sont présentées quelques recommandations emblématiques, par public cible**.

### Recommandations à tous les professionnels de la restauration publique

#### AMORCER DES PRATIQUES EXEMPLAIRES : LES BONNES PRATIQUES À METTRE EN ŒUVRE IMMÉDIATEMENT (8 RECOMMANDATIONS)

**Mettre à jour son PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) selon le risque chimique : perturbateurs endocriniens, produits cancérigènes mutagènes et reprotoxiques (CMR)…**

- En raison du devoir d’exemplarité du service public, chaque responsable de cuisine centrale doit veiller à prémunir son établissement et ses usagers des risques liés à des expositions chimiques dans l’alimentation. Ces mesures doivent être prises dès à présent en mettant en place une analyse des risques adaptée à ce nouvel enjeu :
- Systématiser une analyse critique des « certificats d’alimentarité des emballages » intégrés au PMS en fonction des usages réels et du risque PE,
  - Systématiser les tests de migrations au-delà des certificats d’alimentarité pour tous les conditionnements afin d’assurer et mieux encadrer les pratiques,
  - Mettre en place un « principe de prévention » consistant à mettre en œuvre des règles et des pratiques qui tiennent compte systématiquement du risque chimique, notamment PE,
  - Construire un guide de bonnes pratiques internes,
  - Mettre en œuvre une démarche progressive d’élimination globale du plastique en restauration collective dès à présent et communiquer sur cette démarche.

#### S’engager dans un inventaire réflexif à propos de l’ensemble de ses pratiques, au regard du risque chimique

Afin de réduire au maximum l’exposition globale, il paraît nécessaire de réaliser un inventaire des utilisations des plastiques et de tous ses conditionnements en mettant en place un programme progressif d’éviction en fonction des connaissances techniques et scientifiques. Toutes les cuisines ne fonctionnant pas de la même manière, il convient d’adopter une approche individualisée par cuisine centrale et par process. Celle-ci tiendra compte :

- de l’effet cocktail,
- des températures d’utilisation des conditionnements,
- du soin apporté aux conditions d’utilisation de chaque conditionnement, en interdisant le réemploi des conditionnements plastiques non adaptés aux produits chauds. Chaque plastique a en effet été conçu pour un usage spécifique. Exemple : ne jamais utiliser les bacs à glace pour un usage de remise en température.
- de la suppression de l’usage du micro-onde avec des conditionnements en plastique, dès maintenant sans attendre l’échéance de 2025.

#### Développer un Code des usages et des bonnes pratiques des emballages

Face à la complexité de la problématique des conditionnements, des risques chimiques associés et des pratiques des cuisines centrales, il convient de développer un code des usages des conditionnements dans chaque cuisine centrale. Ces bonnes pratiques doivent notamment passer par : le remplacement régulier des matériaux obsolètes ou trop rayés, le lavage à haute température plutôt qu’avec des produits lessiviels agressifs qui abimeraient trop rapidement les matériaux.

AGORES pourra également centraliser ces informations et déployer une communication sur les bonnes pratiques auprès des professionnels.

#### Rester critique sur les alternatives

Il est nécessaire de porter un regard critique sur toutes les alternatives et les conditionnements en interrogeant les certificats d’alimentarité des produits de substitution. Tout comme il n’existe pas de solution unique, il n’existe pas à ce jour de produit de substitution miracle. Les barquettes « nouvelle génération » dites « biosourcées », peuvent ainsi, en fonction de l’origine de leurs matières premières, présenter un risque lié aux pesticides présents dans le produit. Ces matériaux ne sont par ailleurs pas encore au point sur le plan technique.

La recherche des alternatives ne doit pas occulter les exigences de santé environnementale et le risque chimique pour ne pas s’engager dans des alternatives qui seraient encore plus néfastes.

### Recommandations aux élus et à tous les professionnels de la restauration publique

#### ANTICIPER DÈS À PRÉSENT LES CONSÉQUENCES À MOYEN-LONG TERME DU CHANGEMENT (5 RECOMMANDATIONS)

##### Institutionnaliser une veille technique, scientifique, juridique

Les cuisines centrales sont responsables de leurs conditionnements, de leurs usages et des conséquences de ceux-ci : le haut niveau de technicité de la problématique des risques chimiques nécessite de s’entourer durablement de compétences sur le sujet. Ce constat implique des’engager plus particulièrement dans l’institutionnalisation d’une démarche de veille technique, scientifique et juridique. Cela nécessite une exigence de professionnalisation des équipes sur ces sujets, la mise en réseau des connaissances et le développement de partenariats avec des centres techniques et scientifiques ou des pôles universitaires. Pour les cuisines qui le peuvent, cette démarche doit déboucher sur la mise en place de démarches de recherche et développement.

##### S’engager sur toutes les préconisations, progressivement

Dans le cadre des diverses injonctions faites aux collectivités locales dans la loi EGalim et dans un contexte de blocage du prix des repas, des arbitrages budgétaires vont être nécessaires entre :

- la mise en place des 50 % de denrées à externalités environnementales positives dont 20 % bio ou en conversion bio,
- la mise en place de la diversification protéique,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l’interdiction des conditionnements en plastique d’ici 2025 et d’autres objets en 2021.

Il faudra pourtant mener toutes ces obligations de front.



Le livre blanc 2019 >> Points clés

#### MIEUX COMMUNIQUER : LA TRANSPARENCE COMME MEILLEUR ALLIÉ (7 RECOMMANDATIONS)

##### Mieux communiquer auprès des usagers et partager les informations

Une communication grand public pourra prendre plusieurs formes :

- un lexique avec les définitions : perturbateurs endocriniens, plastiques, rappel des modalités de test pour les PE, composition des plastiques, tableau des usages…
- une Foire aux questions en ligne sur le site internet des villes ou des cuisines centrales via une adresse mail permettant de répondre aux questions de parents,
- des réunions publiques avec les parents et les élus,
- la mise en place de conseils des usagers pour anticiper à l’avenir les nouvelles politiques et les évolutions de la demande sociale.

##### S’approprier le principe de précaution pour éviter son instrumentalisation

La complexité du sujet impose de ne pas laisser instrumentaliser le principe de précaution au détriment de notre profession. Opposer le principe de précaution sans étudier l’ensemble des facteurs d’impact des solutions alternatives peut s’avérer dangereux. Il faut donc être capable de se saisir de tous les enjeux de cette problématique pour que les décisions les plus sûres et pérennes en terme de santé et d’environnement soient finalement prises.

#### APPRÉHENDER LE CONTEXTE JURIDIQUE DES MISES EN CAUSE ET DU CHANGEMENT (1 RECOMMANDATION)

##### Adopter un principe de précaution dans ses pratiques pour respecter le principe de prudence du code la consommation

S’il est démontré qu’un risque sanitaire est connu (études scientifiques publiées) sur la question des conditionnements (migrations de substances par exemple), la responsabilité d’un professionnel utilisant ces conditionnements peut être engagée, même dans le cadre des certificats d’alimentarité.

Pour s’en prémunir, plusieurs comportements sont à mettre en œuvre sur le plan juridique :

- appliquer la réglementation,
- porter un regard critique sur cette réglementation au regard des connaissances scientifiques, médicales,
- mener ses propres études, expérimentations et recherches de solutions, sachant que le respect de la réglementation et des certificats d’alimentarité des fournisseurs ne suffit pas à protéger la responsabilité des cuisines centrales.

### Recommandations aux membres du CA et du groupe de travail AGORES.

#### POURSUIVRE LES TRAVAUX COLLECTIFS (4 RECOMMANDATIONS)

##### Poursuivre la concertation et le dialogue avec tous les acteurs concernés en construisant une interface d’échanges

AGORES souhaite traiter ce sujet de la manière de la plus concertée et la plus objective possible afin de permettre à chacun, élus et professionnels, de se forger sa propre conviction. L’association ne se positionne pas en donneuse de leçon mais cherche à construire une démarche citoyenne et collaborative sur ce sujet complexe.