

Les alternatives aux plastiques en restauration collective

La démarche du SIVU Bordeaux-Mérignac



**Bordeaux-Mérignac
Cuisine Centrale**

Christophe Simon
Directeur Général
SIVU Bordeaux-Mérignac
Chargé de mission AGORES
Tel : 05 57 00 04 23
Mail : c.simon@sivubm.com

Coline Salaris-Borgne
Chargée de mission
Santé et conditionnements
Tel : 05 57 00 04 26
Mail : c.salaris-borgne@sivubm.com

ELEMENTS DE CONTEXTE

- **Problématiques de santé environnementale** (risques chimiques) et leur lien avec les **conditionnements** de plus en plus **prégnantes** au sein des **cuisines centrales** et dans la **société civile** → ***inquiétude grandissante des professionnels.***
- **Absence de ressources** et de **dispositifs** immédiatement mobilisables.
- **Nécessité d'organiser** à différents niveaux (local/national) la mobilisation des connaissances
- **Accompagnement de la croissance démographique métropolitaine** et **agrandissement de l'établissement** : **Cap 35 000**
 - ***Renforcer nos compétences internes et externes.***

LES OBJECTIFS ET LES MOYENS

1. Vote d'un budget de 200 000 euros en recherche et développement avec des partenariats CNRS/Université de Bordeaux et des Centres techniques + renforcement des compétences internes (chargée de mission)
2. Accompagner l'engagement d'une démarche de R & D au SIVU sur la thématique Santé et conditionnements
3. Créer une mission au sein de la Direction Générale dans l'animation d'un réseau national et local sur cette thématique dotée de compétences en sciences sociales et expériences acquises sur les politiques de santé publique mises au service de cette thématique au sein de l'établissement

LES MISSIONS

- **Au niveau national (association AGORES) – Le livre blanc :**
 - Animation du groupe de travail sur les alternatives
 - Concertation nationale : auditions
 - Cartographie des pratiques : enquête par questionnaires
- **Au niveau local :**
 - Partage de l'initiative dans le réseau régional AGORES
 - Expérimentations locales de cuisson sous vide en bacs inox
 - Veille sur les alternatives
 - Mise en place d'une démarche de recherche et de développement locale pour pérenniser la veille technique et scientifique au sein de l'établissement

I - ANIMATION DU RESEAU NATIONAL

- Création d'une lettre d'informations du groupe : partage d'informations médias, sourcing sur les alternatives, etc.
- Organisation et coordination des réunions et évènements auxquels participe le groupe :
 - Réunions mensuelles
 - Evénements régionaux et nationaux (Réunions régionales AGORES, formations au CNFPT, Journées nationales santé environnement organisées par le ministère de la Santé...)
- Communication : coordination des sollicitations médias, éléments de langages collectifs, supports de communication, etc.

II - LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A – Les auditions

- Une trentaine d'acteurs spécialisés sur le sujet ont été auditionnés par le groupe de travail :
 - Associations et ONG : antiplastique, parents d'élèves, santé environnement... ;
 - Industriels du plastique, des emballages, des process de cuisson et de l'agroalimentaire ;
 - Ministères (agriculture et alimentation, santé, transition écologique et solidaire, finances) + ADEME.
 - Elues (Députée Rossi, AMF)
 - Un avocat spécialisé dans le contentieux en santé publique (amiante, pesticides, affaire lactalis, etc.)

II - LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A- Les auditions

1- Ce que l'on sait sur les Perturbateurs endocriniens (PE)

« Une substance étrangère qui produit des effets délétères sur l'organisme ou sa descendance, à la suite d'une modification de la fonction hormonale », OCDE, 1996.

- La question des PE constitue un enjeu de santé majeur qui permet d'expliquer le développement de l'épidémie mondiale de maladies chroniques.
- **Consensus scientifique** depuis une dizaine d'années sur leurs risques sanitaires.

II – LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A- Les auditions

1- Ce que l'on sait sur les Perturbateurs endocriniens (PE)

- Bouleversement du **paradigme toxicologique** sur lequel s'appuient la réglementation et l'évaluation des risques depuis près de 50 ans :
 - Ce n'est plus la dose, mais la période et les modalités d'exposition qui font le poison ;
 - Effet transgénérationnel ;
 - Effet cocktail de plusieurs substances ;
 - Temps de latence entre l'exposition et la survenue d'une pathologie ;
 - Phénomène épigénétique ;

- La réglementation actuelle et l'évaluation des risques apparaissent **dépassées** face à ce problème et ne protègent donc pas des risques associés aux PE.

II – LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A- Les auditions

2- Ce que l'on sait sur les liens entre plastiques et PE

- **Rappel:** le SIVU respecte la réglementation ainsi que tous les seuils imposés et en fournit la preuve.
 - Les **plastiques** ont jusqu'à récemment contenu des **molécules de type PE** dont les effets toxiques sont avérés (BPA, Phtalates)
 - Les plastiques sont des matériaux dont même les **fournisseurs ne maîtrisent pas totalement la composition** + matériaux **peu stables** en terme de migration.
 - La **réglementation** existante sur les matériaux plastiques est l'une des plus **abouties** et des plus développées mais **forte instabilité actuelle**.
- **Urgence d'une action globale sur les pollutions plastiques :**
 - enjeux directs pour la santé (PE) ;
 - enjeux indirects du fait des pollutions de l'environnement qui détruisent les écosystèmes.

II- LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A- Les auditions

3- La responsabilité des cuisines centrales

- DGCCRF : responsabilité des utilisateurs = cuisines centrales :
 - **contrôle des usages** des conditionnements
 - ➔ mésusages relèvent de la responsabilité des utilisateurs et non des fabricants.
 - **multiplier les analyses et enquêtes** sur les conditionnements utilisés.
- Au regard des contentieux en santé publique et en l'état actuel des connaissances scientifiques **la responsabilité civile des cuisines centrales pourra être engagée devant un tribunal** - même dans le cadre de l'utilisation légale d'un conditionnement -, si la conscience et la connaissance antérieures d'un risque sont avérées.

II- LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A- Les auditions

- **En conclusion :**

- Œil critique nécessaire sur les certificats délivrés par les fournisseurs → tests supplémentaires (migrations).
- Nécessité des alternatives au plastique, notamment pour la réchauffe qui favorise les phénomènes de migrations de substances.
- Réduction de l'économie globale du plastique et principe de précaution en attendant stabilisation de la réglementation.
- Loi EGALIM :

« Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique, dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, les dispositions du présent alinéa sont applicables au plus tard le 1 er janvier 2028 »

II- LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

A- Les auditions

- **MAIS** :

- **Aucun matériau n'est inerte** : importance des conditions d'utilisation (aliment, température, etc.).
- Les **alternatives** doivent se réfléchir autour de **matériaux tels que l'inox, le verre voire la céramique** qui sont réputés stables mais **travail de veille à effectuer sur ce sujet**.
- Les cuisines centrales doivent **s'emparer du sujet** car les **administrations centrales ne jouent pas leur rôle** de régulation, de veille et d'orientation sur le sujet.

II- LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

B- Une cartographie des pratiques

- Réalisation d'un questionnaire portant sur l'ensemble des caractéristiques, des pratiques des cuisines centrales notamment en matière de conditionnements mais aussi de perception de la problématique du plastique
- 75 cuisines centrales ont répondu à ce questionnaire

II- LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

B- Une cartographie des pratiques

- *Quelques résultats :*
 - **Tendance à l'augmentation de l'activité des CC ;**
 - **Aucune cuisine centrale n'échappe au plastique**, même les plus vertueuses (approvisionnements issus de l'agroalimentaire) ;
 - **Prise de conscience généralisée** sur la question. Tendance à **l'acceptation du changement** pour des motifs **réglementaires**, mais en grande majorité pour des motifs **sanitaires, environnementaux, voire éthiques** pour le service public ;
 - **Près d'un tiers des CC** interrogées n'ont cependant **rien mis en place** pour remédier à cette problématique ;

II- LE LIVRE BLANC ET LA CONCERTATION NATIONALE

B- Une cartographie des pratiques

- *Quelques résultats :*
 - La pratique des tests de migrations est très largement minoritaire tout comme la veille technique et scientifique : pédagogie à effectuer ;
 - Interpellation directe des CC par les parents s'est effectuée plutôt dans des grandes villes et des villes urbaines ;
 - Le plastique en tant que déchet n'est quasiment jamais réellement pris en charge pour un recyclage ou une valorisation ;
- *Auditions et cartographie à paraître dans le livre blanc AGORES (juin 2019)*

III - LES EXPÉRIMENTATIONS LOCALES

Deux postulats de travail ont été retenus :

- Conserver des conditionnements souples pour les satellites pour ne pas trop externaliser l'impact
- Conserver la cuisson sous vide à basse température pour des raisons organoleptiques, techniques et économiques

III - LES EXPÉRIMENTATIONS LOCALES

A- Les barquettes en cellulose

- Barquettes **biosourcées et biocompostables** : meilleure gestion environnementale des déchets
 - Le maintien du **reconditionnement est indispensable** :
 - Pour ne pas déstabiliser les satellites
 - Pour sa praticité
 - **Appel d'offre** en cours mais :
 - 2 AO précédents infructueux
 - Instabilité technique
 - Explosion des prix possible
 - Régularité et qualité des approvisionnements en tension
 - Réglementation sanitaire en devenir
- **Objectif : fin du 1er semestre 2019.**

III - LES EXPÉRIMENTATIONS LOCALES

B - La cuisson sous vide

- Le SIVU pilote le **groupe de travail national** sur les expérimentations (SYREC, Nice et SIVU B-M)
- Encadrement par des **centres techniques et scientifiques** (CTCPA et AGROTEC)
- Pour rappel, **deux méthodes de cuisson sous vide en bacs inox** étaient testées au SIVU :
 - Bacs inox + thermoformage plastique
 - Bacs inox avec valves
- **Résultats globaux toujours satisfaisants** sur le plan organoleptique même si mécanique et ergonomie restent à définir.
- Décision de démarrer la transition avec la solution **bacs inox + thermoformage plastique**

III- LES EXPÉRIMENTATIONS LOCALES

B - La cuisson sous vide

- Passage à la cuisson sous vide en bac inox + plastique retenue car :
 - ✓ facilité technique
 - ✓ sécurité alimentaire : étanchéité et mise sous vide assurées et maîtrisées
 - ✓ meilleurs résultats organoleptiques
 - ✓ rapidité du changement
 - ✓ amortissement de la thermoformeuse
 - ✓ réduction de 30% de la consommation du plastique
- **Objectif : attente de la stabilisation des autres solutions alternatives sans plastique du tout**
- En parallèle : **choix de désormais cuire les viandes et les sauces en même temps** : au départ, nécessité technique mais meilleur rendu organoleptique au final
- Faisabilité technique et barèmes de cuissons désormais validés : à affiner en fonction des denrées.
- Intégration aux **prévisions et plans d'agrandissement** de l'établissement : **Cap 35 000**
 - **Production cuve complète avec envoi sur site pilote envisagée en mai 2019.**
 - **Intégration aux process réguliers du SIVU envisagée courant 2020.**

III - LES EXPÉRIMENTATIONS LOCALES

C - Veille scientifique et technique sur tous les conditionnements alimentaires

- **Sourcing sur ce qui se fait ailleurs** : Limoges avec la porcelaine, Poitiers inox, APHP sur le verre, aluminium, etc.
- **Contact et rencontres avec des fournisseurs d'emballages durables** : cellulose, cuiviers en verre, 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**

IV – LA CONSTRUCTION D’UNE DÉMARCHE DE R&D LOCALE

- Le SIVU souhaite pérenniser sa démarche de veille scientifique et technique pour l’ensemble de ses pratiques → développement de la veille et de la recherche appliquée → développement de partenariats scientifiques et techniques (AGROTEC, CTCPA, FBU).

- Objectifs et apports :

- Pour le SIVU :

- Inscrire les exigences de santé publique et de développement durable dans l’ADN de l’établissement → *projet Cap 35 000* ;
- Anticiper les controverses et assurer des process vertueux ;

- Pour le territoire local :

- Valorisation du tissu scientifique et technique local : rayonnement de l’Université de Bordeaux ;
- Favorisation des relations entre collectivités territoriales, monde scientifique, et industriels ;

IV – LA CONSTRUCTION D’UNE DEMARCHE DE R&D LOCALE

- Programme de recherche Fondation Bordeaux Université – RESCOSAFE :
 - Composition d’une équipe de chercheurs :
 - **Épidémiologie** (ISPED-INSERM, Bordeaux Population Health) ;
 - **Chimie des matériaux** (cellulose, métal, polymères... - Université de Bordeaux) ;
 - **Agroalimentaire** (plateforme AGIR + Université de Bordeaux) ;
 - **Sciences sociales** (sociologie et science politique – Centre Emile Durkheim – Sciences Po Bordeaux) ;
 - **Ergonomie** (à intégrer) ;
 - **Organisme de soutien et de financement** : Fondation Bordeaux Université
 - **Objectif** : impulser dans les dix prochaines années des projets de recherches interdisciplinaires ayant pour objet la restauration collective (thèses, post docs, projets collectifs, etc.).

IV- LA CONSTRUCTION D'UNE DEMARCHE DE R&D LOCALE

- SIVU comme terrain d'étude
- Thèmes de recherche déjà évoqués :
 - Bilan de l'exposome en restauration collective
 - Veille sur les alternatives
 - Recherches et innovations autour de nouveaux matériaux
 - Etudes sociologiques sur les comportements alimentaires et la demande sociale des usagers
 - Etudes des politiques publiques de la restauration collective
 - Etude de la gouvernance alimentaire du territoire (Métropole)
 - Etude ergonomique et conditions de travail liées au changement de conditionnements
- Etude d'ores-et-déjà en cours :
 - Réalisation d'une étude bibliographique sur les risques alimentaires liés aux conditionnements en inox

CONCLUSION

- Livre blanc en cours d'écriture : *juin 2019 au plus tard* ;
 - Expérimentations :
 - barquettes en cellulose : *2^{ème} semestre 2019* ;
 - cuissons sous vide en bacs inox : *courant 2020* ;
 - Programme de recherche sur la restauration collective avec la Fondation Bordeaux Université en cours de construction : *réponse de la Fondation attendue à l'automne 2019* ;
 - Mais aussi :
 - La veille continue
 - Réflexion sur la responsabilité sociétale de l'établissement...
- *Placer le service public de l'alimentation des bordelais et des mérignacais au cœur des enjeux de demain : SIVU comme établissement vertueux et innovant au sein de la Métropole.*