

FICHE PROJET

• PHASE 1 : IDENTITÉ PROJET

1 // INTITULÉ DU PROJET

RESCOSAFE : Restauration collective, santé et alimentation durable

2 // STRUCTURE(S) PORTEUSE(S) PRESENTIE(S)

Formation :

- Université de Bordeaux, Collège sciences et technologies, UF de chimie
- Sciences Po Bordeaux
- Institut de Santé Publique, d'Epidémiologie et de Développement (ISPED)
- Université de Bordeaux, IUT de Bordeaux, département Science et Génie des Matériaux

Recherche :

- UMR 1219 Bordeaux Population Health Research Center, équipes « Expositions vie entière, santé, vieillissement », « Epidémiologie développementale, promotion de la santé mentale et de la réussite éducative » et « Epidémiologie des cancers et expositions environnementales »
- UMR 5026 ICMCB, équipe « Chimie des nanomatériaux »
- UMR 5629 LCPO, équipe « Biopolymères et polymères bio-sourcés »
- UMR 5116 Centre Emile Durkheim, Sciences Po Bordeaux

3 // MISSIONS D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

1 Recherche

2 Formation

☐ Internationalisation

☐ Professionnalisation

☐ Diffusion du savoir

☐ Attractivité du campus

4 // DETERMINER LA OU LES THEMATIQUES IMPLIQUEES DANS LE PROJET

☐ Aéronautique Spatial Défense

☐ Campus

☐ Robotique, IA, Laser & Photonique

☒ Chimie & Matériaux

☐ Culture & Société

☒ Santé, E-santé & Biotechnologies

☐ Energie & Eco-activités

☐ Tertiaire Sup

☒ Vin & Agroalimentaire

☒ Autres (préciser) : Politiques publiques.

5 // DESCRIPTIF SYNTHETIQUE DU PROJET (10 lignes)

Dans un contexte de débat national sur la question des risques associés à l'utilisation de matériaux plastiques dans la restauration collective, les cuisines centrales, notamment publiques, cherchent à mobiliser de nouvelles compétences scientifiques et techniques autour

de la question des risques sanitaires et environnementaux liés à leur activité. A Bordeaux, la cuisine centrale, le SIVU Bordeaux-Mérignac, est particulièrement concernée.

Le projet RESCOSAFE ambitionne de créer un pôle de recherche interdisciplinaire autour de cet enjeu qui articule des questions techniques mais également de santé et d'alimentation, d'environnement, de santé au travail ou d'action publique. La Fondation est sollicitée pour soutenir financièrement 3 actions principales qui visent à (i) construire un groupe actif *via* des séminaires permettant de sérier les priorités et d'identifier les compétences pour construire un projet commun, (ii) financer des travaux préliminaires et (iii) développer des passerelles entre les acteurs universitaires et les acteurs publics locaux en attente de nouvelles connaissances applicables dans leur activité.

- PHASE 2 : DETAIL PROJET (IMPERATIVEMENT MOINS DE 4 PAGES)

6 // SOUTIEN DE L'ETABLISSEMENT IMPLIQUE

Voir courrier joint du directeur de Sciences Po Bordeaux

7 // DESCRIPTIF DETAILLE

- STRUCTURE DU PROJET

Alors qu'il a longtemps été exploré sous l'angle de ses approvisionnements, de la dimension qualitative (bio, local, circuits courts, etc.)¹ et du développement territorial de ses activités, le secteur de la restauration collective intéresse la recherche et le débat public sous un angle nouveau depuis quelques années. **Recherche scientifique, mobilisations sociales et action parlementaire ont ainsi mis en évidence des risques sanitaires (e.g. perturbateurs endocriniens) et environnementaux de matériaux plastiques utilisés pour la vaisselle, le conditionnement, la cuisson, le réchauffage et/ou le service.** D'ailleurs la loi EGalim d'octobre 2018 interdit les conditionnements en plastique dans la restauration scolaire et universitaire à compter de 2025. Ces nouveaux enjeux s'ajoutent aux questions classiques d'approvisionnements, de gouvernance agricole territoriale² et d'évolution des comportements alimentaires (végétarisme, etc.).

Sur le plan de la gouvernance, cette exigence inédite s'inscrit par ailleurs dans un cadre d'**expansion des impératifs réglementaires et des demandes des usagers à l'égard de la restauration collective** qui pourraient mettre en concurrence les priorités (diversification protéique, qualité des achats, lutte contre le gaspillage, santé au travail des agents, etc.). Par ailleurs, ces enjeux

¹ Cécile Praly, Carole Chazoule, Delfosse Claire[et al.], « LA NOTION DE " PROXIMITE " POUR ANALYSER LES CIRCUITS COURTS », juillet 2009. Ronan Le Velly et Jean-Pierre Bréchet, « Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective », *Sociologie du travail*, vol. 53, n° 4, décembre 2011, p. 478-492. Amandine Gatien-Tournat, Frédéric Fortunel et Julien Noël, « Qualité et proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales », *Annales de géographie*, N° 712, 2016, p. 666-691.

² Amandine Gatien-Tournat, Frédéric Fortunel et Julien Noël, *op. cit.*

de gouvernance interviennent dans un secteur où certaines questions d'ordre économique (mise en concurrence des opérateurs, risque de positions dominantes...) sont indissociables de la manière dont des acteurs publics, nationaux et européens, cherchent à le réguler politiquement.

Sur le plan scientifique, la mise en évidence de **risques associés à des migrations de substances (e.g. perturbateurs endocriniens) dans l'alimentation via des conditionnements en matières plastiques ainsi que la diffusion de micro/nanoparticules de plastique dans l'environnement**, invite désormais à envisager des recherches autour de ces questions et ce, dans une démarche interdisciplinaire. On peut en effet s'interroger sur la **réalité des associations entre polluants alimentaires au sens large et événements de santé**. L'ensemble de la chaîne d'activités de la restauration collective doit être appréhendée : approvisionnements, élaboration des repas, travail des agents et évaluation de l'action publique constituent des étapes clefs permettant de sérier les enjeux techniques, sanitaires et environnementaux, mais également de **politiques publiques de la restauration collective**.

L'irruption de toutes ces nouvelles problématiques pour les acteurs territoriaux en charge de la restauration collective - longtemps éloignés des recherches sur ce type de risques - encourage une synergie par de nouvelles formes de collaborations et de production du savoir entre acteurs publics locaux et monde académique.

Le projet RESCOSAFE a ainsi plusieurs ambitions :

- **proposer un nouveau cadrage des risques** associés à l'alimentation, notamment en restauration collective dans une démarche interdisciplinaire : chimie des matériaux, épidémiologie, santé au travail, sciences sociales et politiques, ingénierie agroalimentaire. La finalité de ce projet sera en particulier de développer des recherches sur les matériaux au contact des aliments et leurs utilisations, pour accompagner cette mutation ;
- **accompagner les recherches** sur les conditionnements alimentaires en général en travaillant par exemple sur de nouveaux matériaux biosourcés et/ou biodégradables et sur leurs usages ;
- **produire de nouvelles connaissances** sur la construction des politiques publiques alimentaires, sur la gouvernance alimentaire en général et sur la régulation du secteur de la restauration collective en particulier ;
- **favoriser la montée en compétences/connaissances et en technicité d'un secteur de service public** en institutionnalisant une veille scientifique sur le thème de la restauration collective.

Le projet RESCOSAFE s'articulera en deux phases principales dont la 1^{ère}, qui ne nécessite pas de moyens financiers, avancera parallèlement à la démarche de levée de fonds.

La 1^{ère} phase (automne 2019 - été 2020) sera consacrée à **l'appropriation du sujet** et des problématiques relatives à la restauration collective ainsi qu'à un temps de socialisation au sein de l'équipe de recherche. Une série de séminaires mensuels internes est déjà programmée. En parallèle, les chercheurs impliqués mobiliseront des étudiants pour entamer des premiers travaux ou premières recherches bibliographiques. Ainsi :

- quatre étudiantes de Licence 3 *Chimie* s'attachent actuellement à établir un panorama des matières plastiques utilisées au contact des aliments chauds,
- depuis quelques mois, des étudiants de deuxième année de l'IUT *Science et Génie des Matériaux* s'intéressent expérimentalement à la corrosion de dispositifs de cuisson en inox,

- un.e étudiant.e de Master 1 *Nutrition* effectuera une bibliographie sur les principaux polluants alimentaires et leur source,
- un.e étudiant.e de Master 1 *Epidémiologie* mènera une étude bibliographique sur les liens entre polluants alimentaires et la santé mentale et oculo-cérébrale,
- un.e étudiant.e Master 1 *Chimie* des Matériaux travaillera sur l'étude de matériaux biosourcés/biodégradables industrialisables,
- un.e étudiant.e du Master d'*Economie Politique* réalisera une analyse de politique publique du secteur de la restauration collective locale.

L'aboutissement de cette 1^{ère} phase sera la **création d'une chaire de recherche** avec la mise en place d'un comité de pilotage réunissant des chercheurs et les principaux donateurs.

La 2^{nde} phase (automne 2020 – été 2024) consistera pour le comité de pilotage à :

- établir la liste des objets de recherche dont il s'agira de démarrer l'étude en priorité,
- lancer des appels à projets interdisciplinaires auprès de la communauté scientifique bordelaise et sélectionner les meilleures propositions (selon le modèle de fonctionnement de la chaire « Chimie et auto-assemblage »). Il s'agira ainsi de financer non seulement des bourses de thèse, de post-docs, de stages d'étudiants, mais aussi des manifestations scientifiques, des séjours de chercheurs invités, etc.,
- mesurer régulièrement l'avancement des propositions retenues grâce à des points d'étapes.

A l'échéance de cette 2^{nde} phase, il est attendu que les équipes de recherche impliquées aient **acquis ensemble suffisamment de résultats et gagné ainsi en légitimité scientifique** pour poursuivre les travaux en levant des fonds par elles-mêmes auprès d'agences nationales et européennes, de partenaires publics ou privés, etc.

En tant que première cuisine centrale régionale, en attente de nouvelles recherches sur les thématiques de santé, matériaux et alimentation, le [SIVU Bordeaux-Mérignac](#) est prêt à servir de **1^{er} terrain d'étude**. Cette collaboration pourra ainsi porter non seulement sur l'établissement public lui-même (santé au travail, approvisionnements, préparation des repas, logistique de livraison, gestion et construction de l'action publique locale) mais également sur les restaurants satellites que livre le SIVU, au nombre de 210 sur les villes de Bordeaux et Mérignac. D'autres terrains d'études pourront être sollicités, tels que le [CROUS de Bordeaux-Aquitaine](#) qui sert 3 millions de repas par an aux étudiants et personnels universitaires, ou des partenaires du SIVU (fournisseurs, cuisines collectives partenaires du réseau national [AGORES](#), etc.).

Enfin, les **données de cohortes épidémiologiques** locales, nationales et internationales pourront faire l'objet de travaux visant à préciser les associations entre polluants alimentaires et événements de santé.

Le projet RESCOSAFE contribuera à une **démarche de valorisation et convergence territoriale** en créant des passerelles entre le pôle Universitaire bordelais et les acteurs locaux de la restauration collective, tels que le SIVU Bordeaux-Mérignac.

En ce qui concerne le rayonnement espéré, RESCOSAFE aura avant tout une dimension applicative nationale, car le secteur de la restauration collective notamment scolaire constitue une spécificité française. Cependant les recherches sur les contaminants alimentaires et les matériaux au

contact des aliments en général, tout comme les résultats attendus sur les politiques publiques ou la santé au travail, pourront avoir une portée internationale.

• RESULTATS ATTENDUS

Les deux principaux objectifs du projet sont de :

- encourager les recherches locales sur les thématiques de restauration collective, santé et alimentation durable.
- favoriser les collaborations entre les acteurs scientifiques et techniques bordelais et les établissements publics de restauration collective dont les besoins en termes de connaissances scientifiques et techniques ne cessent de croître.

En ce qui concerne les livrables, il s'agira de :

- dans la 1^{ère} phase : rapports bibliographiques, rapports de stage, comptes rendus de présentation des séminaires,
- dans la 2nde phase : mémoires de thèse, articles scientifiques, brevets, comptes rendus de manifestations scientifiques, etc.

• PREVISIONNEL DU PROJET

Au-delà des équipes des porteurs du projet, le consortium sera progressivement élargi aux équipes dont les projets seront sélectionnés par le comité de pilotage. L'équipe « Physico- et toxicochimie de l'environnement » (UMR 5805 EPOC), le Centre de Ressources Technologiques AGIR (AGro-alimentaire Innovation Recherche) et le Service commun des laboratoires DGDDI et DGCCRF ont déjà manifesté leur intérêt pour ce projet. Les appels à projets seront un excellent moyen d'en identifier d'autres et ainsi de structurer la communauté.

La 1^{ère} phase du projet ne nécessitera pas de moyens financiers (automne 2019-automne 2020). Le budget ci-dessous ne concerne donc que la 2nde phase, à partir de septembre 2020 et pour une durée de 5 ans (automne 2020-été 2024). Il est basé sur un montant total de 537 634 k€ (fonds levés par la Fondation, éventuellement complétés par des co-financements demandés auprès du conseil régional, du conseil général, de Bordeaux métropole, de l'IdEx Bordeaux, etc. si l'enveloppe levée s'avère insuffisante) :

Nature des dépenses	Gratifications/allocations	Frais annexes	Total
Thèses (2*3 ans)	200 000 €	60 000 €	260 000 €
Post-docs (3*1 an)	150 000 €	30 000 €	180 000 €
Stages (12*6 mois)	42 000 €	0	42 000 €
Soutien pour manifestations scientifiques et invitations de chercheurs			18 000 €
Frais de gestion et d'accompagnement de la Fondation (7% de la valeur du don)			37 634 €
GRAND TOTAL :			537 634 €

Parmi les prospects envisagés (aucun contact établi à l'heure actuelle) :

- les mutuelles et compagnies d'assurance : MGEN, MNT, MAIF, etc.
- les industriels des procédés de cuisson : Armorinox, etc.

- les industriels des conditionnements alimentaires : Nutripack, Sorepack, Bourgeat, *etc.*
- les industries alimentaires utilisant les conditionnements plastiques : Davigel, Picard, *etc.*

○ Besoins d'accompagnement en suivi de projet

☒ Accompagnement standard (par défaut)

☐ Niveau 1 renforcé

☐ Niveau 2 Complet

☐ A la carte (entre niv. 1 et 2)