



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORêt**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORêt**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

WEBINAIRE – DGALxDGOSxANAP

Substitution des plastiques et réemploi

Services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, centres périnataux de proximité, services de PMI

Ouverture du webinaire



Ordre du jour

1. Présentation de la réglementation
2. Classification des contenants conformes et non conformes et points de vigilance vis-à-vis de certaines allégations
3. **Les outils d'aide à la décision dans le choix des**
contenants/lavage/traçabilité/ergonomie
4. Les témoignages





Présentation de la réglementation

La pollution plastique, un fléau mondial

Dans le monde :

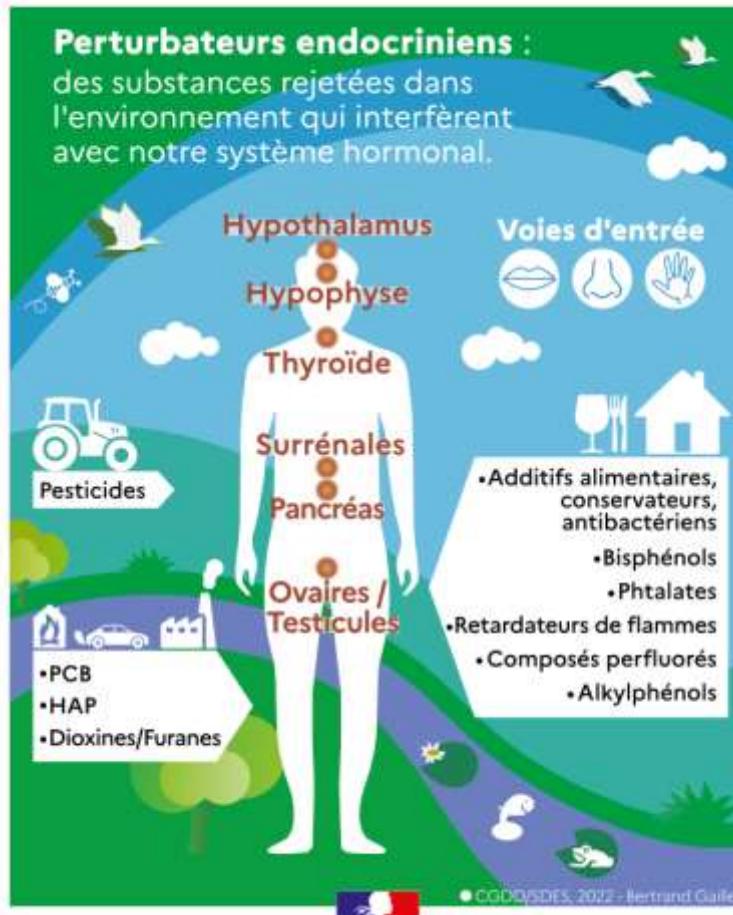
- ✓ Production de plastique : 460 millions T/an
- ✓ 80 % des produits fabriqués en plastique deviennent des déchets **en moins d'1 an**
- ✓ - de 10% des déchets plastiques sont recyclés

Plastique :

- ✓ **Source de pollution** tout au long de son cycle de vie, depuis l'extraction de matières 1ères et la fabrication, jusqu'aux déchets.
- ✓ **Porte atteinte à la biodiversité, à la qualité des eaux et des sols et peut nuire à la santé humaine par l'exposition à des substances toxiques.**



Quelles sont les sources des perturbateurs endocriniens ?



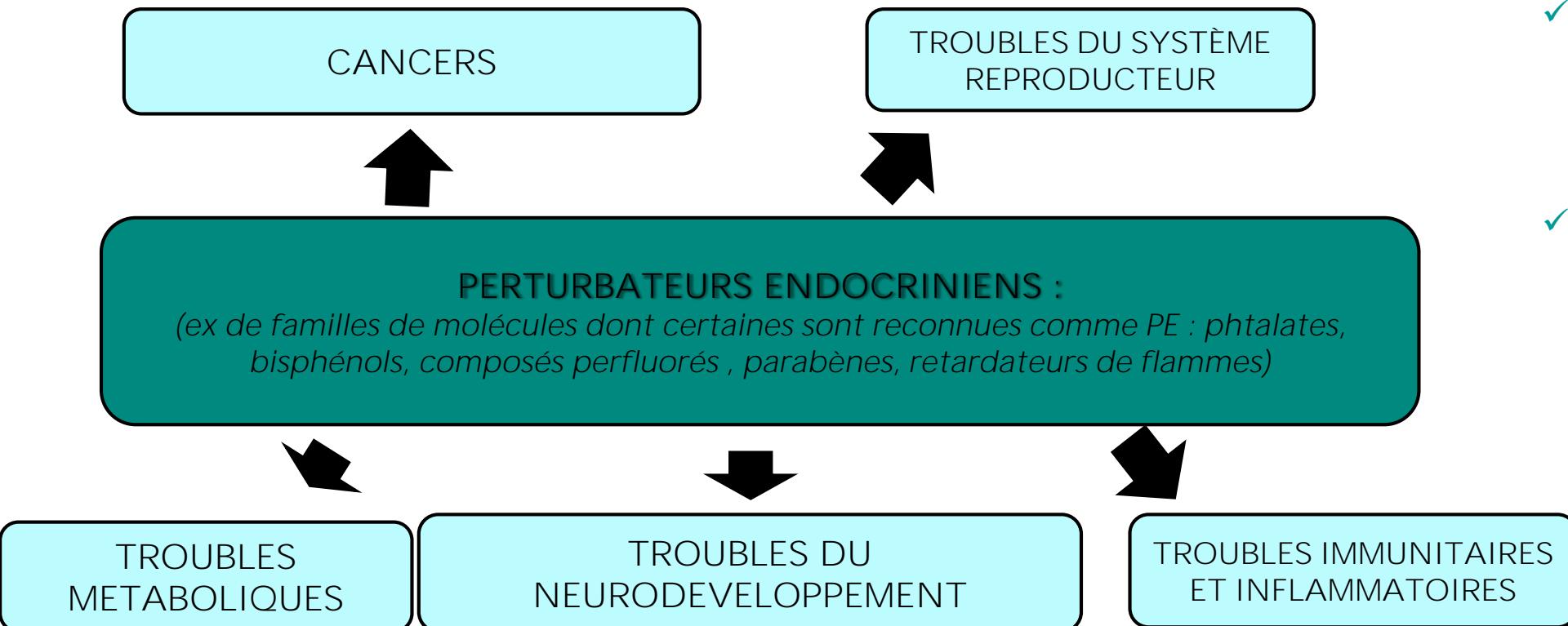
Voies d'exposition aux PE :

- ✓ digestive (alimentation, allaitement),
- ✓ respiratoire (produits d'entretien, de bricolage),
- ✓ cutanée (produits cosmétiques, textiles);
- ✓ Le **foetus** peut être aussi exposé pendant la grossesse.

L'enfant, de sa conception jusqu'à la fin de sa puberté, est particulièrement sensible aux PE

Cas des contenants alimentaires : matériaux au contact des aliments : migration possible de substances des contenants en plastique vers les aliments

Quels sont les impacts (d'origine multifactorielle) potentiels des PE sur la santé?



- ✓ Les effets potentiels sur la santé sont issus de l'étude PEPS'PE et sont répertoriés avec un niveau de preuve suffisant.
- ✓ Ces effets ne sont pas imputables à la seule exposition à des PE et sont pour la plupart multifactoriels (autres facteurs de risques : génétiques, modes de vie, ...)

Les dispositions en faveur du réemploi et de la substitution des plastiques

Le secteur de la restauration collective fait l'objet de plusieurs dispositions spécifiques pour la substitution des plastiques et le réemploi pour :

- ✓ Protéger les convives particulièrement sensibles et captifs (enfants en croissance) des risques de migrations de substances néfastes pour leur santé (chauffage et utilisation intensive des contenants en plastique) ;
- ✓ Réduire **l'utilisation d'emballages** à usage unique et les déchets qu'ils génèrent.

Objectif : atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040



Objectifs quinquennaux de réduction, réemploi et recyclage, ayant abouti à un premier décret quinquennal (dit « décret 3R »)



Stratégie nationale 3R (réduction/réemploi/recyclage) des emballages en plastique à usage unique



Les dispositions en faveur du réemploi et de la substitution des plastiques

RESTAURANT D'UNE CUISINE SUR PLACE, CUISINE CENTRALE, RESTAURANT SATELLITE

2023

Interdiction de la vaisselle jetable pour les repas consommés sur place dans les restaurants pouvant restaurer simultanément au moins 20 personnes.

Article 77 – loi AGEC

2025

Interdiction d'utiliser des contenants
alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique

VENTE À EMPORTER (cafétéria)

2025

Obligation de proposer au **consommateur d'être** servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables

Article 24 - loi Climat

Les enjeux de mise en oeuvre

DIFFICULTÉS ÉCONOMIQUES

contenants, ETP supplémentaires,
↗ surface de stockage/lavage,
traçabilité, aménagements
ergonomiques, parc de véhicules,
formation, ... entraînant une
potentielle répercussion des
surcoûts sur le prix repas

DIFFICULTÉS STRUCTURELLES

sous-dimensionnement des filières,
verrous techniques, retard de la
mise en place de la REP

MAUVAISE COMMUNICATION

autour des dispositions
(communication trompeuse, recours
abusif aux allégations)

IMPACTS SUR LES CONVIVES ET LE PERSONNEL

risque de toxiinfections, TMS, ...



Des évolutions de pratiques nécessaires

- Non limité au seul changement des contenants
- Révision de son **organisation dans sa globalité** en prenant en considération de multiples étapes : production des repas, formation des agents, lavage, stockage, transport et suivi des contenants.

L'organisation de ce changement fait appel à de nombreuses questions :

- ✓ *Comment savoir quelles obligations vous incombent?*
- ✓ *Quels contenants sont conformes à la réglementation et comment bien les choisir ?*
- ✓ *Pour quelle solution de lavage opter? Comment organiser le suivi de vos contenants?*
- ✓ *Comment accompagner vos agents à ce changement ?*





Classification des contenants conformes et non conformes et points de vigilance vis-à-vis de certaines allégations

Les contenants conformes à la réglementation

1/ S'assurer qu'il soit conforme aux dispositions réglementaires **ciblant l'établissement**

2/ S'assurer de l'**aptitude au contact alimentaire** du contenant en vérifiant la **déclaration de conformité** du contenant qui confirme la conformité du produit avec les exigences réglementaires et fournit les informations pertinentes nécessaires pour un emploi sûr et approprié



Les contenants conformes à la réglementation

S'assurer qu'il soit **conforme à la disposition de l'article 77 de la loi AGEC**

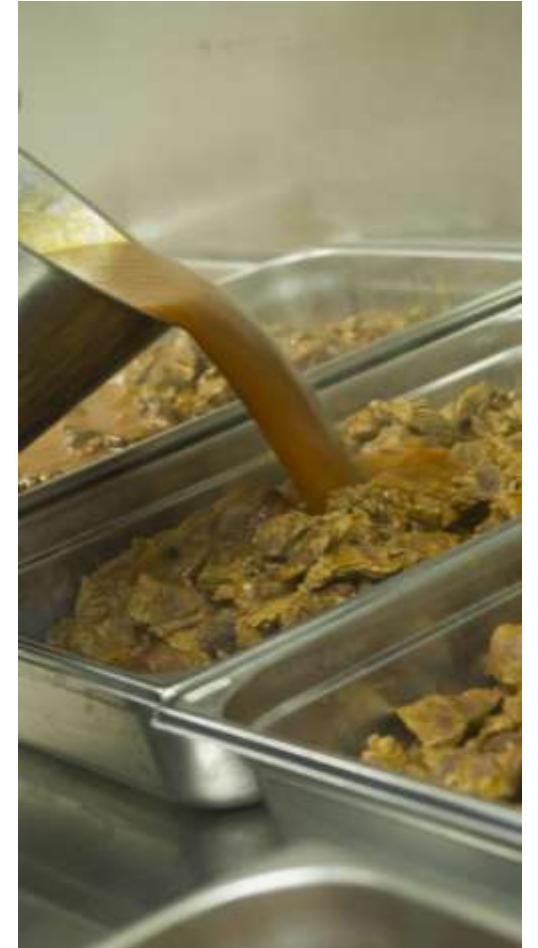


Contenants de cuisson, de réchauffe et de service sans plastique



Vaisselle réemployable

- **Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service** : objets destinés à contenir des denrées alimentaires et entrant en contact avec ces mêmes denrées, qui sont utilisés pour la cuisson, la préparation, la remise en température, la présentation, le service ou la consommation des plats, y compris la vaisselle et les couverts
- **Contenants en plastique** : contenants fabriqués entièrement ou partiellement à partir de plastique



CLIQUEZ
ICI

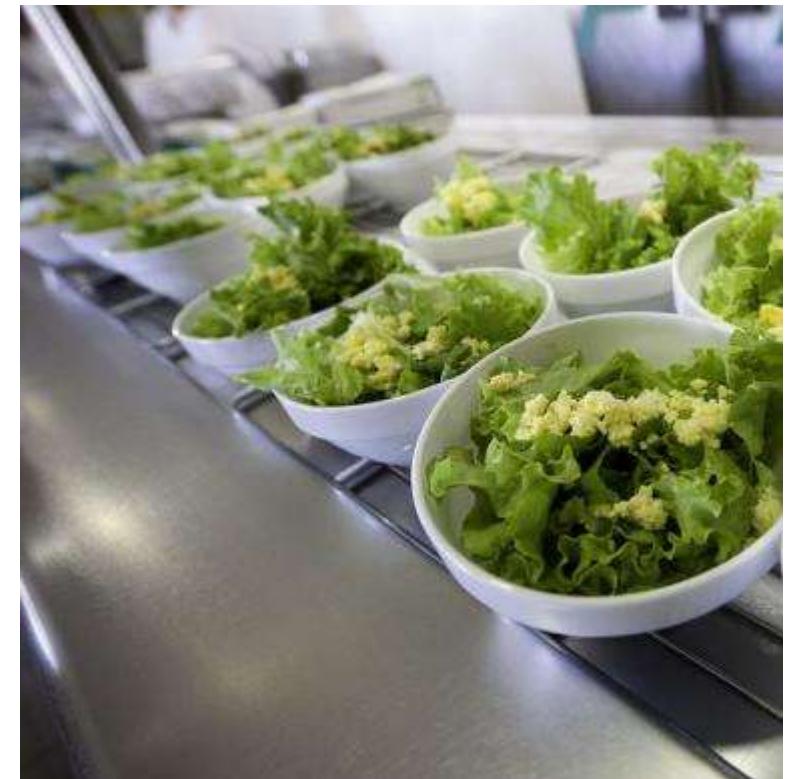
Point sur le décret n° 2025-80 du 28 janvier 2025

- ✓ Article 77 loi AGEC : Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique, dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les services de PMI.
- ✓ Cette interdiction peut faire l'objet d'une dérogation dans des conditions définies par décret en Conseil d'Etat.
- ✓ Les dispositions du décret :
 - ✓ Précisent ce que sont les contenants alimentaires en plastique, au sens de cette nouvelle législation
 - ✓ Énumèrent ceux de ces contenants qui, pour des motifs médicaux, scientifiques ou techniques, peuvent, par dérogation à l'interdiction posée par la loi, continuer à être utilisés



Focus sur l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique – les dérogations

- ✓ Contenants constitutifs d'un dispositif médical
- ✓ Contenants utilisés afin de garantir un niveau de sécurité et d'hygiène suffisant aux personnes nécessitant une alimentation stérile
- ✓ Contenants de produits transformés préemballés, dès lors qu'ils n'ont pas vocation à être réchauffés
- ✓ Contenants de denrées alimentaires et substituts définis par le règlement (UE) 609/2013 (denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids), dès lors qu'ils n'ont pas vocation à être réchauffés



Focus sur l'**interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique** – les dérogations

- ✓ Tétines et bagues de serrage des biberons
- ✓ Films utilisés comme **opercules**, les **couvercles** et autres moyens de fermeture et les **joints**, dès lors qu'ils n'ont pas vocation à être réchauffés
- ✓ **Couverts**, lorsque l'**élément** en matière plastique dont ils disposent a été conçu dans le but d'écartier **tout risque de blessure** pour les jeunes enfants ;
- ✓ Contenants dont l'**élément** en plastique conçu à des fins **d'ergonomie** ou de **barrière thermique** ou **sonore** **n'entre pas en contact avec les denrées alimentaires.**



Attention : le plastique est là où on ne l'attend pas !

- ❑ Notion de "PLASTIQUE": constitué de polymères sauf les polymères naturels qui n'ont pas été chimiquement modifiés et des peintures, encres et adhésifs (hors vernis).
- ❑ Le silicone/le caoutchouc sont des produits en plastique.
- ❑ Sont considérés comme des produits en plastique les produits qui sont fabriqués entièrement ou partiellement à partir de plastique.
- ❑ Les contenants réemployables/réutilisables dont les matériaux sont issus de fibres végétales mis sur le marché qui comportent des couches/films plastiques afin d'assurer leur étanchéité sont donc considérés comme étant en plastique.
- ❑ A la connaissance des membres du GT, tous les contenants réemployables/réutilisables issus de fibres végétales comportent un film ou une couche plastique pour assurer leur étanchéité.



Les contenants conformes

Matériau

Interdiction contenants en plastiques

Inox	Conforme
Verre trempé borosilicate	Conforme
Verre trempé sodocalcique	Conforme
Verre sodocalcique recuit (classique)	Conforme
Porcelaine/céramique	Conforme
Plastique réemployable	Non conforme
MCDA à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec modification chimique/structurelle de la cellulose et/ou liner plastique	Non conforme
MCDA à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec <u>preuve de l'absence totale de plastique</u> , biosourcé ou non, et liner compris	Attention : à ce stade, ce type de contenant n'est pas disponible sur le marché.

Attention : le plastique est là où on ne l'attend pas !

- Allégations sur le caractère "BIOSOURCÉ ", VÉGÉTAL " des matériaux : elles font référence à leur origine et non au fait qu'un matériau est en plastique ou non. Pour rappel, dès lors que les matériaux ont été chimiquement modifiés, ces matériaux sont considérés comme du plastique (silicone).
- Allégations de type « ECOFRIENDLY » pour les matériaux « en bambou » ou en « bambou/mélamine » : il s'agit la plupart du temps de matériaux en plastique avec des additifs d'origine végétale, qui ne sont pas autorisés. Même cas de figure pour les plastiques additionnés de poudre de maïs , pulpe de canne à sucre...
- Allégations du type BIODÉGRADABLE (mention sur les produits interdite) ou COMPOSTABLE : ce n'est pas parce qu'un matériau est compostable ou biodégradable qu'il ne s'agit pas de plastique.

PETROCHIMIE

AGRICULTURE

Transformations chimiques
Polymérisation ou polycondensation

PRODUITS PLASTIQUES

PVC, polyéthylène,
polystyrène, polypropylène

PCL, PLA, PHA, PLGA

Précisions

Ne concerne pas le conditionnement et le transport des denrées.

- ✓ Recommandation **d'effectuer** ces opérations lorsque les denrées sont froides (cas de contenants en plastique) et **d'adapter** le contenant aux denrées (corps gras, acidité, ...).
- ✓ Inconvénient : constraint **les opérateurs des restaurants satellites à transvaser les denrées** impliquant des **manipulations supplémentaires** sans compter les **frais supplémentaires** pour la gestion des déchets.
- ✓ Nécessité **d'adopter** des **bonnes pratiques d'hygiène**, **d'éviter les contaminations croisées** (notamment les allergènes), d'agir rapidement de sorte que les **températures de conservation** soient **respectées**. Le PMS de l'établissement doit en tenir compte.

Utilisation des joints en silicone, et opercules films plastiques à des fins de fermeture acceptée

Les pratiques mises en **œuvre** doivent permettre de limiter la migration des substances préoccupantes vers les aliments.



Phase n°1 : Questions/ Réponses





Les conseils du guide sur les différentes options possible pour les contenants

Comparer les différents types de contenants pour choisir le contenant le plus adapté en les criblant selon plusieurs critères

Coût
(durée de vie et nombre de rotations permis, prix d'achat)

Aptitude au lavage et au séchage

Aptitude au suivi

Aptitude à l'operculage

Aptitude à la cuisson

Empilabilité

Poids

Aptitude au contact alimentaire avec un usage adapté (DC)

Transparence

Résistance aux chocs

Aptitude au stockage à froid

Recyclabilité

Facilité d'ouverture du couvercle

Les conseils du guide sur les différentes options possibles pour les solutions de contenants

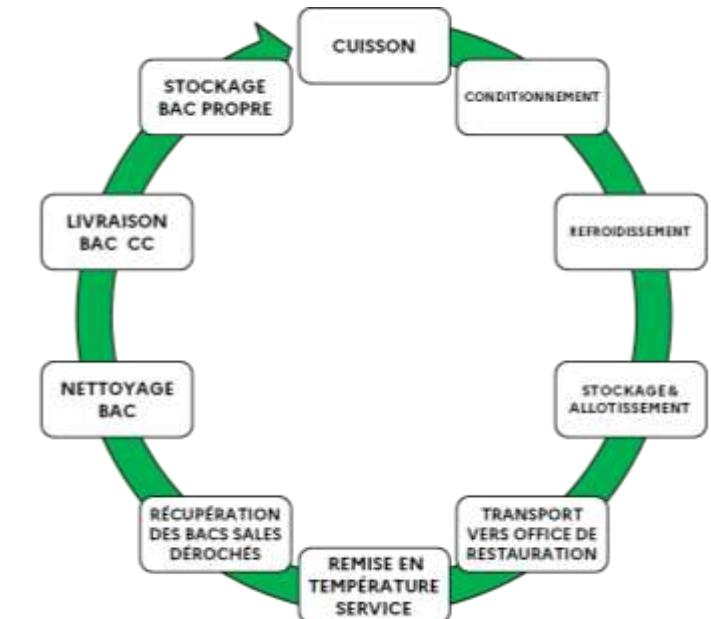
Matériau	Conformité	Coût		Aptitude à la cuisson	Aptitude à la réchauffe	Aptitude au lavage /séchage	Poids	Résistance aux chocs	Aptitude à l'operculage	"Empilabilité"	Facilité d'ouverture du couvercle	Aptitude au suivi		
		Durée de vie	Prix achat											
Inox	OUI	***	**	***	***	***	**	***	**	Selon le produit considéré En cours	Dépend du couvercle et du contenant	***		
Verre trempé borosilicate	OUI	***	*	***	***	***	*	**						
Verre trempé sodo-calcique	OUI	***	*	** 130°C max	***	***	*	**						
Verre sodo-calcique recuit (classique)	OUI	**	*	* 80°C max	**	***	*	*						
Porcelaine/céramique	OUI	**	*	***	***	***	*	*	***					
Plastique réemployable	NON													
Contenant (MCDA) à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec modification chimique/structurelle de la cellulose et/ou liner plastique	NON													
MCDA à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec preuve de l'absence totale de plastique, bios DGA/CAL/BPA/L et liner compris	!	<p style="color: red;"><i>Attention : à ce stade, ce type de contenant n'est pas disponible sur le marché : pour éviter toute non-conformité, le GT ne peut recommander l'utilisation de ce type de contenant à date.</i></p>												

Les conseils du guide sur les différentes options possibles pour les solutions de lavage

Le lavage des contenants s'intègre dans la boucle du réemploi et doit donc être considérée dans un schéma global.

Avant de procéder au choix du type de lavage (externalisé ou internalisé), il faut définir ses **priorités** et prendre en compte différents paramètres incluant :

- ➔ La **capacité surfacique** des locaux ;
- ➔ La capacité de l'**établissement** à mobiliser des ETP supplémentaires ;
- ➔ La situation géographique de l'**établissement** ;
- ➔ La disponibilité de personnel **compétent** et la possibilité de mise en place de formations/réorganisation de son service ;
- ➔ La possibilité **d'investissement** en matériel (machines de lavage) et en surface de stockage supplémentaire.



Les conseils du guide sur les différentes options possibles pour les solutions de lavage

IMPACTS EN FONCTION DU TYPE DE LAVAGE																
Identification des impacts/choix de lavage	IMPACT BUDGET			IMPACT DURABILITÉ			IMPACT RH			IMPACT SANITAIRE			IMPACT FONCTIONNEMENT			
	COUT INITIAL	Achat de bac	Aménagement de locaux	Budget de fonctionnement	Flux de transport	Augmentation surface stockage	Limitation des impacts CO ₂	Augmentation de la masse salariale	Besoin de nouvelles compétences[Sécurité et santé au travail	Sécurisation de la boucle	Structure soumise aux inspections sanitaires	Limitation du Risque	Locaux	Compatibilité des contenants	Gestion des aléas
LAVERIE INTERNALISEE	€€	€€€	€	***	*	***	*	*	*	*	***	***	***	*	***	**
LAVERIE EXTERNALISEE AVEC LOCATION DE CONTENANT	0	***	€€€	*	***	*	***	***	**	**	**	NON	**	***	*	*
LAVERIE EXTERNALISEE	€€€	€€	€€	*	*	*	***	**	**	**	**	NON	*	*	**	**

Les conseils du guide sur les différentes options possibles pour les solutions de lavage

Lavage internalisé

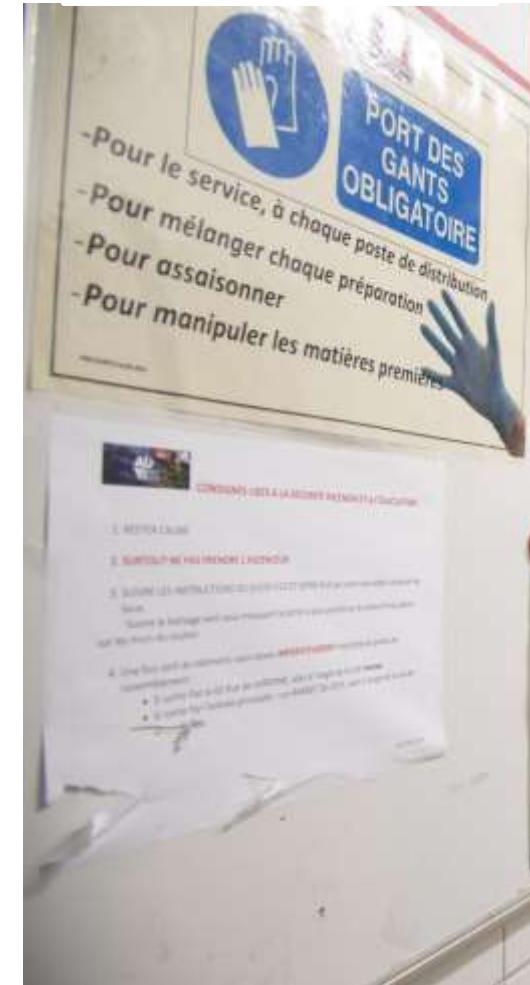
Le bon usage des conditionnements est contrôlé par les DDPP et doit être intégré dans le PMS de chaque établissement.

Lavage externalisé

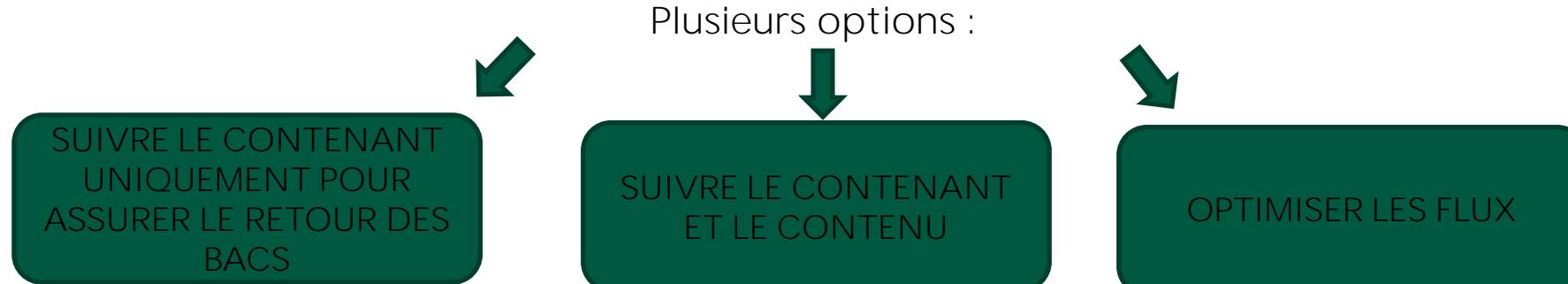
Attention, les opérateurs du lavage externalisé ne sont pas soumis à une quelconque obligation de déclaration auprès de la DDPP et ne sont pas soumis à des procédures de contrôles sanitaires de **l'administration** (il ne s'agit pas **d'exploitants** de la chaîne alimentaire).

Toute contractualisation avec ces opérateurs nécessite un cahier des charges précis (préconisations de lavage adaptés au contenant, choix des biocides, préconisations d'**hygiène** pour le transport).

L'externalisation du lavage doit être intégrée dans le plan HACCP.



Les conseils du guide sur les différentes options possibles pour les solutions de suivi



Technologie	Coût	Durabilité	Performances de lecture	Possibilité d'écriture de données	Aptitude à l'automatisation	Contraintes de lecture	Moyens de marquage
Étiquette QR code	3	3	4	3	3	3	Par un tiers, remplaçable sur site d'exploitation
Gravure laser	4	5	5	2	5	4	Chez le fabricant, apposable par un tiers
Micro gravure à percussion	4	5	4	2	5	4	Chez le fabricant, apposable par un tiers
Étiquette RFID	5	4	5	5	3	5	Par un tiers, remplaçable sur site d'exploitation
Marquage jet d'encre	3	2	3	3	5	3	Chez le fabricant, apposable par un tiers



- ✓ Gravure laser/RFID : durabilité +, performances de lecture +
- ✓ Etiquettes QR-code/marquage jet d'encre : - chers mais – durables
- ✓ Vigilance sur les matériaux et la colle utilisés pour les étiquettes

L'ergonomie, une approche intégrée à une organisation a centrée sur la conduite du changement et l'appropriation

- ✓ L'approche "systèmes de travail"
- ✓ Accompagnement à la conduite au changement
- ✓ Structuration sociale afin de sécuriser l'efficacité des solutions et favoriser l'appropriation des changements

L'ensemble des process doit être ciblé :

- Livraison des contenants ;
- Lavage ;
- Organisation des manipulations amont et aval ;
- Organisation spatiale et matérielle ;
- Intégration de nouvelles activités (dérochage, stockage, empilement, déempilement



Plusieurs types d'actions mobilisables :

- ✓ Actions d'ordre technique (moyens matériels) ;
- ✓ Actions de réorganisation de l'espace (implantation du matériel, localisation des manipulations) ;
- ✓ Action de réorganisation des process de travail ;
- ✓ Action de formation du personnel ;
- ✓ Action de changement de ressources (nombre d'ETP).

Phase n°2 : Questions/ Réponses





L'offre de l'ANAP

5. L'offre Anap



L'Anap : l'Agence nationale de la performance sanitaire et médico-sociale

Une agence publique d'expertise et de conseil

Qui agit avec et pour tous les professionnels sans rôle de régulation ni de contrôle

Une gouvernance

Qui réunit pouvoirs publics et fédérations d'établissements de santé et médico-sociaux.

Une mission :

Soutenir, outiller et accompagner

Les établissements sanitaires et médico-sociaux dans l'amélioration de leur performance globale.

En bref, l'Anap c'est...



Des professionnels passionnés, experts de leurs sujets

110

experts métiers internes

Un réseau de

700

experts externes

Plus de

2000

ressources



Qui vous proposent un accompagnement complet

- Des contenus opérationnels
- Des appuis terrain collectifs ou individuels
- Un réseau dynamique



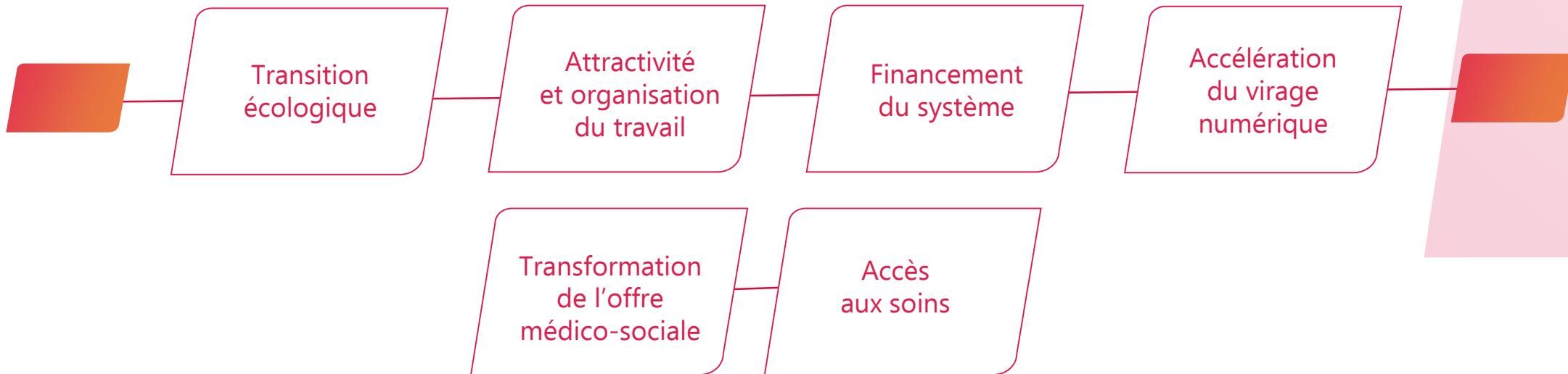
Pour répondre à vos défis, vos difficultés et vos problématiques

- Les programmes impulsés par les pouvoirs publics
- Les enjeux actuels
- Les défis de demain

...Et améliorer la performance globale

Nos thématiques d'intervention actuelles

Accompagner les programmes de transformation impulsés par les pouvoirs publics, en prise avec les **défis actuels et futurs.**



Trois grandes modalités d'action



Produire des contenus opérationnels

Des publications et outils, synthétiques, opérationnel, techniques

- Publications
- Fiches pratiques
- Outils
- Webinaires
- FAQ



Mettre en réseau

- Un réseau de 700 experts de terrain
- 20 Communautés de pratiques
- 165 Conseillers en transition énergétique et écologique en santé



Intervenir sur le terrain

- Appuis terrains
- Masterclass

8 fiches réglementaires

- Achats Durables : obligations de la commande publique, SPASER, approvisionnement des repas, offre végétarienne, produits en plastique, flotte automobile, produits phytopharmaceutiques.
- Stratégie RSE : volet écoresponsable du projet d'établissement, bilan de gaz à effet de serre, critères DD de la HAS.
- Gestion de l'eau : qualité de l'eau, température maximale au niveau des vannes et des robinets, eau de pluie...
- Réduction des consommations énergétiques : décret tertiaire, audit énergétique réglementaire, gestion technique des bâtiments, construction et rénovation, foncier, déclaration de performance énergétique.
- Qualité de l'air : surveillance de l'exposition au radon, aération des bâtiments, autodiagnostic, mesure des polluants réglementés.
- Mobilité durable : forfait mobilités durables, verdissement de la flotte automobile, bornes de recharge et stationnement des vélos, remboursement des frais de transports.



8 fiches réglementaires

- Restauration durable: approvisionnement, offre végétarienne, information des usagers, gaspillage alimentaire, valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires.
- Gestion des déchets: traçabilité et différents types de déchets (dangereux, biodéchets, DASRI, plastiques, etc.).



Plateforme Déchets Anap – Pas à pas

Avec cette affiche, sensibilisez vos professionnels des services sur les éco-gestes, sur la collecte et le tri des déchets.

Découvrez nos outils

1 Je communique sur les éco-gestes

Encore un peu de patience, nos équipes y travaillent !

Découvrez nos outils

Je m'auto-évalue

Avec les fiches pour comprendre le cadre juridique du Développement Durable consacrées aux "Déchets" et à la "Restauration", mettez-vous en conformité avec les réglementations en vigueur et à venir.

Découvrez nos outils

3 Je vise la conformité légale

Je pilote mon plan d'action

J'agis sur les filières en priorisant leur importance et leur volumétrie et je pilote mes actions.

Découvrez nos outils

Avec les aides à la transition écologique, diminuez l'empreinte environnementale de votre établissement et mettez en place des pratiques durables.

Découvrez nos outils

5 Je trouve des subventions

J'optimise mes filières

Avec des fiches pratiques et un outil d'aide à la décision, optimisez vos filières sur le plan économique et écologique.

Découvrez nos outils

Avec les fiches pratiques pour piloter les filières déchets, déployer de nouvelles filières ou améliorer vos filières en place.

Découvrez nos outils

7 Je pilote mes filières

Je m'inspire des autres

Avec les fiches de la plateforme nationale des bonnes pratiques dédiées aux déchets, inspirez-vous des autres établissements.

Découvrez nos outils

Plateforme Déchets

LES OUTILS À TÉLÉCHARGER

- Biodéchets.pdf  
- Plastiques.pdf  
- Déchets d'équipements électriques et électroniques.pdf  
- Déchets d'activité de soin à risque infectieux et assimilés.pdf  
- Déchets issus des Médicaments HORS cytotoxiques et cytostatiques.pdf  
- Déchets d'activités de soins non dangereux.pdf  

LES OUTILS À TÉLÉCHARGER

- Amalgames dentaires.pdf  
- Déchets Chimiquement Dangereux.pdf  
- Verre alimentaire.pdf  
- Textiles.pdf  
- Déchets de garage.pdf  
- Métaux.pdf  
- Bois.pdf  
- Piles et Accumulateurs.pdf  
- Pièces anatomiques d'origine humaine.pdf  
- Déchets radioactifs.pdf  
- Déchets issus des Médicaments cytotoxiques et cytostatiques.pdf  

LES OUTILS À TÉLÉCHARGER

- Déchets d'Eléments d'Ameublement.pdf  
- Déchets du bâtiment.pdf  

LES OUTILS À TÉLÉCHARGER

- Verre médical.pdf  
- Clichés radiographiques numériques ou non.pdf  

Plateforme Déchets

PILOTER SES FILIÈRES DÉCHETS en établissements de santé et médico-sociaux

Biodéchets et huiles alimentaires

Nov 2024

DÉFINITION ET EXEMPLES

- Huiles alimentaires usagées (HAU), comme les huiles de cuisson ou de friture principalement d'origine végétale.

- Déchets alimentaires de cuisine et de table (DCT), comme les restes de repas ou de préparation de repas, les produits périssables non consommés d'origine végétale (légumes, légumineuses, pain, fruits, légumes, légumineuses, marin de café, etc.) ou animale (produits laitiers, œufs et coquilles, viandes, charcuterie, poissons et produits de la mer, graisses, préparations culinaires en frais ou en conserve) contenant du beurre, de lait ou des œufs, marin de café et sachets de thé et tisanes dans des sachets en papier.
- Serviettes en papier sans encres et sopalin.
- Déchets verts issus de l'entretien des espaces verts (boute de gazon, tailler des haies, feuilles mortes).

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Valorisation des biodéchets

Les restaurants collectifs des établissements publics et privés de santé et médico-sociaux :

- doivent collecter les huiles usagées en vue de leur valorisation énergétique. S'ils gèrent plus de 60 t d'huiles alimentaires par site et par an;
- doivent assurer le tri à la source de leurs biodéchets et leur valorisation depuis le 1^{er} janvier 2024, quel que soit le volume générés.

Réduction des biodéchets

Les établissements publics et privés de santé et médico-sociaux :

- doivent obligatoirement faire un diagnostic de gaspillage puis lancer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.



PILOTER SES FILIÈRES DÉCHETS en établissements de santé et médico-sociaux

Plastiques

Nov 2024

DÉFINITION ET EXEMPLES

- Il existe sept grandes familles selon la classification établie par la Société de l'Industrie Plastique dans les années 80. Ce classement permet d'y voir plus clair dans la jungle des typologies de plastiques.

- Il existe un système de sigles pour chaque type de plastique, représenté par un centre (correspondant à la famille de plastique) entouré d'un triangle fléché. Il est apposé sur la majorité des contenants et emballages plastiques afin de faciliter le tri des déchets en plastiques.

Sigle	Nom	Type de contenants
	Polyéthylène recyclable (PE-R)	Ce plastique garde jusqu'à 70% de sa matière première.
	Polyéthylène hautement recyclé (PE-HR)	Dangereux, déstabilise les vêtements, amorce.
	Polyéthylène de vinyle (PE-V)	Recyclé, surtout dans les contenants ménagers.
	Polyéthylène basse densité (LDPE)	Plastiques alimentaires, lot pour les fruits, légumes...
	Polypropylène (PP)	Plastiques alimentaires, conserves, bouteilles, vêtements...
	Polystyrène (PS)	Recyclé dans toutes les UGD, moins présent, accepté toutes les UGD.
	Acrylique (PMMA)	Danger, éviter les cassures, peut décomplir.

- Les déchets plastiques issus du démontage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), des travaux de construction ou du démontage des véhicules hors d'usage (VHV) ne sont pas couverts par cette fiche. Cf. fiches « DEEE », « Déchets du bâtiment » et « Déchets de garage ».



Des appuis terrain pour vous épauler

Principes d'interventions

01

Pair à pair

02

Bienveillance et exigence

03

Expertise, technicité et opérationnalité



Appuis individuels

Monothématisques ou multithématisques

- Instruction des candidatures d'établissements et une évaluation de l'appui
- Elaboration par les experts de l'Anap et si besoin des experts du réseau



Appuis collectifs

- Principe : groupes de 5 à 8 établissements
- Programme normé
- Accompagnement mêlant présentiel et distanciel
- Évaluation embarquée

Témoignage de David Briand - CU Poitiers



Phase n°3 : Questions/ Réponses



