

ma-cantine .agriculture .gouv.fr

plateforme publique
d'accompagnement à la transition
alimentaire en restau collective



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ma cantine

Déroulé du webinaire



Seul(e)s les intervenant(e)s peuvent prendre la parole



Vous pouvez cependant intervenir pour :

- **vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...),**
- **faire vos remarques sur le chat,**
- **poser vos questions dans l'onglet dédié,**
- **participer au(x) sondage(s) dans l'onglet dédié.**



Des temps de pause seront alloués pour répondre aux questions, remarques



Le webinaire est enregistré et vous aurez accès au replay



Ordre du jour

- 
- 1 Rappel du contexte
 - 2 À quoi sert *ma cantine* ?
 - 3 La réglementation
 - 4 Les solutions
 - 5 Les financements

Le contexte juridique et politique

Loi EGAlim
(octobre 2018)

Loi Climat et Résilience
(août 2021)

Plusieurs temporalités mais une même série d'actions en 5 axes :



50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio dès le 01/01/2022*



Un repas végétarien hebdomadaire en restauration scolaire*



Information aux convives une fois par an par voie électronique ou par voie d'affichage*



Lutte contre le gaspillage alimentaire : l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et de proposer la signature d'une convention de don (pour les établissements préparant plus de 3000 repas/jour)



Substitution du plastique : plus de bouteille d'eau plate en plastique, d'ustensiles à usage unique, interdiction de la vaisselle jetable, obligation d'avoir des contenants réemployables/sans plastique pour les opérateurs de la restauration collective

À quoi sert *ma cantine* ?

Service public dédié aux acteurs de la restauration collective, construit selon une méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs, en lien avec les lois EGAlim et Climat et Résilience .

4 objectifs :



Comprendre
et décrypter les
mesures des lois
EGAlim et Climat



Accompagner
et outiller les
gestionnaires et
administrateurs



Communiquer
entre pairs et à ses
convives pour
valoriser ses actions



Collecter
les données afin
d'évaluer la
politique publique

Qui est concerné ?

Qui s'inscrit sur la plateforme ?

Depuis 2024, toutes les restaurations collectives sont concernées



Les responsables légaux de services de restauration collective public et privé



Les structures, personnes ayant eu délégation pour le faire
ex : SRC, cuisine centrale...)

Restauration

- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

Direction ou fonctions supports :

- Élu(e)s de collectivité
- Directeurice d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable

N.B. Une cantine peut avoir plusieurs "gestionnaires" qui peuvent modifier différentes parties du "diagnostic" de la cantine

Le plastique et ses enjeux

460 Mt de plastiques/an produites dans le monde

15 tonnes/minute rejetées dans l'océan

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

➤ **Impacts environnementaux**
(fabrication des polymères, pollution des écosystèmes)

➤ **Impacts sanitaires**
(perturbateurs endocriniens, substances persistantes)

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

Décryptage de la réglementation

2025

Loi EGALim (art. 28) : interdiction d'utiliser des contenants en plastique pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire, universitaire et accueillant des enfants de moins de 6 ans - extension de la cible par la loi AGEC (art. 77) aux services de pédiatrie et de maternité

- ✓ Concerne tous les contenants en plastique utilisés en restauration, y compris la vaisselle , **qu'ils soient à usage unique ou réemployables.**
- ✓ **Ne concerne pas le conditionnement et le transport des denrées.**



Décryptage de la réglementation

2022

Loi AGEC (art. 77) : interdiction d'utiliser des contenants jetables à usage unique pour les services de portage à domicile proposant un abonnement à des prestations de repas préparés livrés au moins quatre fois par semaine

2023

Interdiction de la vaisselle jetable pour les repas consommés **sur place** dans les restaurants servant plus de 20 couverts simultanément.

2025

Les services de restauration collective ayant de la **vente à emporter** doivent servir les consommateurs dans un **contenant réemployable-réutilisable** ou composé de matières recyclables.



DES DIFFICULTÉS DE MISE EN ŒUVRE IMPORTANTES PAS TOUJOURS ÉVIDENTES À IDENTIFIER

DIFFICULTÉS ECONOMIQUES

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 REP

MAUVAISE COMMUNICATION

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

IMPACTS SUR LES CONVIVES ET LE PERSONNEL

risque de toxifications,
TMS, ...



LE PLASTIQUE EST PRÉSENT LÀ OÙ L'ON NE L'ATTEND PAS

Plastique (D.541-330) :

Matériau constitué d'un **polymère**, avec présence possible d'additifs et autres substances.

- ✓ Comprend les **polymères naturels** sauf ceux à l'état **brut non modifiés** (cellulose, viscose...) ainsi que les peintures, encres et adhésifs.

Produits en plastique : fabriqués **entièrement ou partiellement** à partir de plastique.

- ✓ Ex : la présence d'un **vernis/couche plastique** permettant l'étanchéité d'une barquette en carton/cellulose **amène à considérer ce produit comme du plastique**.



ATTENTION AUX ALLEGATIONS BIOSOURCES, BIODEGRADABLES ET COMPOSTABLES

Biosourcé

La production du polymère est issue, au moins partiellement, de ressources renouvelables (par ex. de végétaux).

- ✓ *Plastiques biosourcés posant les mêmes difficultés que les plastiques conventionnels concernant leurs devenirs dans l'environnement*

Biodégradable

Produit présentant une certaine capacité à être dégradé biologiquement, par l'action d'organismes biologiques dans certaines conditions (T°C, humidité, ...).

- ✓ *Plastiques biodégradables non nécessairement biosourcés : des plastiques conventionnels produits à partir de pétrole peuvent également être biodégradables.*
- ✓ *Art. 13 loi AGEC : Apposition sur un produit ou un emballage des mentions « biodégradable » ou « respectueux de l'environnement » ou toute autre mention équivalente désormais interdite.*
- ✓ *Même certifiés biodégradables, les produits en plastique ne doivent pas être abandonnés dans l'environnement mais collectés dans le système de gestion des déchets.*

ATTENTION AUX ALLEGATIONS BIOSOURCES, BIODEGRADABLES ET COMPOSTABLES

Compostable

Susceptible de se dégrader en présence de déchets organiques et dans des conditions de compostage (température, oxygénation, humidité) favorables à une biodégradation des matériaux.

Plastiques compostables en compostage industriel (norme EN 13432) : décomposition requiert des conditions particulières.

≠ **Plastiques compostables en compostage domestique (norme NF 51800)** : peuvent être mis dans des composteurs.

Loi AGEC : mention compostable possible permise ssi respect de la norme NF 51800

Arrêté du 15 mars 2022 (liste les emballages et déchets compostables, méthanisables et biodégradables pour faire l'objet d'une collecte conjointe avec des biodéchets ayant fait l'objet du tri à la source)

Cas de contenant compostable domestiquement, seuls certains emballages peuvent être assimilés pour un tri à la source des biodéchets (sacs de collecte de biodéchets, filtres à café en papier, capsules à café composées de 95% de papier...).

LA RÉGLEMENTATION RELATIVE À LA MISE SUR LE MARCHÉ DES CONTENANTS DE SERVICE, CUISSON ET RÉCHAUFFE (MATÉRIAUX AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES)

Les MCDA sont susceptibles de **contaminer les aliments par contact direct ou indirect**, en leur transférant des **substances chimiques** dans des quantités susceptibles de présenter un **danger pour la santé des consommateurs** qui ingèrent ces aliments.

La réglementation prévoit un principe d'**inertie chimique** des MCDA, ils doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin, que dans des conditions normales ou prévisibles d'emploi, ils ne transfèrent pas aux denrées des constituants en une quantité susceptible :

- ✓ de présenter un danger pour la santé humaine,
- ✓ d'entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée,
- ✓ d'altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire.

La déclaration de conformité est un document **obligatoire** qui doit être émis par l'exploitant (importateur, fabricant, transformateur, etc.) responsable de la mise sur le marché du MCDA et transmis aux opérateurs sur toute la chaîne de commercialisation, y compris aux utilisateurs.

Les solutions

Contenants

Lavage

Traçabilité

Ergonomie



Les contenants

LES REFLEXES A AVOIR POUR CHOISIR SON CONTENANT

1. Vérifier que le contenant est bien **conforme à la réglementation**

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

Les contenants

LES REFLEXES A AVOIR POUR CHOISIR SON CONTENANT

2. 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 contenants

EXEMPLES DE POINTS DE VIGILANCE À AVOIR EN TÊTE

INOX

- Nb de rotations ≠ d'un fournisseur à l'autre
- Conformité de la composition à l'arrêté du 13 janvier 1976 pour s'assurer de l'inertie

PORCELAINE/CERAMIQUE

- Vérification des lim. de migration Pb Cd (arrêté du 7 novembre 1985)
- Attention à l'**herméticité**
- Absence de possibilité de **recyclage**

VERRE

- Attention à la **mémoire de choc**
- Bien choisir son **type de verre**
- **QR code impossible**
- Aptitude au **thermoscellage**

PLASTIQUE RÉEMPLOYABLE

- DC - aptitude au contact alimentaire
- Respect des **préconisations d'utilisation**
- Vigilance vis-à-vis des allégations SANS du type « **sans perturbateurs endocriniens** » : cette appellation prend en compte les molécules à potentiel de perturbateurs endocriniens réglementées par le **règlement CLP**. Autres substances sur lesquelles la vigilance est de mise, en plus de celles testées dans le cadre de la réglementation en vigueur
- Attention au **séchage**
- Attention aux **allégations biosourcés et biodégradables**

Les contenants

EXEMPLES DE POINTS DE VIGILANCE À AVOIR EN TÊTE

CAS SPÉCIFIQUE DES CONTENANTS EN BAMBOU/MÉLAMINE – VIGILANCE SUR LES ALLÉGATIONS DU TYPE ECOFRIENDLY

- **Non autorisation du bambou par le règlement sur les MCDA en plastique** (RUE 10/2011) et des autres substances d'origine végétale non évaluées pour l'usage dans les matières plastiques MCDA : poudre de maïs, pulpe de canne à sucre, bagasse, etc.
- **Instabilité dans le temps**
- **MCDA souvent présentés comme « eco-friendly » seulement du fait de l'ajout d'un composant végétal dans le plastique**

MAIS UN PLASTIQUE RESTE UN PLASTIQUE QUEL QUE SOIT L'ORIGINE DES AUTRES COMPOSANTS.

Les contenants

EXEMPLES DE POINTS DE VIGILANCE À AVOIR EN TÊTE

MCDA EN FIBRES VÉGÉTALES DU TYPE CELLULOSIQUE

- DC - respect des directives françaises relatives à l'inertie des matériaux organiques à base de matières végétales et des papiers cartons

Vigilance : allégations biosourcés, biodégradables, compostables, naturel

- Certains fabricants trompent les consommateurs en ne nommant pas leurs produits clairement comme du plastique.
- Ainsi, à ce stade et à la connaissance des membres du GT Plastiques, les contenants réemployables-réutilisables dont les matériaux sont issus de fibres végétales (barquettes cellulosiques, pulpe de maïs, canne à sucre, ...) réutilisables mis sur le marché sont revêtus d'un film en surface et comportent donc une part de plastique. En outre, leur fragilité ne semble pas leur permettre d'être lavés dans un lave-vaisselle professionnel et ainsi de pouvoir être réemployés.

Les contenants

NE PAS NEGLIGER L'IMPORTANCE DU COUVERCLE

- ✓ Penser aux aspects de praticité d'ouverture ET de fermeture
- ✓ Savoir si les couvercles doivent être aptes à la cuisson
- ✓ Peut être utilisé comme support au système de suivi (attention à l'usage des étiquettes hydrosolubles)
- ✓ Bandelorage pouvant être utilisé
- ✓ Demander une DC du couvercle ET du joint



Cribler les couvercles selon plusieurs critères

Coût (prix d'achat et nb de rotations), recyclabilité, aptitude à la cuisson, à la réchauffe, complexité du lavage, aptitude au séchage, poids, transparence, résistance, empilabilité

Le lavage

LES REFLEXES A AVOIR POUR CHOISIR SA SOLUTION DE LAVAGE

1. Déterminer sa **capacité à internaliser ou externaliser** le lavage en fonction de :

Capacité surfacique

Capacité à mobiliser des ETP supplémentaires

Situation géographique (présence laverie)

Disponibilité du personnel compétent / mise en place de formations

Possibilité d'investissement en matériel (machines de lavage), surface, parc de véhicules

2. Choisir entre :

Lavage internalisé

Lavage externalisé avec location de matériel

Lavage externalisé sans location de matériel

Le lavage

LE LAVAGE INTERNALISÉ

AVANTAGES

- ✓ Réduction du nombre de contenants à acheter
- ✓ Limitation du risque sanitaire lié à la durée de stockage des contenants sales
- ✓ Possibilité de contrôler à tout moment la qualité sanitaire de lavage.



INCONVENIENTS

- ✓ Nécessité de se professionnaliser
- ✓ Trouver les capacités de stockage pour les contenants + période d'inactivité
- ✓ Investissement important pour la surface / machines de lavage
- ✓ ETP supplémentaires
- ✓ Mise en place du procédé de lavage/séchage et intégration PMS
- ✓ Possibilité d'occurrence de panne de la machine de lavage (stock tampon)
- ✓ Avoir une machine à laver qui permette une bonne qualité du lavage et de séchage à 100%.

Le lavage

LAVAGE EXTERNALISE - Vigilance à avoir avant d'entamer toute contractualisation

Les opérateurs ne sont pas soumis à une obligation de déclaration auprès de la DDPP et à des procédures de contrôles sanitaires de l'administration (≠ exploitants de la chaîne alimentaire), il faut :

- 1/ Intégrer l'externalisation du lavage dans le plan HACCP
- 2/ Contrôler et superviser le fonctionnement du prestataire de lavage (s'assurer que le prestataire maîtrise à la fois les dangers biologique et chimique) : s'assurer du retour des contenants nettoyés conforme et non contaminé
- 3/ Vérifier que le prestataire de lavage utilise des **biocides autorisés** pour cet usage (spécifier dans le CdC)
- 4/ Vérifier que le prestataire de lavage prend en compte les **préconisations de lavage des contenants** et **maîtrise les températures de lavage** en fonction du matériau considéré
- 5/ S'assurer que le **transport** évite tout danger de **recontamination**
- 6/ Intégrer des **exigences d'information** sur les flux d'eau optimisé (en m³).



Le lavage

LAVAGE EXTERNALISÉ AVEC LOCATION DE MATÉRIEL

AVANTAGES

- ✓ ETP supplémentaire non nécessaire
- ✓ Possibilité de gérer un stockage complet de bacs propres
- ✓ Délégation de la compétence
- ✓ Absence d'investissement de matériel de lavage et de contenant



INCONVENIENTS

- ✓ Nécessité de développer une **organisation pour le transport**
- ✓ **Uniformité des contenants** : impossibilité de choix
- ✓ Nécessité de dérochage (nettoyage est différé) (pb gestion des vendredis/vacances scolaires)
- ✓ **Absence de maîtrise de la qualité du lavage**

Le lavage

LAVAGE EXTERNALISÉ SANS LOCATION DE MATÉRIEL

AVANTAGES

- ✓ ETP supplémentaire non nécessaire
- ✓ Possibilité de gérer un stockage temporaire
- ✓ Délégation de la compétence
- ✓ Absence d'investissement de matériel de lavage
- ✓ Possibilité de choisir sa propre gamme de contenants dans une certaine mesure (acceptabilité par l'industriel de lavage).



INCONVENIENTS

- ✓ Nécessaire **organisation** pour le **transport** (vigilance sur le suivi des contenants)
- ✓ Possible **non adéquation** du **contenant choisi** par rapport aux **procédures de lavage**.
- ✓ Nécessité de **dérochage** - nettoyage est différé (pb gestion vendredis/vacances)
- ✓ **Audit** du prestataire et du **respect du CdC à contractualiser (biocide)**
- ✓ Impossibilité de distinguer des contenants inox distincts en alliages dégradés par des biocides inappropriés (**aluminium quaternaires**)
- ✓ **Absence de maîtrise** de la **qualité du lavage**.

La traçabilité

SUIVI DES CONTENANTS : LEQUEL CHOISIR ?

Plusieurs possibilités concernant le suivi :

- Contenant uniquement
- Contenant et contenu
- Optimisation des flux

Systèmes de suivi des contenants :

- Etiquettes (dont systèmes QR code ou RFID)
- Gravures (laser ou micro gravure à percussion)
- Marquage au jet d'encre.



Choix basés sur les priorités spécifiques Durabilité, performances de lecture, possibilité d'écriture de données, pertinence métier et coûts.

- Technologies de gravure laser et RFID : haute durabilité/performances de lecture >
- QR-code/marquage jet d'encre : + économiques mais - durables

-> Matériaux/colle utilisés choisis pour répondre aux normes.

Ergonomie

COMMENT APPREHENDER LES ENJEUX ERGONOMIQUES ?

- ✓ **Approche intégrative « systèmes de travail »** : prendre les situations de travail dans leur globalité pour viser une performance globale
- ✓ Approche centrée sur l'**accompagnement à la conduite au changement**

Cible l'ensemble des process :

- ✓ **Livraison des contenants** (ex : véhicules adaptés, mise en place de rampes, ...)
- ✓ **Lavage**
- ✓ **Organisation des manipulations amont et aval**
- ✓ **Organisation spatiale et matérielle**
- ✓ **Intégration de nouvelles activités** (dérochage, stockage, empilement, désempilement des contenants, ...).



Plusieurs types d'actions :

- ✓ **Technique** (moyens matériels)
- ✓ **Réorganisation de l'espace** (implantation du matériel, localisation des manipulations)
- ✓ **Réorganisation des process** de travail
- ✓ **Formation du personnel**
- ✓ **Changement de ressources** (nombre d'ETP).

Les financements

LES FILIERES REP « responsabilité élargie du producteur »

- ✓ Loi Agec : **transformer les modes de production** (économie linéaire -> circulaire).
- ✓ Obj : **mieux produire** en limitant la production de déchets et favorisant l'écoconception en vue du réemploi et du recyclage.
- ✓ Producteurs (personne physique ou morale qui met sur le marché des produits générateurs de déchets), sous l'égide des filières REP, ont ce rôle **de structuration des filières de l'économie circulaire**.
- ✓ Principe de la REP : le producteur doit **prévenir et gérer les déchets issus de la fin de vie de ses produits** et est **responsable de l'ensemble du cycle de vie** des produits qu'il met sur le marché (**principe pollueur-payeur**).
- ✓ Le producteur peut :
 - ✓ choisir de s'occuper lui-même de ses déchets au travers d'un **système individuel**
 - ✓ transférer cette tâche à un éco-organisme, auquel il versera un financement, **l'éco-contribution**.



L'éco-organisme/système individuel doivent respecter un CdC imposé par l'État et être agréé pour organiser la gestion des déchets issus des produits en fin de vie (prévention de la création de déchets, collecte, transport, tri et valorisation des déchets, tout en favorisant le réemploi/réutilisation).

Les financements

LES DEUX FILIERES REP ASSOCIEES AUX EMBALLAGES DU SECTEUR

En fonction du type d'emballage considéré, il y a une filière REP associée :

Cas des emballages « mixtes alimentaires » REP emballages ménagers

Eco-organismes agréés : Adelphe,
CITEO, Léko.

En tant que metteurs sur le marché des emballages mixtes alimentaires, notamment dans le cadre du portage à domicile, les acteurs de la restauration collective doivent déclarer les emballages mis sur le marché à l'éco-organisme auquel ils ont adhéré et se soumettre aux écocontributions sur les mises en marché.



Cas des emballages de la restauration REP emballages de la restauration pour les emballages utilisés par les professionnels de la restauration

Eco-organisme agréé : CITEO PRO

- En tant que metteurs sur le marché d'emballages de la restauration, les acteurs de la restauration collective doivent déclarer à CITEO PRO et se soumettre aux écocontributions sur les mises en marché.
- **Seuls les emballages primaires grands formats de produits alimentaires spécifiquement utilisés en restauration seront concernés par cette nouvelle REP.**
- « REP au format » : c'est le poids/volume du produit qui définit s'il relève de la REP Emballages de la restauration (valeurs de l'annexe de l'arrêté du 20 juillet 2023).

Les financements

LES DEUX FILIERES REP ASSOCIEES AUX EMBALLAGES DU SECTEUR

Les éco-organismes doivent dépenser 5% de leurs financements (écocontributions payées par les acteurs de la restauration collective) pour le réemploi.

Les offres de financements réemploi 2024 sont différentes en fonction du cas de figure (restauration collective, portage à domicile)

AMI Collecte et réemploi pour les professionnels de la restauration

Accompagner les collectivités pour améliorer la collecte et développer le réemploi pour les professionnels de la restauration dans leur territoire

**Appel à projet
(AAP) 5% CITEO
PRO
pour la restauration
collective hors
portage à domicile**



Les financements

AAP ADEME –“Soutien à l'innovation sur les contenants alimentaires réemployables pour la restauration collective”

- ✓ AAP sur l'**adaptation de l'offre de contenants réemployables utilisés par la restauration collective.**
- ✓ Dates pour déposer un dossier : du **24 juin au 24 octobre**
- ✓ Cibles : Entreprises - Fabricants d'emballages et de contenants
- ✓ Types de financements : aides aux études de faisabilité et tests, aides aux expérimentations
- ✓ <https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2024/aides-reemploi-emballages-contenants>

Merci beaucoup !

pour toute question, rdv sur *ma cantine*
ou par email : support-egalim@beta.gouv.fr

