

# **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 de contenants

# 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 une convention de don (pour les restaurations importantes)



**Substitution du plastique** : interdiction de contenants de service, cuisson et réchauffe en plastique pour les restaurants collectifs ciblés et obligation de réemploi pour le portage à domicile

# 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, toute la restauration collective est concernée



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

# 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 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 REP

## **MAUVAISE COMMUNICATION**

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

## **IMPACTS SUR LES CONVIVES ET LE PERSONNEL**

risque de toxiinfections, 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 contenants**

## **LES RÉFLEXES À AVOIR POUR CHOISIR SON CONTENANT**

- 1. Vérification de l'aptitude au contact alimentaire du contenant (vérifier la déclaration de conformité)**
- 2. Vérifier que le contenant est bien conforme à la réglementation**

# Les contenants conformes et non conformes

En fonction de la réglementation considérée, certains types de matériaux seront conformes et d'autres types non conformes.

**INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON, DE RÉCHAUFFE ET DE SERVICE EN PLASTIQUE pour la restauration dans les services d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que dans les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (entrée en vigueur : 2025, 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants).**

Les **MATÉRIAUX CONFORMES** à la réglementation suivent ci-après :

- ✓ Inox ;
- ✓ Verre (trempé borosilicate, sodo-calcique recuit, trempé sodo-calcique) et opaline ;
- ✓ Porcelaine ;
- ✓ Céramique ;
- ✓ Type cellulosique avec une preuve du metteur sur le marché de l'absence totale de plastique, biosourcé ou non, et liner compris (**point de vigilance : à ce stade et à la connaissance du GT Plastiques, il demeure une incertitude sur l'absence totale de plastique dans ce type de solution. Aussi, il existe une présomption de non-conformité jusqu'à preuve du contraire**).

Les **MATÉRIAUX NON CONFORMES** à cette réglementation (contenant du plastique) suivent ci-après :

- ✓ Plastique à usage unique ou réemployable ;
- ✓ Type cellulosique avec modification chimique/structurelle de la cellulose ;
- ✓ Type cellulosique avec liner plastique.



# Les contenants conformes et non conformes

OBLIGATION D'UTILISER DE LA VAISSELLE, DES COUVERTS AINSI QUE DES RÉCIPIENTS DE TRANSPORT DES ALIMENTS ET DES BOISSONS RÉEMPLOYABLES POUR LES SERVICES DE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE sous abonnement depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Les **MATÉRIAUX CONFORMES** à la réglementation suivent ci-après :

- ✓ Inox ;
- ✓ Verre (trempé borosilicate, sodo-calcique recuit, trempé sodo-calcique et opaline) ;
- ✓ Porcelaine ;
- ✓ Céramique ;
- ✓ Plastique réemployable.

Les **MATÉRIAUX NON CONFORMES** à la réglementation suivent ci-après :

Tout contenant à usage unique, c'est-à-dire qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations, par exemple une barquette en carton ou cellulose.



# Les contenants

Matériaux

	Interdiction contenants en plastiques	Obligation contenants réemployable 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	<b>NON</b>	OUI
MCDA à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec modification chimique/structurelle de la cellulose et/ou liner plastique	<b>NON</b>	<b>NON</b>
MCDA à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec <u>preuve de l'absence totale de plastique, biosourcé ou non, et liner compris</u>	<b>Attention : à ce stade, ce type de contenant n'est pas disponible sur le marché.</b>	<b>NON</b>

# Les contenants

## LES RÉFLEXES À AVOIR POUR CHOISIR SON CONTENANT

3. 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 à la cuisson

### Transparence

### Aptitude au stockage à froid

### Aptitude au lavage et au séchage

### Empilabilité

### Aptitude à la réchauffe

### Résistance aux chocs

### Recyclabilité

### Aptitude au suivi

### Poids

### Aptitude au contact alimentaire avec un usage adapté (DC)

### Facilité d'ouverture du couvercle

### Aptitude à l'operculage

# Focus sur différents critères

## COÛT

2 paramètres :

prix à l'achat + durée de vie  
(DV)

DV : amortit le prix d'achat et rend les contenants réemployables avantageux à moyen et long terme d'un point de vue économique.

- ✓ Contenants du type inox, verre, céramique et porcelaine sont plus chers à l'achat que les contenants en matière plastique et cellulosique.
- ✓ Mais plus rentables à long terme du fait de leur nombre de rotations permis nettement plus important.

## APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE AVEC UN USAGE ADAPTÉ

- ✓ Les contenants mis sur le marché à destination de la restauration collective sont tous censés être **aptes au contact alimentaire**. Attention cependant ils sont calibrés en fonction de l'usage auquel ils seront dédiés : corps gras, cuisson, milieu acide, etc.
- ✓ Les matériaux en plastique réemployables peuvent se déformer en cas d'utilisation inadéquate i.e. en cas de réchauffe à des températures trop élevées.



# Focus sur différents critères - APTITUDE À LA CUISSON

## INOX ET VERRE

- ✓ L'inox, le verre trempé borosilicate, la porcelaine et la céramique sont adaptés à la cuisson au four (à haute température).
- ✓ Le verre trempé sodo-calcique est adapté pour des températures n'excédant pas 130 °C à la différence du verre non trempé sodo-calcique qui n'est pas adapté à des températures supérieures à 80 °C.

## LES PLASTIQUES RÉEMPLOYABLES

- ✓ La résistance à la chaleur (cuisson et réchauffe) des plastiques réemployables ou à usage unique est un facteur important à prendre en compte pour le choix des contenants – vigilance sur les préconisations d'utilisation du metteur sur le marché et l'usage prévu pour un emballage/contenant donné.
- ✓ Certains peuvent permettre une réchauffe dans des conditions de chaleur modérées précisées par le metteur sur le marché, à l'instar du polypropylène (PP) ou du Tritan. D'autres types de plastiques incluant le polystyrène (PS) et le polycarbonate (PC), sont connus comme étant particulièrement sensibles à la chaleur et pouvant libérer des substances cancérigènes, fondre et se déformer.
- ✓ Une vigilance spécifique est à observer : le metteur en marché doit avoir pris en compte les risques liés au vieillissement et aux contaminations potentielles au fil des réemplois.

## LES PLASTIQUES A USAGE UNIQUE

- ✓ Ils peuvent PARFOIS supporter la réchauffe mais il convient d'être très vigilant sur les préconisations d'utilisation du metteur sur le marché.

## LES BARQUETTES MCDA À BASE DE FIBRES VÉGÉTALES (NOTAMMENT EN CELLULOSE MOULÉE)

Elles peuvent être adaptées à la cuisson et à la réchauffe mais tout dépend du type de barquette. Là encore, il faut s'assurer que l'utilisation respecte les préconisations du metteur sur le marché.

# Focus sur différents critères

## APTITUDE À LA RÉCHAUFFE

- ✓ L'inox, le verre trempé, la porcelaine peuvent être réchauffés. Attention au risque de brûlure y compris pour les consommateurs.
- ✓ Le verre sodo-calcique recuit, le plastique et les matériaux MCDA à base de fibres végétales (du type cellulosique notamment) peuvent être réchauffés dans les conditions précisées par le metteur sur le marché.
- ✓ Les matériaux en plastique du type **polystyrène et polycarbonate ne sont pas aptes à la réchauffe**.

## APTITUDE AU LAVAGE/SÉCHAGE

- ✓ Les matériaux en **inox**, en **verre** et en céramique/porcelaine sont les plus **performants en matière de séchage** et sont adaptés au lavage répétitif.
- ✓ Les **plastiques réemployables** (PET, tritan) sont plus difficiles à sécher que les contenants en inox, en verre, en céramique ou porcelaine et sont plus facilement détériorés par les processus de lavage (utilisation de biocide, lavages répétitifs).



# Focus sur différents critères

## POIDS

- ✓ Les matériaux en verre, porcelaine et céramique sont plus lourds que les matériaux en inox.
- ✓ Les matériaux en matière plastique ou cellulosique sont les plus légers.

## TRANSPARENCE

- ✓ Les contenants en inox, céramique, porcelaine et cellulose sont opaques.
- ✓ Les matériaux en verre sont transparents.
- ✓ Les matériaux plastiques peuvent être plus ou moins transparents : certains peuvent l'être totalement (PET et Tritan notamment), d'autres partiellement.

## RÉSISTANCE AUX CHOCKS

- ✓ Les matériaux en verre classique et porcelaine/céramique sont moins résistants aux chocs que les autres matériaux (inox, verre trempé, plastique, cellulose).
- ✓ Bien que le verre trempé soit plus résistant que le verre classique, il reste plus cassable que les matériaux du type inox, plastique, ou cellulose.



# Focus sur différents critères

## APTITUDE À L'OPERCULAGE

Les matériaux en **plastique** ou en **cellulose** sont performants et **aptes à l'operculage**. Les matériaux en **inox** sont aptes à l'operculage mais à date, la qualité de l'operculage est moindre que celle des matériaux en plastique ou en cellulose. S'agissant des matériaux en **verre**, les **procédés d'operculage** sont en cours de développement à date.

## EMPILABILITÉ

Les contenants en plastique, cellulose, inox, verre peuvent être empilables pour certains. Tout dépend du produit considéré. Cet aspect est important à vérifier lors de l'achat pour un gain d'espace.

## APTITUDE AU STOCKAGE AU FROID ET RÉSISTANCE À L'HUMIDITÉ

Les matériaux en **verre**, **plastique**, **inox** sont aptes à être **stockés au froid** et **résistants à l'humidité**. Les matériaux du type **cellulosique** sont **moins performants** pour un stockage à basse température et en termes de résistance à l'humidité.

## FACILITÉ D'ENLÈVEMENT DE L'OPERCULE

L'opercule des **contenants en cellulose** est plus **difficile** à retirer que celle des contenants en **inox /plastique**. A date, les contenants en verre ne sont pas thermoscellables. En revanche, un travail de mise au point est en cours de développement et les premiers contenants en verre aptes au thermoscellage devraient apparaître sur le marché en début d'année 2025.

## FACILITÉ D'OUVERTURE DU COUVERCLE

Elle dépend du **couvercle** et du **contenant** considérés. Les contenants en matériaux du type **cellulosique** ne sont pas couverclables.

## APTITUDE AU SUIVI

L'ensemble des contenants listés sont aptes au suivi. En revanche, compte-tenu du caractère transparent du verre, il n'est pas possible d'adopter un suivi via un **QR code** réalisé dans la masse avec les contenants en verre. Reste la possibilité de collage d'une étiquette résistante au lavage et à la cuisson.

# 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/CÉRAMIQUE

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

### VERRE

- Attention à la **mémoire de choc**
- Bien choisir son **type de verre**
- **QR code** impossible
- Aptitude au **thermoscellage**
- Attention aux **bris de verre (corps étrangers)**

### PLASTIQUE RÉEMPLOYABLE

- DC - aptitude au contact alimentaire (cas réchauffage au micro ondes)
- 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 et lavage**
- Attention aux **allégations biosourcés et biodégradables**

# Les conteneants

## EXEMPLES DE POINTS DE VIGILANCE À AVOIR EN TÊTE

### MCDA EN FIBRES VÉGÉTALES DU TYPE CELLULOSIQUE

De nouveaux matériaux en plastiques ont fait leur apparition sur le marché. Les appellations « biosourcés », « biodégradables » (mention sur les produits par ailleurs interdite par la loi AGEC) ou encore « compostables » peuvent induire en erreur les acteurs de la restauration collective. En effet, **ce n'est pas parce qu'un matériau est biosourcé, biodégradable ou compostable qu'il ne s'agit pas de plastique.** Certains fabricants trompent les consommateurs en ne nommant pas leurs produits clairement comme du plastique. Ils utilisent souvent le mot « naturel ».



# 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

## EXEMPLES DE POINTS DE VIGILANCE À AVOIR EN TÊTE

### CAS SPÉCIFIQUE DES CONTENANTS EN BAMBOU/MÉLAMINE – VIGILANCE SUR LES ALLÉGATIONS DU TYPE ECO FRIENDLY

- 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

## NE PAS NÉGLIGER 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)
- ✓ Banderolage 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

# Merci beaucoup !

pour toute question, rdv sur *ma cantine*  
ou par email : [support-equalim@beta.gouv.fr](mailto:support-equalim@beta.gouv.fr)

