



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 – DGAL×DGOS×ANAP

Substitution des plastiques et réemploi

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



Ouverture du webinar

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 :

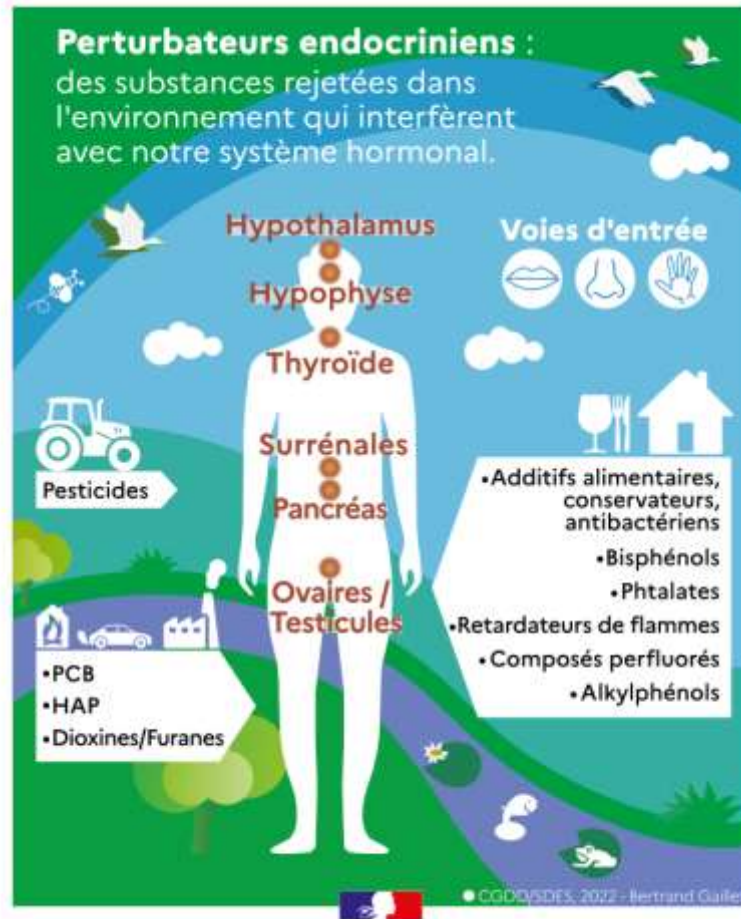
- ✓ Production de plastique : 460 millions T/an
- ✓ 80 % des produits fabriqués en plastique deviennent des déchets **en moins d'1 an**
- ✓ - de 10% des déchets plastiques sont recyclés

Plastique :

- ✓ Source de pollution tout au long de son cycle de vie, depuis l'extraction de matières premières 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 ?



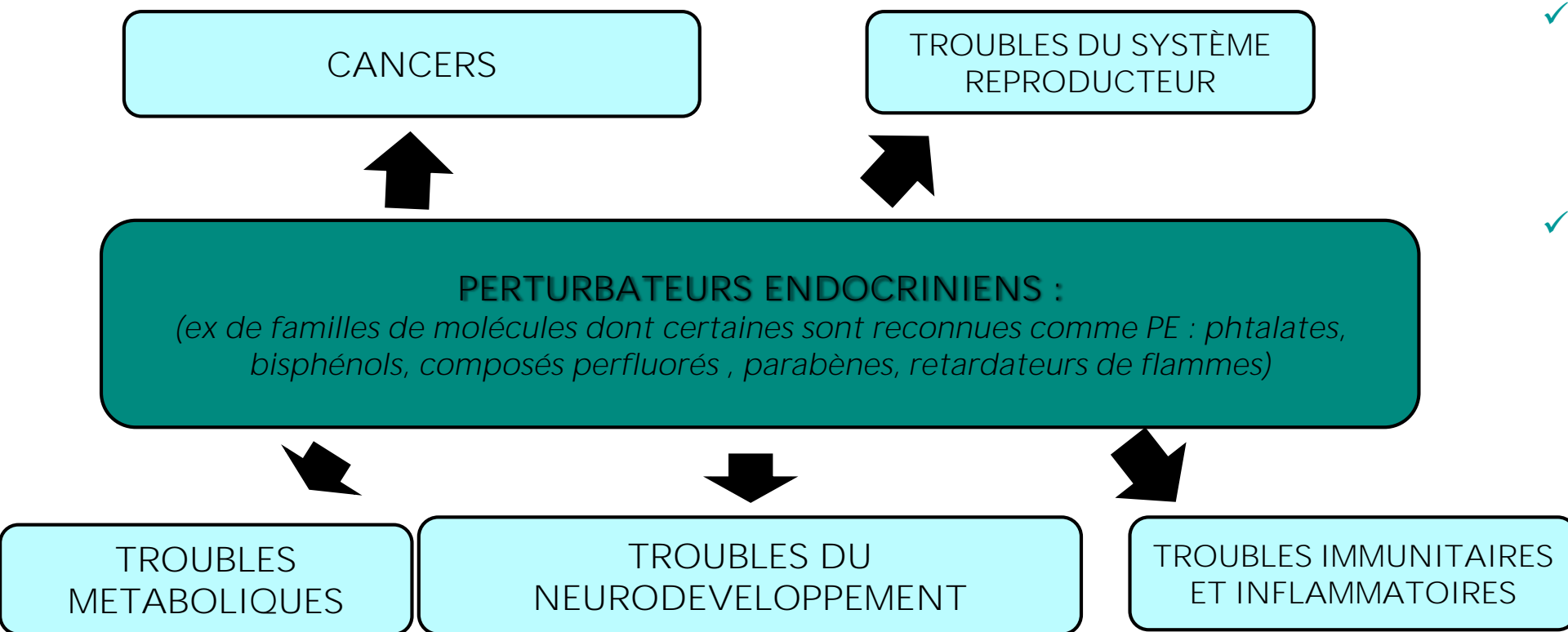
Voies d'exposition aux PE :

- ✓ 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)

Article 24 - loi Climat

2025

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

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 AGECE



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



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

- ✓ Article 77 loi AGECS : 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'écarter **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.

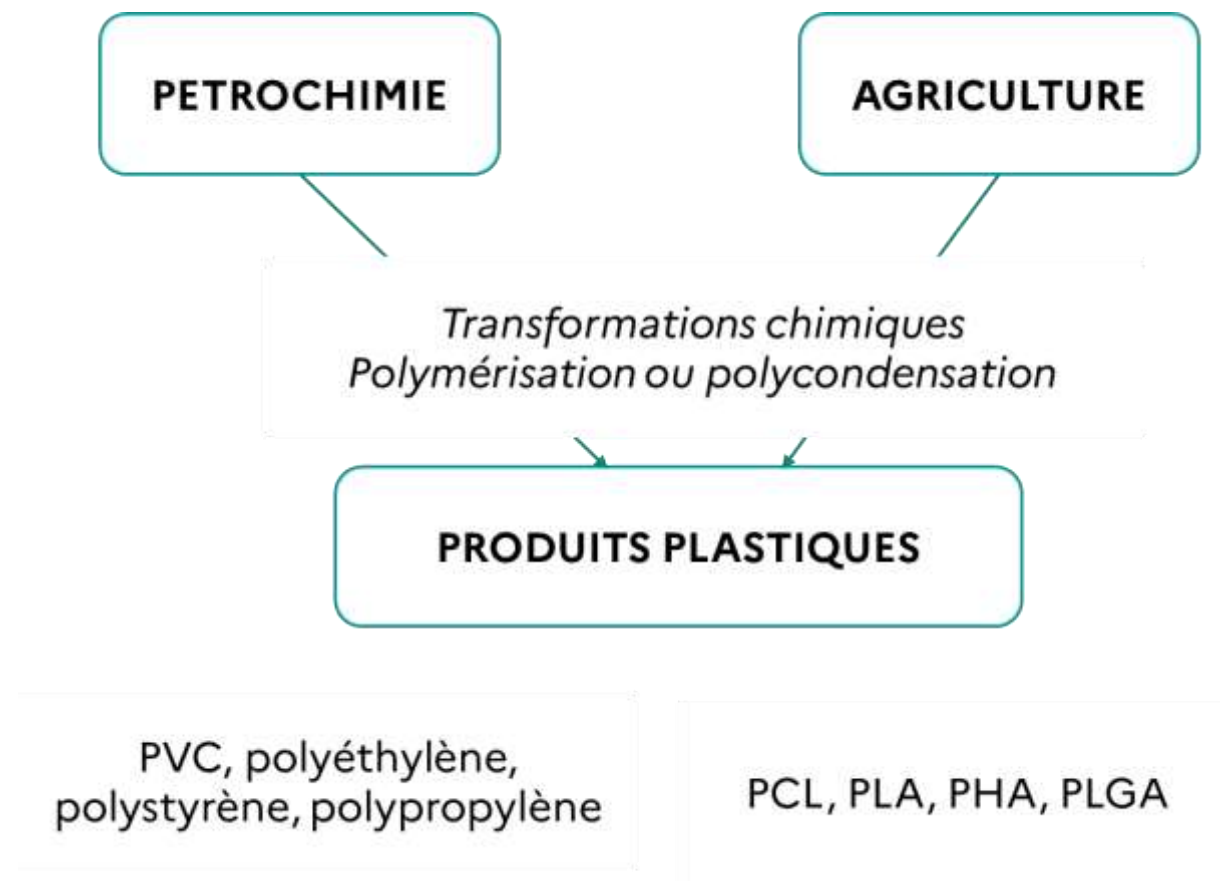


Les contenants conformes

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.



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 : contraint 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 outils d'aide à la décision dans le choix des contenants/lavage/traçabilité/ergonomie

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 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

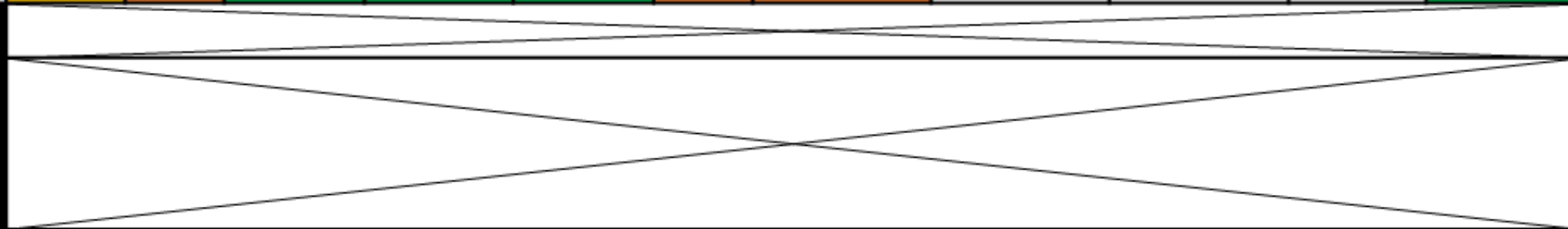
Poids

Aptitude au contact alimentaire avec un usage adapté (DC)

Facilité d'ouverture du couvercle

Aptitude à l'operculage

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	***	**	***	***	***	**	***	**	En cours	Selon le produit considéré	Dépend du couvercle et du contenant	***
Verre trempé borosilicate	OUI	***	*	***	***	***	*	**	Dépend du type de suivi				
Verre trempé sodocalcique	OUI	***	*	** 130°C max	***	***	*	**					
Verre sodocalcique recuit (classique)	OUI	**	*	* 80°C max	**	***	*	*					
Porcelaine/céramique	OUI	**	*	***	***	***	*	*					***
Plastique réemployable	NON												
Contenant (MCDA) à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec modification chimique/structurale de la cellulose et/ou liner plastique	NON												
MCDA à base de fibres végétales (ex : cellulose) avec <u>preuve de l'absence totale de plastique</u> , <u>bioplastique</u> et liner compris	!	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.											

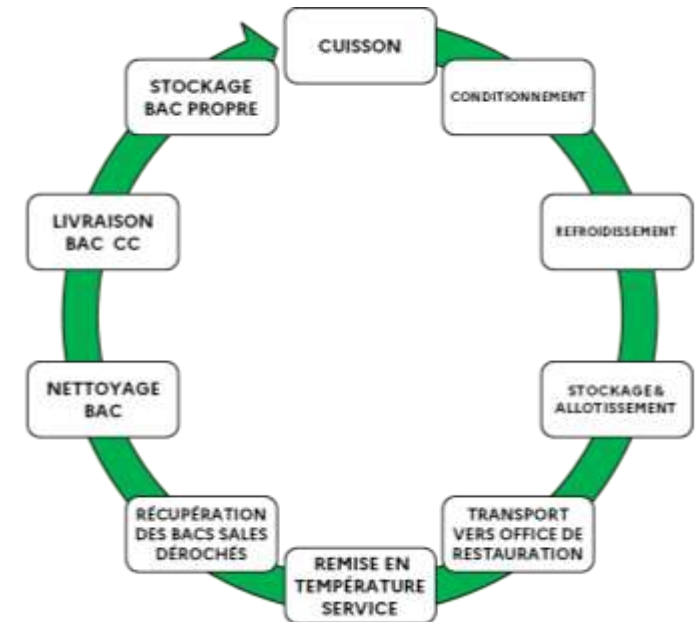
04/02/2025

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 DURABILITE			IMPACT RH			IMPACT SANITAIRE			IMPACT FONCTIONNEMENT		
	COUT INITIAL		Budget de fonctionnement	Flux de transport	Augmentation surface stockage	Limitation des impacts CO²	Augmentation de la masse salariale	Besoin de nouvelles compétences¹	Sécurité et santé au travail	Sécurisation de la boucle	Structure soumise aux inspections sanitaires	Limitation du Risque	Locaux	Compatibilité des contenants	Gestion des aléas
	Achat de bac	Aménagement de locaux													
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

Plusieurs options :

SUIVRE LE CONTENANT
UNIQUEMENT POUR
ASSURER LE RETOUR DES
BACS

SUIVRE LE CONTENANT
ET LE CONTENU

OPTIMISER LES FLUX

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 criblé :

- 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



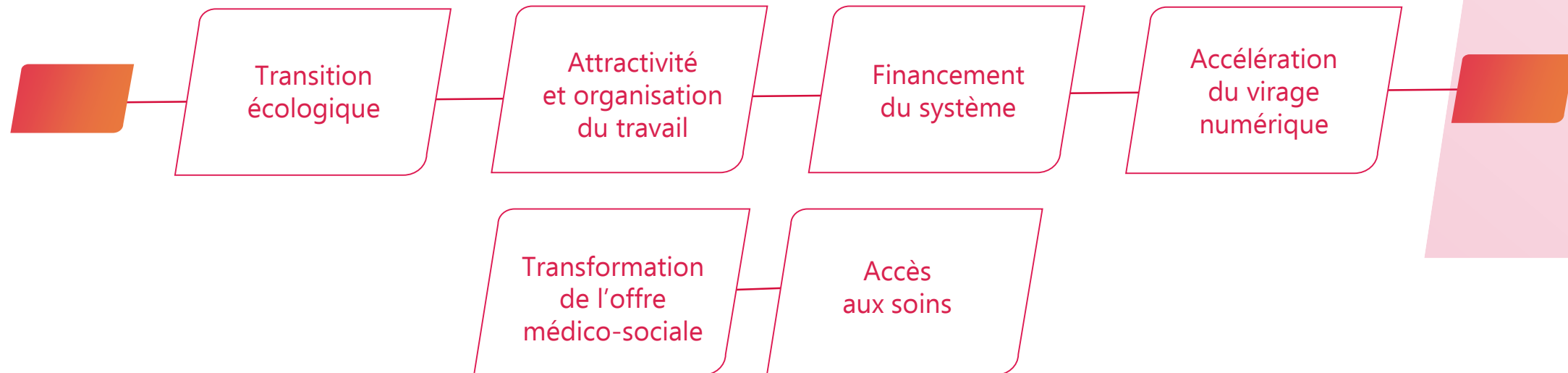
Pour répondre à vos
défis, vos difficultés et
vos problématiques

- 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



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

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

LES OUTILS À TÉLÉCHARGER

- Amalgames dentaires.pdf  
- Dechets 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

- 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 périmés non consommés d'origine végétale (légumineuses, légumes, pain, fruits, farines végétales, marc 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, du lait ou des œufs, marc de café et sachets de thé et tisanes dans des sachets en papier...
- Serviettes en papier sans entre et soigné
- Déchets verts issus de l'entretien des espaces verts (tonte de gazon, taille 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 génèrent plus de 60 l 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 généré.
- **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 ;

- ne peuvent pas rendre accessibles à la consommation les produits alimentaires non consommés ;
- ont l'interdiction de brûler des biodéchets hors dérogation préfectorale ;
- doivent conclure une convention de don des produits alimentaires avec une ou plusieurs associations habilitées, s'ils préparent plus de 3 000 repas par jour ;
- doivent accompagner chaque enlèvement de biodéchets contenant des sous-produits animaux d'un document d'accompagnement commercial.

COLLECTE, STOCKAGE ET TRAITEMENT

- Les biodéchets (hors HAU) doivent être stockés dans des contenants étanches et couverts. Il n'y a pas de délai réglementaire pour leur traitement mais une obligation de résultat en évitant la dégradation des biodéchets. En fonction des conditions de stockage, il est nécessaire d'adapter la fréquence de collecte en conséquence de cette obligation. Pour ralentir la dégradation des biodéchets, ils peuvent être stockés dans des espaces réfrigérés ou refroidis.
- Les HAU sont collectées dans des fûts ou des bacs de rétention. Elles ne doivent en aucun cas être déversées ou rejetées dans les égouts ou avec les ordures ménagères, ni être souillées ou diluées par d'autres produits.
- Pour les petits producteurs, certaines déchetteries collectent ces huiles alimentaires dans des conteneurs de regroupement.
- Dans le cas des snacks et cafétérias, le prestataire est responsable du tri à la source et de la gestion des biodéchets uniquement si le contrat de prestation le prévoit. L'établissement doit s'assurer des moyens nécessaires, dans ce cas, notamment au regard de la configuration des locaux qui met à sa disposition.

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 chiffre (correspondant à la famille de plastique) entouré d'un triangle fleché. Il est apposé sur la majorité des contenants et emballages plastiques afin de faciliter le tri des déchets en plastiques.

Sigles	Noms	Type de contenants
	Polyéthylène téréphtalate (PET)	Couverts, assiettes, gobelets, bouteilles, flacons de cuisine...
	Polyéthylène haute densité (PEHD)	Chargements, déballants, sacs poubelles, sacs poubelles...
	Polyvinyle de chlorure (PVC)	Plastique rigide, souvent sous forme de feuilles, de plaques, de tubes...
	Polyéthylène basse densité (LDPE)	Films alimentaires, sacs pour les produits, sacs poubelles...
	Polypropylène (PP)	Recipients alimentaires, contenants, bouchons, couvercles...
	Polystyrène (PS)	Bouteilles des flacons à usage unique, bouchons, couvercles, supports, tubes, tubes...
	Autres plastiques	Aluminium, bouchons d'eau, bouchons d'eau, bouchons d'eau...

- 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 (VHU) ne sont pas couverts par cette fiche. Cf. fiches « DEEE », « Déchets du bâtiment » et « Déchets de garage ».

- Les plastiques souillés par des produits dangereux doivent suivre la filière des déchets dangereux correspondante.
- Des initiatives et des projets d'expérimentation se multiplient pour trouver des solutions de recyclage des déchets de dispositifs médicaux à usage unique en plastique. À date, aucune filière n'est déployée à une échelle importante et ces déchets sont, selon les cas, principalement acheminés vers les filières DASTRA ou DASTNG.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

- La filière des déchets en plastique est une filière de valorisation obligatoire au titre des « 8 flux » à l'exception des sites collectés par les collectivités territoriales ou produisant moins de 1 300 t/an (moins tous déchets confondus). Les obligations sont précisées dans le décret n° 2021-950 du 16 juillet 2021 relatif au tri des déchets de papier, de métal, de plastique, de verre, de textiles, de bois, de fraction minérale et de plâtre. À ce titre, ces déchets doivent faire l'objet :
 - d'un tri à la source ou confié à un tiers
 - et d'un traitement en priorité par valorisation matière (recyclage)
- Les établissements recevant du public doivent obligatoirement proposer aux patients un dispositif permettant de réaliser le tri à la source des déchets d'emballages ménagers constitués majoritairement de plastique, d'acier, d'aluminium, papier ou de carton (article L. 541-21-2-2 du Code de l'environnement).
- Certains produits en plastique à usage unique, (couverts, assiettes, gobelets et couvercles) sont interdits dans les établissements depuis juillet 2021, à en va de même pour les bouteilles d'eau distribuées gratuitement.

Des appuis terrain pour vous épauler

Principes d'interventions

01 →

Pair à pair

02 →

Bienveillance et exigence

03 →

Expertise, technicité et opérationnalité



Appuis individuels

Monothématiques ou multithématiques

- 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



Conclusion