

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

La réglementation

2

Les solutions de lavage

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

LOI AGEC (art. 77) : Interdiction de la vaisselle jetable pour les repas consommés **sur place** dans les restaurants servant plus de 20 couverts simultanément.

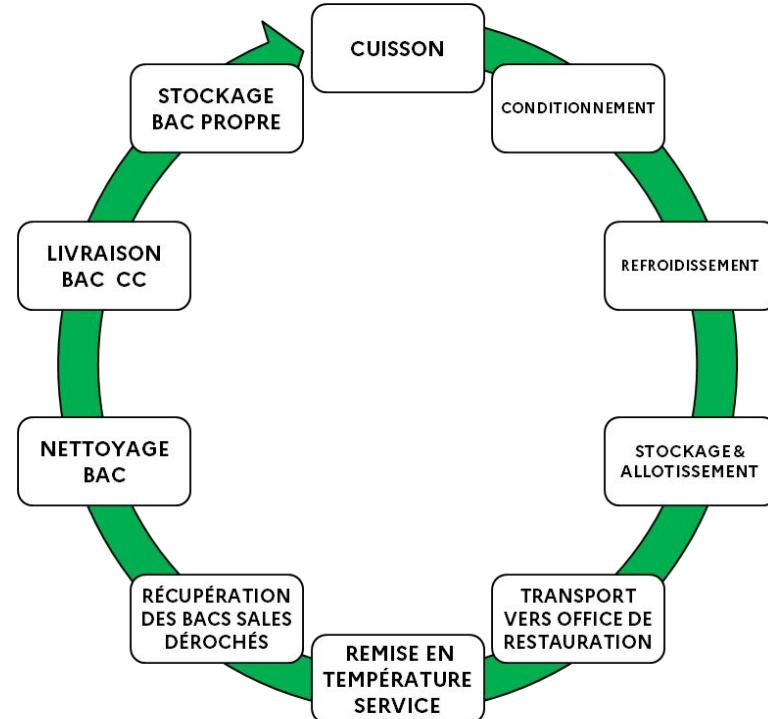
2025

LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE (art. 24) : 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**.



Le lavage des contenants requiert une organisation et l'élaboration d'un cahier des charges, qu'il soit internalisé ou externalisé

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



Le lavage des contenants requiert une organisation et l' élaboration d'un cahier des charges, qu'il soit internalisé ou externalisé

Avant de procéder au choix du type de lavage (externalisé ou internalisé), il faut avoir en tête sa capacité à internaliser ou externaliser le lavage 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 (présence ou absence de laverie/projet de laverie)
- La **disponibilité de personnel compétent** et la possibilité de mise en place de formations ;
- La **possibilité d'investissement** en matériel (machines de lavage) et en **surface de stockage supplémentaire**.



Paramètres à considérer pour procéder au choix du type de lavage

LAVERIE INTERNALISEE



Locaux adaptés pour y rajouter une laverie



Réduire le nombre de contenants à acheter



Absence de projet de laverie à proximité



Besoin de contrôler à tout moment la qualité sanitaire de lavage

LAVERIE EXTERNALISEE



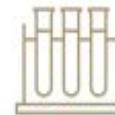
Absence de vivier de personnel pour travailler dans la zone



Absence de zone de stockage disponible



Investissement impossible ou locaux indisponibles pour la zone de lavage



Besoin de s'appuyer sur les compétences du laveur pour garantir une qualité

Impacts en fonction du type de lavage

En fonction du **type de lavage** (internalisé, externalisé avec ou sans location de contenants), les **impacts** en termes **budgétaire**, de **ressources humaines, sanitaires** ou encore en termes de **réorganisation** seront différenciés.

Identification des impacts/choix de lavage	IMPACTS EN FONCTION DU TYPE DE LAVAGE														
	IMPACT BUDGET ⁵⁶			IMPACT DURABILITE			IMPACT RH			IMPACT SANITAIRE			IMPACT FONCTIONNEMENT ⁵⁷		
	Achat de bac	Aménagement locaux	Budget de fonctionnement	Flux de transport	Augmentation surface stockage	Limitation des impacts CO ₂	Augmentation de la masse salariale	Besoin de nouvelles compétences ⁵⁸	Sécurité & Santé au Travail ⁵⁹	Sécurisation de la boucle ⁶⁰	Structure soumise aux inspections sanitaires ⁶¹	Limitation du Risque	Locaux	Compatibilité des contenants	Gestion des aléas ⁶²
LAVERIE INTERNALISEE	€€	€€€	€	***	*	***	*	*	*	***	***	***	*	***	**
LAVERIE EXTERNALISEE AVEC LOCATION DE CONTENANT	0	***	€€€	* ⁶³	***	* ⁶⁴	***	**	**	KO ⁶⁵	**	***	*	*	*
LAVERIE EXTERNALISEE	€€€	€€	€€	*	* ⁶⁶	*	***	**	**	KO ⁶⁷	*	*	**	**	**

Le lavage internalisé

Identifier les bacs, socles, caisses à récupérer, via un **logiciel de tracking**

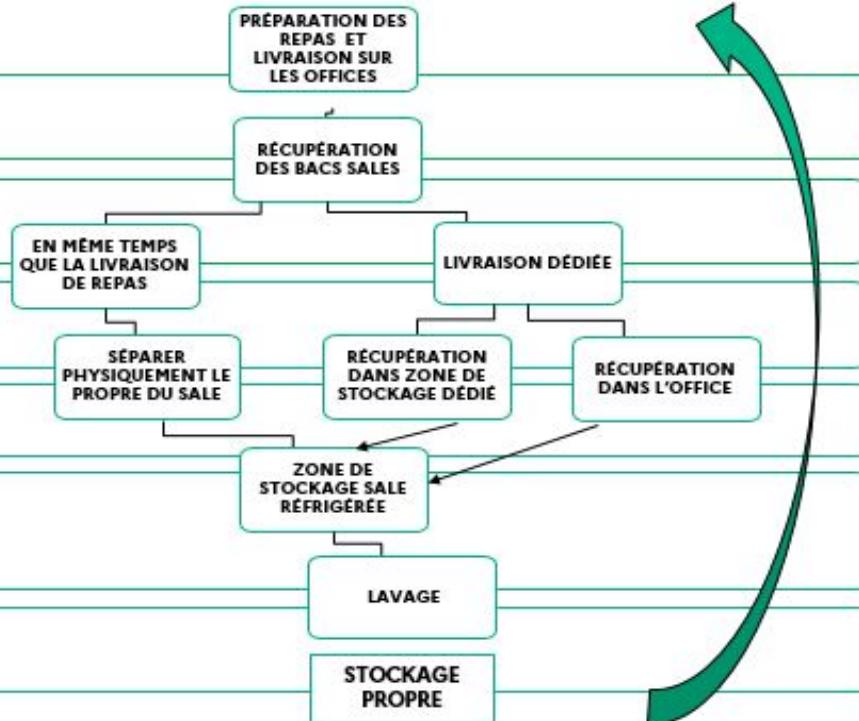
Intégrer le lavage dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (c.f. focus *infra*) - définir les **règles à respecter** et les impératifs de la création d'une tournée dédiée

Nécessité de travailler avec les **offices sur les lieux et les horaires de récupération possibles**, identifier les points bloquants

Calibrer son stockage en fonction des cadences de lavage (prévoir 1/2 équipes en fonction du besoin) et de conditionnement

Attention à la qualité de la machine et à sa capacité à nettoyer des bacs sales depuis plusieurs jours et à sa cadence, point impératif : possibilité de lecture des QR codes de bacs et couvercles, absolue nécessité d'avoir des contenants parfaitement secs

Calibrer son stockage en fonction de sa **cadence de lavage** et de conditionnement



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.

Point d'attention

- Nécessité de se **professionnaliser** (nouvelles compétences à trouver) ;
- Nécessité d'avoir un **chef d'équipe qui contrôle** la bonne conduite des process de lavage ;
- **Trouver les capacités de stockage pour les contenants sales et propres** ;
- **Trouver les capacités de stockage pour les contenants durant l'absence d'activité du restaurant** qui peut atteindre 110 jours pour le scolaire ;
- **Investissement important** pour la surface et les **machines de lavage** ;
- **Personnel supplémentaire** ;
- Possibilité d'occurrence d'une **problématique de dureté de l'eau** (prévoir des achats d'adoucisseurs en particulier) ;
- Mise en place du **procédé de lavage/séchage** et son intégration dans le **plan de maîtrise sanitaire** ;
- Possibilité d'occurrence de **panne de la machine de lavage** : prévoir un service après-vente dans le cahier des charges et la quantité et le stockage de contenants en fonction de la durée nécessaire à l'intervention ;
- Avoir une **machine à laver qui permette une bonne qualité du lavage et de séchage à 100%** ;
- L'impact de l'investissement pour acquérir un **surplus de matériel** pour permettre une **rotation entre lavage, distribution et utilisation en cuisine centrale** est à prendre en compte.

Points de vigilance – lavage internalisé

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

- Effectuer un **nombre de rotations adapté à la capacité du contenant** ;
- Avoir **recours aux biocides adaptés** ;
- Prévoir un **stock tampon** en cas d'arrêt de la machine (grève, panne, ...) ;
- Être vigilant à **l'efficacité du lavage et du séchage** ;
- Prendre en compte les **protocoles de lavage** inscrits dans les fiches techniques différenciées en fonction du contenant considéré ;
- **Capacité de stockage** pendant les périodes creuses;
- **Possibilité d'occurrence d'une problématique de dureté de l'eau** (prévoir des achats d'adoucisseurs en particulier) ;
- Ne pas négliger la **nécessité de mise en place de nouveaux process** ;
- Possibilité d'**occurrence de panne** : prévoir un **service après-vente** dans le cahier des charges ;
- Avoir une **machine à laver** (ou un tunnel de lavage) qui permette une **bonne qualité du lavage et de séchage** et prévoir sa **maintenance** (notamment pour vérifier l'absence de buses de rinçage bouchées, ou le bon usage des pompes et de la température de l'eau, etc.) ;
- Ne pas sous-estimer les **problématiques de séchage** des contenants.

Le lavage externalisé

Identifier les bacs, socles, caisses à récupérer, via un logiciel de tracking

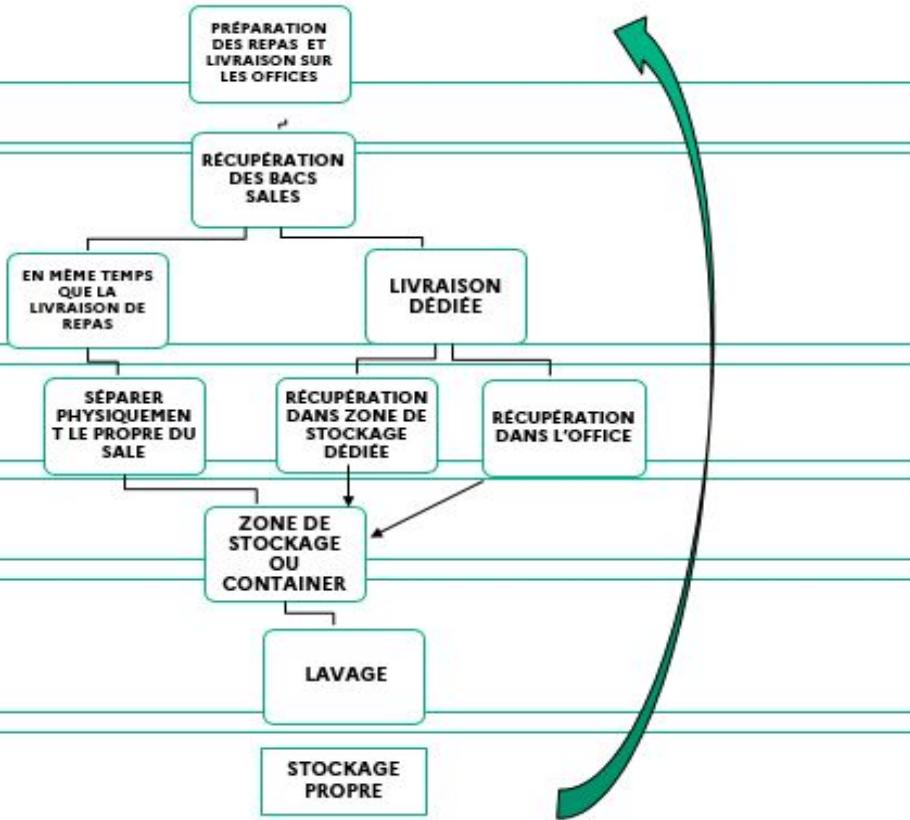
Intégrer l'externalisation du lavage dans le plan HACCP (s'assurer que le retour des contenants nettoyés soit conforme et non contaminé, vérifier que le prestataire utilise des biocides aptes au contact alimentaire ; vérifier le respect des préconisations de lavage des contenants et la bonne maîtrise des températures de lavage en fonction du matériau considéré, s'assurer que le transport évite tout danger de recontamination).

Nécessité de travailler avec les offices sur les **lieux et les horaires de récupération** possibles, identifier les points bloquants

Calibrer son stockage en fonction des cadences de récupération des bacs sales, attention à éviter les manipulations des bacs sales & être attentif à la maîtrise du danger biologique et chimique

Attention à la qualité du service, sa cadence et à la capacité de nettoyer des bacs sales depuis plusieurs jours, point impératif de rendre possible une lecture des QR code de bacs et couvercles, absolue nécessité d'avoir des contenants parfaitement secs, contrôler et superviser le fonctionnement du prestataire de lavage i.e. en demandant des tests libératoires

Calibrer son stockage en fonction de sa cadence de livraison, être attentif à la proposition faite par le laveur de pouvoir stocker chez lui durant les vacances scolaires



Le lavage externalisé avec ou sans location de matériel

Avantages

- + Personnel supplémentaire non nécessaire
- + Délégation de la compétence
- + Absence d'investissement de matériel de lavage

Point d'attention

- Nécessité de développer une **organisation pour le transport** (avoir un container, élaborer un cahier des charges rigoureux qui réponde aux exigences sanitaires)
- Nécessité de dérochage** car le nettoyage est différé (problématique de la gestion des vendredis et des vacances scolaires)
- Surcoût en fonctionnement**
- Absence de maîtrise de la qualité du lavage.**

Avec location de matériel

- + Possibilité de gérer un **stockage complet** de bacs propres
- + Absence d'investissement de **contenant**
- **Uniformité des contenants** : impossibilité de choix, qui pourrait ne pas être compatible avec un fonctionnement idéal

Sans location de matériel

- + Possibilité de gérer un **stockage temporaire**
- + Possibilité de choisir sa **propre gamme de contenants** dans la mesure de l'acceptabilité par l'industriel de lavage
- Possible **non adéquation du contenant choisi** par rapport aux procédures de lavage.
- **Impact financier** important pour l'**acquisition de contenants supplémentaires** permettant la bonne rotation des stocks (non envisagé) ;
- **Audit du prestataire et du respect du cahier des charges à contractualiser** : type de biocide à utiliser (en fonction du type de contenant, information uniquement détenue par l'établissement de restauration propriétaire des contenants)
- Impossibilité de distinguer des contenants inox distincts en alliages qui pourraient être dégradés par des biocides inappropriés (**aluminium quaternaires**)

Points de vigilance – lavage externalisé

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 dans la mesure où ils ne sont pas considérés comme des exploitants de la chaîne alimentaire : ils ne distribuent pas de denrées alimentaires.

Il convient donc d'être vigilant sur certains aspects avant d'entamer toute contractualisation avec ces opérateurs :

- 1/ En intégrant l'externalisation du lavage dans le plan HACCP**
- 2/ En contrôlant et supervisant le fonctionnement du prestataire de lavage** (il convient de s'assurer que le prestataire maîtrise à la fois les dangers biologiques, chimiques et physiques, en particulier le bris de verre le cas échéant) : il faut s'assurer que le retour des contenants nettoyés soit conforme, et qu'ils soient intacts et non contaminés
- 3/ En vérifiant que le prestataire de lavage utilise des biocides autorisés pour cet usage ; et de le spécifier dans le cahier des charges**
- 4/ En vérifiant 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/ En s'assurant que le transport évite tout danger de recontamination et de bris de verre ;**
- 6/ En intégrant des exigences d'information sur les flux d'eau optimisé (en m³).**

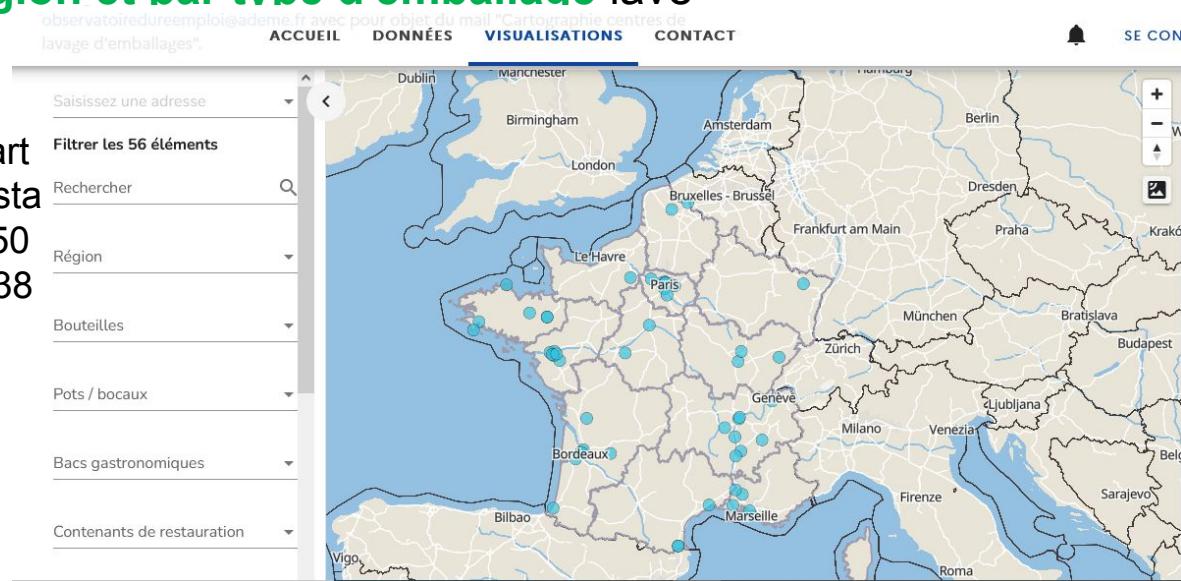
Points de vigilance – lavage externalisé

- **Absence de contrôle** de l'efficacité des process de lavage
- **Absence d'agrément** permettant de garantir l'efficience des lavages effectués
- **Prendre en compte les protocoles de lavage** précisés dans les fiches techniques et différenciés en fonction du contenant considéré
- Attention à la **qualité du lavage**
- Réfléchir à la mise en place d'un process de **suivi du contenant**



Cartographie des centrales de lavage

- ✓ Répertorie plus de **55 centres** proposant un lavage mutualisé d'emballages (capacité de laver pour plusieurs clients) en fonctionnement en FR (dont 1 à la Réunion).
- ✓ Permet de **filtrer par région et par type d'emballage** lavé



<https://data.ademe.fr/applications/carte-des-centres-de-lavage-test-carto-stats?lat=46.36496105985151&lng=0.5021232608645505&zoom=4.365854381852451>

Le règlement 852/2004 précise qu'il est possible de transporter au sein d'un même véhicule des contenants sales et propres sous certaines conditions.

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
- 3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.**
5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
- 6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.**
7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

EN CONCLUSION, LA RÉGLEMENTATION précise ce qu'est UNE SÉPARATION EFFICACE (cf. point 3) à savoir une SECTORISATION DANS LE VÉHICULE ET LA PROTECTION DES DENREES ALIMENTAIRES DES RISQUES DE CONTAMINATION (cf. point 6).

Merci beaucoup !

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

