

RECOLIM

TRANSITION VERS DES CONTENANTS
RÉEMPLOYABLES : POINT D'ÉTAPE AU SYREC





Contenu

PROPOS LIMINAIRES

I SYNTHÈSE DE L'AVANCEMENT DU PROJET ET RELÈVÉ DE DÉCISION

- Identification du contenant : inox / verre
- Quel impact environnemental ?
- Création d'un groupement de commande

II PERSPECTIVES ET ENJEUX DE LA TRANSITION VERS DES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

- Le lavage des contenants : une opportunité à saisir
- Repenser le transport et la logistique
- L'automatisation des postes de travail



PROPOS LIMINAIRES

En 2019, le Syrec, le Siresco, le Sivuresc et la start-up Uzaje ont créé le groupe de travail Recolim. L'objet de ce groupe de travail est d'anticiper et de préparer la transition vers des contenants réemployables au regard des objectifs dont disposent les lois EGALIM et AGECE.

La nouvelle réglementation en matière de contenants réemployables invite les acteurs de la restauration collective qu'ils soient publics ou privés à se réinventer. En effet, ce changement provoque des bouleversements importants dans plusieurs domaines, comme par exemple :

- Le défi logistique lié au transport, au stockage, au lavage de ces nouveaux contenants,
- Le risque de troubles musculo-squelettiques inhérents aux changements des tâches demandées aux agents et opérateurs des restaurants satellites.
- Le maintien de la sécurité alimentaire, et de la qualité organoleptique des plats...

Ce document a pour but d'établir un rapport d'avancement des travaux, expérimentations et recherches menés par Recolim. Il présente aussi les perspectives, les nouvelles interrogations et prises de décision soulevées par l'évolution du projet. Dans cette note, nous nous concentrerons sur le procédé de cuisson sous vide par immersion et sur le Syrec.

**RETROUVEZ LES AUTRES
PUBLICATIONS DU GROUPE RECOLIM :**





I SYNTHÈSE DE L'AVANCEMENT DU PROJET ET RELÈVÉ DE DÉCISION

1. Identification du contenant : inox / verre

En 2019 et 2020, des expérimentations ont été menées pour identifier les contenants qui pourraient relever les enjeux de cette transition. Des tests ont été réalisés avec des contenants en inox et en verre dans les cuisines centrales et les restaurants satellites. Pour le process de la cuisson sous vide par immersion, les tests n'ont été concluants qu'avec l'utilisation de bacs gastronormes en inox. L'utilisation de contenants en verre a été rendue impossible en raison du tirage au vide qui provoque un risque d'éclatement trop important.

Cette expérimentation a permis d'écarter la solution du bac en verre pour le cas de la cuisson sous vide par immersion et de focaliser la recherche sur les contenants en inox. Dès lors, des travaux de recherche sont menés avec le CREA (Centre de Recherche et d'Études pour l'Alimentation) et l'entreprise Rieber pour optimiser les contenants inox : réduire leur masse, épaisseur, tout en garantissant une bonne tenue au tirage au vide, et la sécurité alimentaire. De même, le Syrec, l'entreprise Mecapack et l'entreprise Cuitisan travaillent de concert dans l'objectif de trouver une solution d'automatisation pour la fermeture des contenants réemployables dans le cadre du portage de repas à domicile. À date, les résultats sont satisfaisants.

2. Quel impact environnemental ?

Fin 2020, le groupe de travail RECOLIM décide de missionner le cabinet d'expertise Bleu Safran pour mener une étude comparative d'impact environnemental, entre poches plastiques et contenants réemployables en inox. Cette étude donne des orientations pour appréhender les impacts environnementaux de la transition vers des contenants réemployables dans le cadre de la loi Egalim, qui interdit des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à échéance de janvier 2025.

Elle contribue à la réflexion à mener autour de la transformation des process et usages dans la restauration scolaire.

Les poches PE/PA sont une solution avec moins d'impact environnemental que les bacs inox, car elles permettent d'optimiser le transport par leur volume et leur poids. Seul l'indicateur consommation nette d'eau donnerait un avantage à la solution des bacs inox.

L'étude nous montre que toutes les étapes du cycle de vie ne sont pas équivalentes en termes d'impact sur les différents indicateurs étudiés. Trois d'entre eux se distinguent : le transport et l'allotissement, la fabrication des contenants et le lavage.

Pour 3 indicateurs (contribution au changement climatique, épuisement des ressources énergétiques et épuisement des ressources minérales) le bilan est nettement favorable à la solution "poche". En effet, il apparaît que la faible masse de la poche par portion permet de conserver un impact environnemental faible. L'étape de la livraison des repas est particulièrement déterminante en défaveur des bacs inox pour les 3 indicateurs cités plus haut : la tournée est allongée (reprise des bacs sales), la masse moyenne et le volume des repas augmentent en raison de l'utilisation de bacs inox. Ces constats conduisent à étudier des modes de transport plus vertueux. Le lavage des bacs inox (réalisé en interne ou en externe) pèse également sur l'épuisement des ressources énergétiques : consommation en électricité, consommation d'essence pour le transport des bacs propres...

Pour le 4e indicateur (la consommation nette d'eau), la solution des bacs inox apparaît comme la plus économe. L'étape du lavage des bacs a peu d'impact sur la consommation d'eau, contrairement à la fabrication des poches qui est plus gourmande (matières premières et procédés de mise en forme).

3. Création d'un groupement de commandes

La transition vers des contenants réemployables dont l'impact environnemental est limité nécessite des innovations importantes. Si Recolim entend poursuivre ses travaux en 2022, dans son domaine de compétence, les expérimentations menées nécessitent une collaboration inédite avec des industriels et fournisseurs de solutions alternatives ; pour mettre en œuvre une véritable démarche de recherche et développement. Ces nouveaux partenaires peuvent à la fois proposer des solutions existantes mais peuvent aussi se voir contraints d'investir dans de nouvelles recherches et de développement de nouveaux produits ou process.

En outre, un certain nombre de cuisines centrales, partageant des intérêts communs ont souhaité construire un cadre de coopération reposant sur un cadre juridique précis. La création d'un groupement de commandes entre cuisines centrales et collectivités à la recherche d'alternatives aux conditionnements en plastique permet donc à la fois d'encourager le développement de solutions innovantes, mais également d'acquérir les biens développés. Les industriels peuvent ainsi optimiser leurs prix en fonction du volume de commande prévisionnel et assurer leurs investissements. Ce groupement de commandes concerne les cuisines, collectivités et personnalités juridiques suivantes :

- Le SYREC,
- Le SIRESCO,
- Le SIVU Bordeaux – Mérignac
- La ville de TOULOUSE
- La ville de NANTES
- La ville de RENNES
- Département de la Seine-Saint-Denis (à l'étude)

Ce groupement est en charge de passer des marchés publics portant sur :

- Lot n° 1 : Contenants et couvercles inox ;
- Lot n° 2 : Contenants en verre associés à des couvercles composés d'autres matériaux vertueux ;
- Lot n° 3 : Achat de toutes machines et systèmes d'automatisation facilitant l'ergonomie des postes de travail et particulièrement la prévention des troubles musculosquelettiques lors de la manutention des contenants ;
- Lot n° 4 : Achat de matériel facilitant le déplacement, la manutention et le stockage des contenants.

II PERSPECTIVES ET ENJEUX DE LA TRANSITION VERS DES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

1. Le lavage des contenants : une opportunité à saisir

L'usage de contenants réemployables entraîne la nécessité de procéder au nettoyage, à la désinfection et au stockage de ces derniers. Plusieurs opportunités se présentent pour les acteurs de la restauration collective francilienne :

- Une centrale de lavage externalisée via des marchés publics comme les centrales proposées par l'entreprise Uzaje.
- Une internalisation du lavage (qui révèle rapidement des limites en termes de surface et de matériel).
- La création d'un nouvel outil de service public qui permettrait de mutualiser ces missions.

La dernière option doit être étudiée de façon approfondie. Cette centrale de lavage aurait pour compétences : l'achat des bacs, le renouvellement des bacs, le lavage des bacs, la livraison des bacs pour une capacité de plus de 120 000 / 130 000 repas par jour.

Cette mutualisation a déjà suscité l'intérêt d'autres collectivités territoriales, qu'il s'agisse de villes ou de départements.

Ce type de structure emploie habituellement des salariés / agents disposant de peu de qualifications. Elle pourrait donc s'inscrire dans un objectif / projet de réinsertion professionnelle. À terme, un maillage de toute l'Île-de-France peut être envisagé avec 4 points de lavage (Nord, Est, Sud, Ouest).

2. Repenser le transport et la logistique

L'étude d'impact environnemental identifie le transport des contenants en inox comme l'un des postes les plus impactant sur l'environnement.



Si l'on veut limiter cet impact négatif, il faut se poser la question des modalités de renouvellement de la flotte de véhicules légers et poids lourds du Syrec : biogaz, véhicules hybrides, électriques... De nombreuses possibilités existent.

De plus, la transition vers des contenants employables pose la question de l'acheminement vers les cuisines satellites et de leur accessibilité. Le port des contenants représente un risque de développement de troubles musculo-squelettiques très important pour les agents. Il est fondamental de veiller au bon acheminement des denrées aux cuisines satellites via des accès facilités. Les villes adhérentes doivent être au coeur d'un audit et de travaux d'accessibilité aux abords des cuisines satellites qui le nécessitent. Ce travail pourra être mené de concert avec le Syrec qui peut remplir la mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour le compte des communes membres.

3. L'automatisation des postes de travail

Comme nous l'avons expliqué précédemment, la transition vers les contenants réemployables entraîne une augmentation importante de la masse des contenants et un risque important de développement des troubles musculo-squelettiques pour les agents (essentiellement ceux de la cuisine centrale qui seront soumis à plus de manipulations et travaux de manutentions). Une adaptation de la cuisine centrale est à envisager en fonction des opportunités d'automatisation des postes. La contrainte foncière impose un réaménagement des zones de travail dans un espace similaire. Cette question est à l'ordre du jour pour 2022. En effet, dès que le choix des contenants et du matériel de conditionnement sera effectué, des outils de cobotisation seront développés dans le respect du nouvel aménagement des locaux.



RECOLIM

TRANSITION VERS DES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES : POINT D'ÉTAPE

Novembre 2021