

COMPTE RENDU CLUB DES PROS DE LA RESTAU CO

Date : 16/06/2025

Lieu : cuisine centrale de Saint Vincent de Barrès

Personnes présentes :

Jean Louis FLORES, Lycée Vincent d'Indy Privas
Cyrille GEOFFROY, ADAPEI 07
Marc CLAIRON, Collège VENTADOUR Privas
Frédéric BONNARD, Collège VENTADOUR Privas
Carole VANCAENEGHEM, Ville de Privas
Michel JEAN, CH Sainte Marie
Maxence BOCQUART, CH Sainte Marie
Bruno MOYON, CH Sainte Marie
Marion WILLIAMS, CFPPA Le Pradel
Stéphane NURY, CAPCA
Tom ARMAND, CAPCA
Maory MALATRAY, CAPCA
Magdalena CORNIERE, CC Ardèche Rhône Coiron
Jérémy RICHARD, CC Ardèche Rhône Coiron
Brigitte VERRON, Lycée agricole Olivier de Serres
Gaëlle TRAVASCIO, Ardèche le goût

Laurent SCHIMMERLING, CH Privas (excusé)

Ordre du jour :

Arrêt du plastique en cuisine



Tour de tableMarc CLAIRON

1 100 couverts par jour liaison froide

N'utilise plus de plastique, uniquement de la porcelaine et du verre depuis 10 ans

Equipe de 9 personnes

Frédéric BONNARD

Second de cuisine

Maxence BOCQUART

Directeur des services généraux

Intérêt de l'arrêt du plastique pour diminuer les déchets

Jérémy RICHARD

Responsable de production

Cyrille GEOFFROY

Chef de cuisine à l'ESAT depuis le mois de juillet

Utilise de l'inox

4 salariés + 12 personnes en situation de handicap

300 couverts avec un agrément à 700

Jean Louis FLORES

800 repas par jour

Pas de déchet plastique

Utilisation de ramequin et salade bar

60 % produits EGALIM et 18 % bio

Carole VANCAENEGHEM

Responsable restauration scolaire

500 couverts par jour

Pas ou peu de plastique en cuisine à part les seaux

4 temps complets

Marion WILLIAMS

Seule en cuisine avec parfois un peu d'aide

60 repas par jour

Brigitte VERON

Econome au lycée

Equipe de 5 personnes

480 couverts par jour

Problématique des piques niques individuels avec l'utilisation des bouteilles d'eau en plastique

Stéphane NURY

Responsable du service de portage à domicile

180 repas par jour

5 livreurs

Bruno MOYON

Responsable logistique

Intérêt pour diminuer les déchets

Point sur la réglementation

Informations à consulter sur le Powerpoint envoyé ci-joint.

Trois livrables à consulter sur le site ma cantine

Ce sont des outils d'aide à la décision très complets

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/substitution-des-plastiques/guide-daccompagnement-a-la-substitution-des-plastiques-et-au-reemploi>

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/substitution-des-plastiques/les-alternatives-aux-conditionnements-en-plastique>

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/substitution-des-plastiques/recommandations-cna>

Arrêt du plastique en cuisine : témoignage de la cuisine centrale

En octobre 2021, Magdalena CORNIERE, responsable de la cuisine centrale, décide en respect de la loi de ne plus utiliser le plastique pour les 100 repas de portage à domicile qu'ils livrent. En trois mois, elle réussit le défi avec son équipe de passer à des contenants 100% en verre.

Au 1^{er} janvier 2022, tout est prêt et mis en place pour engager une nouvelle transition vers une cuisine plus durable qui produit moins de déchets dans le respect de la santé des convives.

Pour assurer le succès du projet, elle crée un groupe de travail dédié qui réunit les différents acteurs concernés pour qu'ils puissent réfléchir ensemble aux solutions à apporter.

Les trois éléments clés à retenir de cette rencontre :

- La nécessité de mobiliser en amont les équipes concernés pour s'assurer de leur engagement et de mieux comprendre les besoins du terrain
- Un investissement rapidement amorti et finançable par des aides financières (ADEME) → plus d'infos plus bas
- La qualité du repas perçue par les convives en passant du plastique

Voici le compte rendu de son témoignage.

Choix du contenant de remplacement

Comparaison entre INOX et VERRE

INOX	VERRE
Problème d'étanchéité au niveau du joint Coût Inox ne passe pas au micro-onde → les personnes âgées risquent de le mettre dedans donc danger	Esthétisme du contenant qui améliore la qualité de perception du repas chez le bénéficiaire Possibilité de « mouler » les plats pour gagner du temps de préparation Choix d'un contenant en verre facilement empilable Utilisation au micro-onde 100% sans bisphénol A

La cuisine a adopté le contenant verre avec couvercle plastique qui tient bien dans le temps après trois ans d'utilisation dans le cadre d'un usage professionnel
Subvention obtenue par la région en 2021 pour l'achat des contenants en verre
Le CH Sainte Marie soulève le fait que ce choix dépend aussi de son secteur d'activité car dans le cadre d'un hôpital psy le verre est interdit, c'est un objet tranchant

Coût des contenants

Son coût : 2€ le contenant verre + couvercle → le verre est moins cher que l'inox
En 2,5 ans, l'investissement de départ a été amorti
Réassort tous les ans pour compenser la casse : 150 par an
Coût du plastique de 10 000 € par an
Coût du verre 16 000 € investissement de départ avec subvention + 3 500 € de réassort par an soit environ 150 contenants

Etiquetage

A été soulevé la question de l'étiquetage des plats nécessaires notamment pour les plats servis en médico-social (régime hyposodé ...)
Proposition d'acheter une étiqueteuse avec un code couleur :
Rouge pour le sans sucre
Bleu pour le sans sel
ESAT fonctionne avec des gommettes
Utilisation d'un produit très efficace pour décoller les étiquettes

Hygiène et traçabilité

Difficulté de transporter les contenants sales et les contenants propres au même endroit
Les services vétérinaires ont été contactés à ce sujet
Il a été indiqué qu'il n'y avait pas de problème tant que les contenants sales étaient dissociés des plats dans la camionnette
Il utilise donc des caisses dans le coffre : une pour le propre et une pour le sale
Cela permet de déposer le repas aux bénéficiaires et de récupérer en même temps le contenant préalablement lavé par le convive lors de la tournée de distribution
Les contenants sont placés dans des sacs orange bien identifiables par les convives
Ils sont lavables en machine
Pour la traçabilité, la cuisine dispose d'un système de traçabilité avec un QR code

Accompagnement des bénéficiaires

Il y a eu un travail d'accompagnement des bénéficiaires et des familles pour informer sur ce nouveau fonctionnement
Lors de la distribution des sacs, les livreurs ont expliqué la démarche
Ce changement a été bien accueilli
La difficulté a été pour certains bénéficiaires d'ouvrir le couvercle en plastique car cela pouvait demander une certaine force de préhension
Les aides ménagères et parfois les livreurs pré-ouvrent le plat dans le frigo pour aider les bénéficiaires en difficulté
Au moment de l'achat des contenants, il y avait peu de choix concernant le verre
Aujourd'hui, il y a plus de choix et il doit sûrement y avoir des couvercles plus adaptés qui pallient cette difficulté

Lavage des contenants

Investissement d'une machine de lavage professionnel avec un fonctionnement très économe en eau et en énergie
Garanti à 20 000 lavages en usage professionnel
Une personne a été recrutée en plus pour cette étape
Ces nouveaux moyens matériels et humains sont arrivés au moment où la cuisine s'est vue offrir un nouveau marché de 300 couverts supplémentaires ce qui a pu compenser le coût généré

Poids du contenant pour les livreurs

Le poids est forcément supérieur pour les livreurs avec le verre

Chaque livreur a eu la possibilité de choisir la façon de transporter les plats du camion jusqu'aux bénéficiaires

Plusieurs choix étaient disponibles : cabas à roulette, sacs à dos, bandoulière ...

Chacun a pu choisir ce qui lui convenait le mieux

Ce choix personnalisé a permis à l'équipe de bien adhérer au projet ce qui explique sa réussite.

Aide financière

Vous avez jusqu'au 31 décembre 2025 pour bénéficier de cette aide de l'ADEME qui finance les coûts liés aux études et à l'investissement de contenants de substitution au plastique.

<https://agir.ademe.fr/aides-financieres/2025/aides-au-reemploi-des-emballages>

Prochain club des pros à la rentrée !

La date reste à définir. Vous recevrez prochainement une invitation.

merci!