

SORTIR DES PLASTIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Avec le retour d'expériences des restaurants engagés
dans la démarche Mon Restau Responsable®



www.monrestauresponsable.org

DÉMARCHE CRÉÉE PAR



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

RÉSEAU
Restau'co



Édito

Avec 3,8 milliards de repas servis chaque année dans les cantines scolaires¹, les universités, les hôpitaux, les Ehpad ou encore les entreprises, **la restauration collective est un levier puissant pour contribuer à une alimentation saine et équilibrée de tous et lutter contre la précarité alimentaire, tout en soutenant le développement des filières agricoles locales, biologiques et durables en France.**

À la Fondation pour la Nature et l'Homme, nous sommes même convaincus que c'est une formidable opportunité pour transformer en MIEUX la société dans laquelle nous vivons. **C'est pourquoi nous avons initié, il y a 10 ans la démarche Mon Restau Responsable®, avec le Réseau Restau'Co.**

Il s'agit de bien cuisiner et bien manger pour la planète car progresser vers une assiette plus durable et locale, c'est contribuer à limiter l'usage des pesticides, à réduire les émissions de gaz à effet de serre, à préserver la biodiversité, la fertilité des sols, la qualité de l'air... tout en contribuant à la vitalité agricole des territoires.

Il s'agit aussi d'être aux côtés des hommes et des femmes – chefs, opérateurs, fournisseurs, et bien sûr des agriculteurs – qui chaque jour travaillent au service d'une restauration collective de qualité.

Table des matières

4	Ce qu'il faut savoir sur Mon Restau Responsable®
6	Les enjeux environnementaux et sanitaires liés aux plastiques
14	La réglementation concernant les plastiques en restauration collective
18	Retour d'expériences de restaurants engagés

Depuis le lancement de Mon Restau Responsable®, nous avons une ligne directrice : s'appuyer sur les acteurs et actrices de la restauration collective et être à leurs côtés pour trouver ensemble les solutions adaptées à leur quotidien.

C'est pourquoi je suis très heureuse de partager avec vous ce premier guide Mon Restau Responsable®.

Dédié à la réduction de l'utilisation des plastiques en restauration collective, cette première édition détaille les enjeux environnementaux liés à ce sujet et rappelle la réglementation en vigueur. Il fait aussi la part belle aux témoignages de restaurants collectifs engagés dans la démarche qui ont chacun mené des actions efficaces à ce sujet.

La transition écologique est en marche au cœur de nos territoires, et j'espère que vous prendrez autant de plaisir que moi à découvrir les retours d'expériences de ces restaurants engagés qui chaque jour font la preuve qu'il est possible de bien manger à la cantine tout en préservant notre santé et la planète !

Stéphanie Clément-Grandcourt,
Directrice générale de la Fondation pour la Nature et l'Homme

Ce qu'il faut savoir sur Mon Restau Responsable®



Née de la rencontre entre la Fondation pour la Nature et l'Homme, qui démontre les bénéfices que nous avons tous à agir pour le climat et la biodiversité, et le réseau interprofessionnel de la restauration collective, Restau'Co, la démarche Mon Restau Responsable® fournit une méthode de progrès gratuite pour engager les restaurants collectifs vers une alimentation meilleure pour nos papilles, notre planète, nos territoires et notre santé dans le respect de leurs contraintes organisationnelles et budgétaires.

Mon Restau Responsable® c'est :

- ★ Une garantie participative attestant des efforts réalisés en restauration collective pour améliorer ses pratiques à son rythme.
- ★ Un partage de solutions entre pairs.
- ★ Un réseau de professionnels engagés.

Mon Restau Responsable® aide les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès. Elle permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir des pistes d'amélioration.

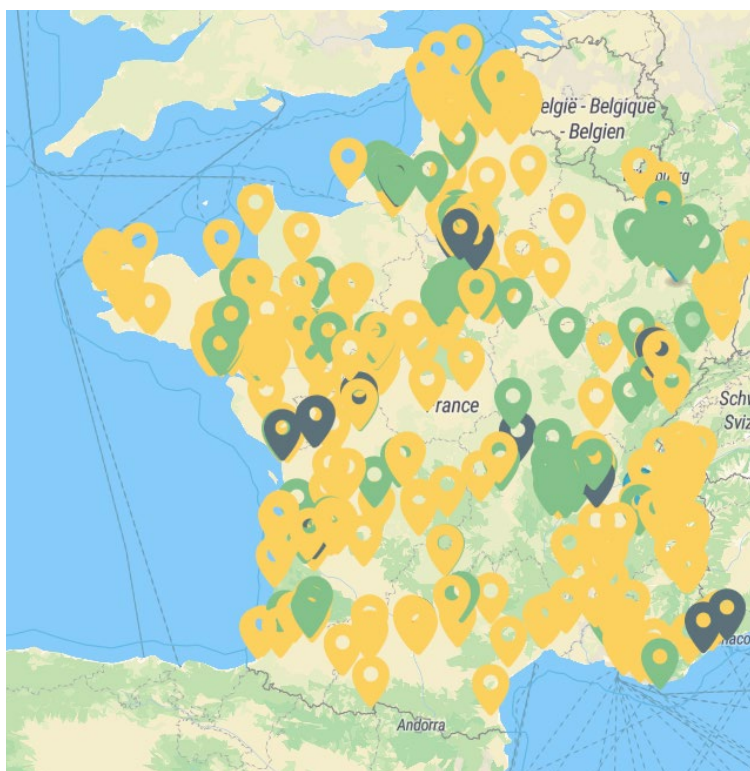
C'est une démarche volontaire et participative valorisant l'établissement et l'équipe, tout en associant les citoyens, fournisseurs locaux et élus de son territoire.

La démarche Mon Restau Responsable® est gratuite, et chaque acteur de la restauration collective peut s'en saisir et se l'approprier : elle s'adapte à tous types d'établissements, quel que soit le secteur d'activité ou le mode de gestion.

Mon Restau Responsable® permet un partage entre les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire, renforçant les dynamiques de territoire pour une alimentation durable et de qualité.

C'est une démarche co-crée et co-pilotée par le Réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme depuis juin 2016.

Vous êtes un restaurant collectif et vous souhaitez vous engager dans la démarche, rendez-vous sur le site www.monrestauresponsable.org et rejoignez les restaurants engagés :



Les enjeux environnementaux et sanitaires liés aux plastiques





La production de plastique n'a fait qu'accélérer depuis le début de sa commercialisation dans les années 1950. Ainsi Plastics Europ, lobby européen des producteurs de plastique, estime que la production mondiale est passée de 1,5 millions de tonnes en 1950 à 117 millions en 1990 et à près de 413 millions de tonnes en 2023.

Une synthèse de l'office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques du Parlement français de novembre 2024, portant sur les impacts des plastiques sur la santé humaine, souligne que cette production a doublé au cours des 20 dernières années et que si l'on convertissait en film alimentaire la production actuelle, elle permettrait d'emballer 50 fois la France.

En moins d'un siècle, le plastique est devenu le troisième matériau le plus fabriqué au monde derrière le ciment et l'acier. Ce succès est dû aux qualités de ce matériau : léger, et donc facile à transporter, robuste et multifonctions (résistant à l'humidité, isolant thermique, acoustique, électrique, etc.) et déclinable sous de multiples formes (souple ou rigide, transparent ou opaque, étirable ou rétractable, etc.). Il est de plus relativement peu cher à produire. Selon les typologies, le prix d'un kilo de résine, matière de base des plastiques, varie entre quelques centimes et quelques euros. À l'origine, dans les années 1950, il s'agissait même d'un sous-produit du pétrole utilisé pour l'énergie.

Le plastique est partout ! Nous avons accumulé 8 à 9 milliards de tonnes de plastique sur Terre alors que la biomasse animale est évaluée à 2 milliards de tonnes carbone.

Si le plastique a de multiples usages, ses premiers débouchés sont les emballages qui représentent 32 % des plastiques utilisés. Ainsi, 58 % des emballages que l'on consomme sont en plastique selon l'Atlas du plastique 2020. C'est là un des grands paradoxes de ce matériau et une des explications de son impact majeur sur l'environnement : **40 % environ des produits en plastiques sont jetés moins d'un mois après leur achat** (source : Atlas du plastique 2020).

Selon le résumé du rapport de l'expertise scientifique collective portant sur les plastiques en agriculture et pour l'alimentation, menée par l'INRAE et le CNRS et publiée en mai 2025, **20 % des plastiques sont consommés dans les chaînes de valeur alimentaires en France, des intrants agricoles à l'assiette des consommateurs.**

Des impacts environnementaux importants

Ces impacts commencent dès leur fabrication. En effet, la grande majorité de nos plastiques sont issus de dérivés du pétrole et du gaz qui, en plus de se raréfier du fait de notre consommation, libèrent des gaz à effet de serre (GES) lors de leur extraction. Évidemment, la production des plastiques est aussi une source d'émission de GES. La production primaire de plastiques est ainsi responsable de quatre fois plus d'émission de GES que le secteur de l'aviation.

Néanmoins, le principal impact sur l'environnement est celui des déchets plastiques.

En effet, sur les 1,1 millions de tonnes d'emballages en plastique mises sur le marché, Citeo estime que seuls 29 % sont recyclés. Si on considère l'ensemble des plastiques (emballage, BTP, ameublement, etc.), ce taux est estimé à 23 % (source : Atlas du plastique 2020). Ce chiffre faible s'explique à la fois par l'existence de plastique non recyclable, l'absence de filière de collecte dédiée pour certains plastiques et des volumes triés et collectés insuffisants pour les plastiques qui pourraient être recyclés.

De nombreux déchets plastiques se retrouvent ainsi dans l'environnement et tout particulièrement dans l'océan. En effet, les déchets rejetés dans la nature ou dans les eaux usées, transportés par les cours d'eau, mais aussi les vents ou la pluie, se retrouvent dans le milieu marin. Ainsi, dans le monde, l'équivalent d'un camion poubelle de plastiques par minute se retrouve dans l'océan. Si rien ne change, la Fondation Ellen MacArthur estime qu'il y aura plus de plastiques que de poissons dans les mers et océans en 2050.

La pollution des plastiques dans nos milieux naturels ne se limite pas aux déchets échoués visibles, une partie non négligeable de la pollution est invisible : il s'agit des microplastiques et des nanoplastiques. Les plus gros mesurent 5 mm et les plus petits sont invisibles à l'œil nu. On les retrouve partout dans l'océan, dans



les sols, dans l'air que nous respirons, dans ce que nous mangeons et donc dans nos organismes. Ces microplastiques peuvent être issus de la fragmentation en débris de plus en plus petits des plastiques abandonnés dans l'environnement, mais aussi être produits par l'usure des pneus (6 millions de tonnes de particule plastique par an), rejetés dans les eaux usées via les microbilles de plastique présentes dans les produits cosmétiques ou les dentifrices, ou du fait du lavage des vêtements synthétiques, etc.

Les plastiques ont ainsi envahi tous les compartiments de l'environnement, ils sont décelables à 10 000 mètres au fond des océans, dans les glaciers de l'Himalaya ou dans les nuages. Cette pollution a des conséquences majeures sur les écosystèmes, c'est notamment une menace importante pour la faune marine. Les déchets plastiques constituent des pièges dans lesquels les animaux peuvent se blesser et surtout ils sont largement ingérés par des animaux qui les confondent avec leur nourriture. **Selon l'UNESCO plus d'un million d'oiseaux et plus de 100 000 mammifères marins seraient victimes de la pollution plastique chaque année.**

De plus, les plastiques ont une grande capacité à fixer des polluants extérieurs. Des espèces invasives peuvent s'y fixer et ainsi coloniser de nouveaux milieux et menacer leur équilibre.

Des risques pour la santé humaine difficile à évaluer mais des signaux d'alarme qui se multiplient

La grande variété de taille, de forme et de composition des plastiques engendre des difficultés méthodologiques importantes tant pour les détecter que pour les quantifier. Il est donc difficile d'avoir une vision claire de leur présence dans nos organismes et ce d'autant plus que le plastique est aussi très présent dans les laboratoires où sont réalisées ces recherches.

Malgré ces difficultés, **les études ont montré que les plastiques sont présents dans tous nos organes.** Les organes d'absorption sont les poumons (via la respiration), le colon (via l'alimentation) et la peau (via le contact direct). Il a été démontré que les plastiques peuvent être transportés par le sang comme par les nerfs et atteindre ainsi des organes plus lointains, tels que les organes reproducteurs, le placenta et donc les fœtus, les reins ou le cerveau par exemple.

Des impacts sur la santé ont été identifiés pour les différents organes :

- ★ **L'exposition aux plastiques semble entraîner des modifications dans la composition du microbiote intestinal,** les particules plastiques inhalées ont des effets néfastes sur les poumons, connus dès les années 1970 pour les travailleurs de l'industrie du flochage, pouvant aller jusqu'au cancer du poumon,
- ★ **Une étude récente a montré un risque d'infarctus du myocarde 4,53 plus élevé,** et potentiellement d'accident vasculaire cérébral (AVC) chez les personnes présentant les plus forts taux de micro et nano plastique.

Ces impacts sont d'autant plus importants que les plastiques contiennent de très nombreuses substances chimiques préoccupantes.

La production de plastique fait intervenir de très nombreuses substances chimiques tout au long de leur fabrication : les monomères et les catalyseurs qui sont à l'origine des plastiques mais aussi des additifs qui sont à l'origine des fonctions des plastiques (plastifiants, colorants, antioxydants, retardateurs de flammes...) et des auxiliaires de fabrication, enfin, inévitablement des substances chimiques ajoutées non intentionnellement (impuretés, produits dérivés qui se forment lors du processus, produits de dégradation).

Plus de 16 000 produits chimiques ont ainsi été recensés dans la base PlastChem, élaborée par une équipe de recherche internationale.

Parmi ceux-ci, 4 000, soit un quart, sont considérés comme dangereux. Leur caractère toxique pour l'environnement et pour la santé humaine est bien documenté. De nombreuses études montrent la toxicité de ces substances pour certains organes, tels que le foie, ainsi que leur caractère cancérogène, mutagène ou reprotoxique. Parmi ces substances, on retrouve plusieurs perturbateurs endocriniens.

Pour 10 000 produits chimiques présents ou utilisés dans les plastiques, soit près de 2/3, il n'existe aucune donnée sur leur dangerosité.



Quand elles sont réalisées, les revues scientifiques portant sur l'impact de ces substances chimiques sont plutôt alarmantes :

- ★ **Pour les PBDE (polybromodiphénylethers)**, utilisés comme retardateurs de flammes dans les produits textiles ou électroniques, classés comme polluants organiques persistants, des liens ont été établis entre **l'exposition du fœtus pendant la grossesse** et un poids faible de l'enfant à la naissance, un retard ou une altération de son développement cognitif, une perte de QI mais aussi une perturbation du système hormonal thyroïdien chez l'adulte.
- ★ **Pour les BPA (bisphénol A), désormais interdit dans les matériaux au contact de l'alimentation**, des liens ont été établis avec les malformations génitales chez les nouvelles-nées exposées dans l'utérus, avec le diabète de type 2 chez les adultes et la résistance à l'insuline, par exemple. L'exposition au BPA augmente également les risques d'obésité et d'hypertension chez les enfants et les adultes, et le risque de maladie cardiovasculaire chez les adultes. Ces signes sont d'autant plus alarmants, qu'aujourd'hui, pratiquement toute la population est au-dessus du seuil tolérable de présence de BPA dans l'organisme. Si l'on s'intéresse plus spécifiquement aux questions alimentaires, une étude a montré que 25 % des 14 000 produits chimiques contenus dans les matériaux plastiques en contact avec les aliments ont été identifiés dans le corps humain. Une autre revue scientifique, rassemblant plusieurs études publiées entre 2020 et 2022, conclut à la migration dans les aliments de 61 substances, contenues dans les plastiques en contact avec ceux-ci, potentiellement cancérogènes pour la glande mammaire.

Plusieurs études montrent également que les plastiques peuvent absorber d'autres substances chimiques dangereuses présentes dans l'environnement et leur permettre de se disperser mais aussi de passer des barrières physiologiques, constituant ainsi un véritable cheval de Troie aux dépens de nos organismes.

D'autres chercheurs ont évalué **les coûts sanitaires associés aux plastiques**, ou plutôt à trois principales substances chimiques associées (PBDE, BPA et DEHP-phtalate de bis (2-éthylhexyle)). **Pour ces trois substances chimiques et seulement pour les Etats-Unis, où la donnée était facilement disponible, les coûts s'élèveraient à 675 milliards de dollars par an.**

Les plastiques biosourcés et/ou biodégradables ne peuvent être la solution

Face aux impacts des plastiques traditionnels, des plastiques biosourcés et/ou biodégradables se sont développés. Leur utilisation reste marginale. L'expertise scientifique collective menée par l'INRAE et le CNRS en 2025 sur les plastiques utilisés en agriculture et en alimentation souligne que ces plastiques ont des compositions aussi voire plus complexes que les plastiques traditionnels, entraînant de fait des impacts sur l'environnement et la santé qui dépendent des additifs utilisés. Ces additifs peuvent parfois même nuire en fin de compte à leur biodégradabilité même.

Pour aller plus loin

★ [Tout comprendre : le paradoxe du plastique](#)
- ADEME - septembre 2024.

★ [Plastiques utilisés en agriculture et pour l'alimentation : usages, propriétés et impact](#) -
Résumé du rapport de l'expertise scientifique collective - INRAE, CNRS - 23 mai 2025.

★ [Les impacts des plastiques sur la santé humaine](#) - Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques - Novembre 2024.



La réglementation concernant les plastiques en restauration collective





Le secteur de la restauration collective fait l'objet de plusieurs dispositions spécifiques issues des lois Transition énergétique pour la croissance verte (2015), EGAlim (2018), AGECE (2020) et Climat et résilience (2021) afin de limiter la présence des plastiques. Ces différentes mesures sont reprises dans le code de l'environnement.

Cette réglementation vise à la fois à protéger les convives des risques de migrations de substances néfastes pour leur santé et à réduire l'utilisation d'emballages à usage unique et donc les déchets générés.

Plusieurs mesures s'appliquent à l'ensemble de la restauration collective quel que soit le public :

- ★ **L'interdiction depuis le 1^{er} janvier 2020 des bouteilles d'eau plate en plastique.**
Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le préfet (Code de l'environnement article L541-15-10).
- ★ **L'interdiction depuis le 1^{er} janvier 2023 de la vaisselle jetable pour les repas consommés sur place** dans les restaurants pouvant restaurer simultanément au moins 20 personnes (article 77 loi AGECE).
- ★ **L'obligation de proposer depuis le 1^{er} janvier 2025 un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter** en restauration collective (article 24 Loi Climat et Résilience).
- ★ **L'interdiction depuis le 1^{er} janvier 2022 des gobelets, couverts, assiettes et récipients jetables en plastique à usage unique pour les services de portage à domicile** s'ils proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine (article 77 de la loi AGECE).



En plus de ces mesures, il **est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique pour les établissements de restauration collective scolaire, universitaire ou accueillant des enfants de moins de 6 ans** (art 28 de la loi EGalim). Cette interdiction a été **étendue aux services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, aux centres périnataux et aux services de protection maternelle et infantile** (article 77 de la loi AGECE, Décret n° 2025-80 du 28 janvier 2025).

Cette loi concerne tous les contenants en plastique utilisés en restauration, y compris la vaisselle, qu'ils soient à usage unique ou réemployables. Le conditionnement et le transport des denrées ne sont en revanche pas concernés.

Enfin, comme les autres producteurs de déchets plastiques, les acteurs de la restauration collective doivent contribuer financièrement à une filière de responsabilité élargie des producteurs : **la REP des emballages de la restauration (article 62 loi AGECE)**. Ces dispositifs visent à responsabiliser les producteurs sur l'ensemble du cycle de vie du produit ou de l'emballage : de sa production, son réemploi, à la gestion de sa fin de vie, incluant sa collecte, son recyclage et son élimination. L'objectif est de promouvoir une économie circulaire, en incitant à concevoir des produits plus durables et à réduire l'impact environnemental des déchets. Le régime de REP s'applique depuis 2024 aux emballages « consommés



ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration » (dite « REP restauration»), que sont notamment les emballages destinés à contenir ou à transporter des denrées alimentaires.

En tant qu'éco-organisme, Citeo Pro accompagne notamment les professionnels de la restauration dans la mise en place du réemploi et du tri à la source. S'agissant du réemploi, l'éco-organisme finance notamment les boucles de réemploi des bacs gastronormes qui servent d'emballages entre les cuisines centrales et les offices à hauteur de 14,4 centimes d'euros par boucle. Citeo Pro soutient également le réemploi à travers des appels à projets régulièrement lancés. Plus d'information sur son fil *LinkedIn* ou son site Internet citeopro.com.

En 2026, la REP des emballages professionnels verra le jour, de la fusion de la REP restauration avec celle des emballages industriels et commerciaux.

Pour aller plus loin

★ Guide d'accompagnement : Substitution des plastiques et réemploi en restauration collective - Groupe de travail « Plastiques » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) - version de juin 2025.

★ Memento - Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective ? - Resto France Experts - version d'avril 2024.

Les retours d'expériences de restaurants engagés



Sortir des plastiques en restauration scolaire, quand la restauration collective passe à l'inox

- ★ **Témoignage n°1 :** À la Cuisine centrale municipale de Toulouse, les barquettes plastiques, c'est fini !
- ★ **Témoignage n°2 :** Tables Communes, quand plusieurs villes s'unissent pour sortir du plastique et créer une laverie mutualisée.

À découvrir en ligne, [la vidéo témoignage de Jules Séjourné](#), Responsable environnement et restauration durable au Syrec.

Des cafétérias sans plastique, quand la restauration collective passe à la consigne

- ★ **Témoignage n°3 :** Les P'tits bocalx en verre du CROUS Bordeaux Aquitaine, une bonne idée pour la vente à emporter !
 - ★ **Témoignage n°4 :** Des salad'bars et des dessert'bars dans les restaurants du CROUS de Versailles pour réduire les contenants plastiques
 - ★ **Témoignage n°5 :** À l'ASPP, le sans plastique c'est aussi à emporter !
-

Réduire et mieux trier les déchets plastiques, quand la restauration collective se passe d'emballage

- ★ **Témoignage n°6 :** Au restaurant inter-administratif de Lyon, agir pour réduire l'impact environnemental de nos emballages.
- ★ **Témoignage n°7 :** Dans les cantines du 20^e, limiter le plastique, c'est aussi changer les emballages !
- ★ **Témoignage n°8 :** Moins de déchets plastiques et plus de tri au Lycée Janson de Sailly.

À découvrir en ligne, le [guide de tri Citeo Pro](#).

*Sortir des plastiques en restauration scolaire,
quand la restauration collective passe à l'inox*

TÉMOIGNAGE 1

À la Cuisine centrale municipale de Toulouse, les barquettes plastiques c'est fini !

La Cuisine centrale municipale de Toulouse fonctionne en régie. Avec près de 96 collaborateurs, elle prépare 35 000 repas par jour et sert 211 écoles, 17 restaurants senior et un restaurant social. Aujourd'hui, les objectifs EGALIM sont atteints avec 53 % des produits sous signes de qualité et d'origine (SIQO) et 33 % labélisés bio.

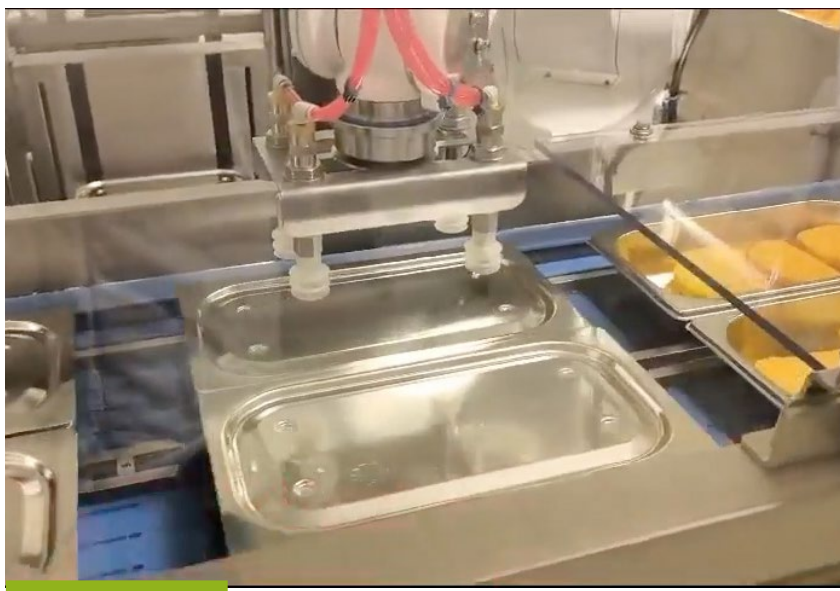
La cuisine s'est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable® en 2020.

La genèse du projet

À la suite de l'obligation réglementaire faite pour la restauration collective scolaire, un groupe projet a été mis en place en janvier 2022 rassemblant dès le départ l'ensemble des directions qui allaient être impactées par le projet, les organisations syndicales ainsi que des adjoints de prévention et des ergonomes.

En juin 2023, la suppression des barquettes en plastique a été un des engagements pris en séance publique Mon Restau Responsable®.

Le choix a également été fait d'intégrer le groupement de commande Tremplin au niveau national pour peser avec d'autres acteurs de la restauration collective face aux industriels et voir se développer du matériel correspondant aux besoins du secteur. Cela a aussi permis de bénéficier d'un accompagnement à chaque étape.

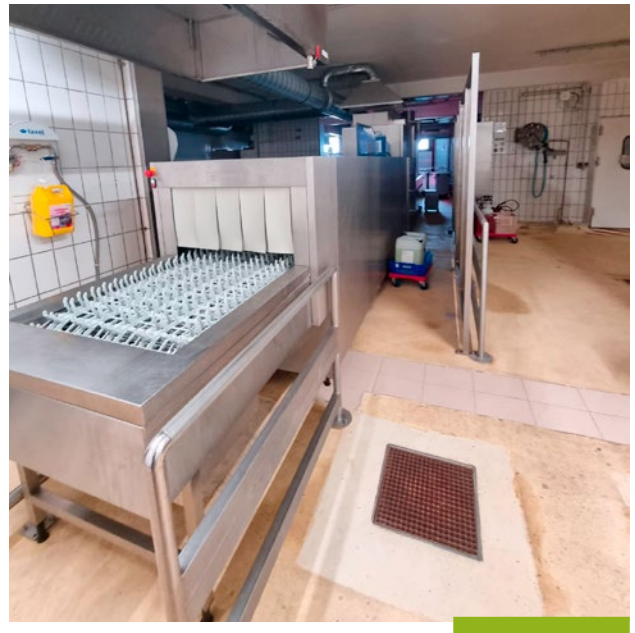


Les étapes du projet

La première étape a été de trouver le bon matériel de substitution. La première piste, celle des barquettes biodégradables thermoscellées a été rapidement abandonnée car ces barquettes comportent un liner en plastique. Ne restait alors plus que trois alternatives, la porcelaine, le verre et l'inox. Des premiers tests ont été réalisés avec du verre car ce matériau présente l'avantage comme le plastique d'être transparent mais ces tests n'ont pas apporté satisfaction, c'est un matériau lourd, fragile et accidentogène. L'inox a donc été choisi pour sa durabilité et sa praticité, même si c'est un matériau lourd et opaque ce qui représente des contraintes. Après des tests sur l'operculage qui n'a pas entièrement donné satisfaction pour le stockage 5 jours, le choix a été arrêté sur des bacs Inox GN avec couvercles banderolés.

Le choix de l'inox, malgré sa praticité et sa durabilité, en remplacement des barquettes en plastique, n'est pas une solution qui peut se mettre en place du jour au lendemain. Au-delà de certaines résistances des agents, changements d'habitudes, mais aussi augmentation du poids des bacs (45g pour un bac en plastique, 360g pour un bac en inox), des aménagements et adaptations logistiques ont dû être trouvés, puis mis en place pour gérer 52 000 bacs et couvercles.

Le choix a été fait d'internaliser le lavage à la cuisine centrale, car d'une part la place était disponible sur le site, et d'autre part, il n'y avait pas de solution locale pour externaliser.



La laverie doit laver 8 500 bacs et couvercles par jour, un tunnel de lavage a été mis en place avec une capacité de lavage de 700 bacs par heure, 7 postes ont été créés pour la laverie. La logistique de retour, de lavage et de stockage des bacs est clé. Aujourd'hui, il faut 3 heures pour faire revenir tous les bacs, et 12 heures pour les laver. Le stockage s'effectue quand les bacs sont propres, il a fallu là encore trouver de l'espace pour avoir la capacité de les stocker. Ce sont 52 000 bacs et 52 000 couvercles qui tournent en temps scolaire, entre ceux qui sont à la cuisine centrale, et ceux qui sont dans les écoles. En période de vacances scolaires, il n'y a plus que 6 000 repas jours, il faut alors trouver une solution de stockage adaptée. Pour réussir, il a donc fallu s'adapter et trouver des solutions aux difficultés qui se sont présentées.

Tout au long du projet, ergonomes et adjoints de sécurité ont été au cœur des réflexions pour penser à l'impact sur les agents. De nombreux investissements ont ainsi été réalisés pour limiter les tâches difficiles et répétitives : des gerbeurs à hauteur pour éviter qu'en plonge les agents aient besoin de se baisser pour attraper les bacs gastro, des cobots, (ou robot collaboratif), pour le conditionnement dans les bacs, pour automatiser ce qui peut l'être et éviter que les agents n'aient à porter les bacs et les couvercles, des exosquelettes pour éviter que les agents ne forcent sur leur dos. Des investissements ont aussi eu lieu dans les offices pour pouvoir réaliser plus facilement les opérations de dérochage et de rinçage avant reprise des bacs.

La transformation s'est faite avec les équipes, avec des tests à chaque étape avant de généraliser la solution retenue à l'ensemble des sites. Ce projet a un impact fort sur les agents, et a nécessité de réorganiser les temps de repas pour tenir compte des tâches nouvelles.

Le budget et les résultats

L'ensemble de l'investissement s'élève à 4 millions d'euros, bacs compris. Cet investissement permet d'éviter plus de 100 tonnes de déchets plastiques par an, qui jusque-là allaient à l'incinérateur, ce sont donc autant de coûts économiques et environnementaux évités.

Aujourd'hui l'ensemble des sites sont passés à l'inox et on constate une amélioration réelle du goût et aussi de la qualité des plats (par exemple, les sauces sont plus liées).

Les retours des agents sont également plutôt positifs, ils sont finalement agréablement surpris car ils s'attendaient, par exemple, à ce que les bacs leur semblent plus lourds à porter.

Les clés de réussite

Le projet est aujourd'hui une réussite et une fierté collective pour plusieurs raisons :

- ★ parce que dès le départ, les équipes ont été associées au projet via les personnels de différents services et les organisations syndicales,
- ★ parce que des ergonomes et des agents de prévention ont accompagné toutes les étapes de réflexion et de mise en œuvre,
- ★ parce que les solutions ont été testées sur le terrain avant d'être généralisées quand elles avaient fait la preuve de leur efficacité.

« Ce projet nous a demandé de nous adapter à chaque site, d'affiner au fur et à mesure les solutions.

Pour réussir, pas de secret : il faut s'adapter et trouver ensemble les solutions aux difficultés qui ne manquent pas de surgir »

SANDRA ESTRADA,
DIRECTRICE DE LA CUISINE CENTRALE



Tables Communes, quand plusieurs villes s'unissent pour sortir du plastique et créer une laverie mutualisée

Tables Communes est un établissement public de coopération intercommunale (EPCI) regroupant 15 villes membres réparties sur 4 départements franciliens et l'Oise, organisé en régie mutualisée en liaison froide. Tables Communes sert 43 000 repas par jour, à un public scolaire, crèches, portage à domicile, selfs municipaux. Tables communes est engagé dans Mon Restau Responsable® dès l'origine pour agir concrètement sur la santé des convives et l'environnement.

La genèse du projet

Dès 2018, Tables Communes, s'engage dans la sortie du plastique en travaillant avec les industriels sur le volet recherche et développement, et en s'associant avec d'autres acteurs de la restauration collective pour mutualiser des solutions innovantes et éco-responsables. En 2019 et 2022, Tables Communes contribue aux Livres blancs I et II d'Agores sur les alternatives aux plastiques. Les premières expérimentations de matériel en verre et en inox ont lieu en 2020.

En novembre 2023, lors de son réengagement Mon Restau Responsable®, Tables Communes a pris deux engagements en faveur de la sortie du plastique :

- ★ la création d'une nouvelle cuisine centrale pour mettre en place les contenants réemployables,
- ★ la poursuite du travail sur la sortie du plastique avec les villes adhérentes.



Les étapes du projet

La mise en œuvre de la sortie du plastique et de la boucle de réemploi des contenants inox a nécessité une transition qui s'est construite pas à pas, avec la création de nouveaux processus en recherche et développement avec les industriels, nécessitant du temps et des investissements importants.

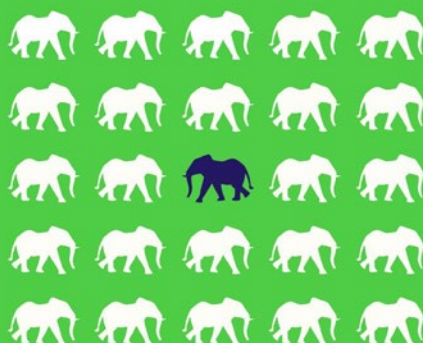
Après de nombreux tests et développements (Recolim, Tremplin, Semelog), une organisation complète est déployée :

- ★ travaux d'adaptation dans les cuisines,
- ★ installation progressive de 5 chaînes de conditionnement,
- ★ ouverture de la laverie mutualisée Semelog,
- ★ nouveaux contenants pour 2 villes en novembre 2025 (Bobigny, Compans et une école à Ivry-sur-Seine),
- ★ puis généralisation des contenants inox à l'ensemble des villes à partir de janvier 2026.

Assez rapidement, le choix s'est imposé d'une laverie mutualisée sur le territoire plutôt que d'un lavage sur place dans les offices de restauration ou les écoles : manque de place, investissements matériels et en ressources humaines trop importants, risques sanitaires persistants, le lavage sur site n'était pas une option viable.



Le **passage au réemploi**
permet d'éliminer
2,1 millions
de barquettes plastique
soit 126 tonnes
par an



l'équivalent de **25 éléphants**



Dans ce contexte, la création d'une laverie mutualisée externalisée s'est imposée comme la solution la plus pertinente, rationnelle et sécurisée.

Une étude d'impact environnemental a par ailleurs démontré que le lavage industriel en laverie centralisée permet à la fois une économie significative d'eau et d'énergie, une meilleure maîtrise des cycles de lavage, et un niveau de sécurité sanitaire optimal, grâce à un processus professionnel et contrôlé.

Ainsi a été créée la laverie mutualisée Semelog. La Semelog, société d'économie mixte locale fondée par Tables Communes et le SYREC (Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne), rejointes ensuite par les villes de Saint-Denis, Nanterre, le département de la Seine-Saint-Denis, les SIVU CoCliCo, le Siplarc, et enfin la Caisse des dépôts et Arkea. Elle est créée juridiquement en juillet 2022.

La Semelog est un projet de centre de lavage mutualisé offrant une solution clé en main pour une restauration collective sans plastiques à usage unique, notamment dans les cuisines et cantines scolaires. Elle fournit, lave et gère la logistique (stockage, traçabilité numérique) de contenants réemployables en inox, promouvant l'économie circulaire et des pratiques éco-responsables.

Elle accompagne 26 collectivités actionnaires et clientes dans leur transition écologique, via le réemploi des bacs en inox et l'élimination des plastiques uniques. Elle évite ainsi 450 tonnes de déchets plastiques par an et réduit les risques sanitaires associés à leur consommation (perturbateurs endocriniens, microplastiques).

Les travaux, démarrés fin 2024, aboutiront à l'inauguration de la première usine de lavage à Villeneuve-la-Garenne (Hauts-de-Seine), opérationnelle en janvier 2026. Celle-ci pourra laver jusqu'à 130 000 éléments dont 40 000 contenants, soit une capacité correspondant à 160 000 repas/jours. Elle permettra également un stockage optimisé pour 5 services. Équipée de 9 tunnels de lavage éco-efficaces, qui permettent une réduction de la consommation de 55 % d'eau en moyenne soit 12 000 m³/an économisés, et de robots haute cadence, elle créera 70 emplois locaux, dont 60 en insertion.

Le budget et les résultats

La SEMELOG a nécessité un montant de 15 millions d'euros avec des aides financières de l'Europe, de l'ADEME, et la Région Île-de-France. En moyenne le coût du réemploi est de 43 centimes de plus par repas (location et entretien des contenants inox et investissements dans les cuisines). Le groupement Tremplin qui a permis de peser sur les choix des industriels en matière de recherche et développement a également été un point important permettant des achats mutualisés avec des tarifs réduits.

Aujourd'hui les résultats sont là :

- ★ Une organisation complète du réemploi, [à découvrir sur cette vidéo.](#)
- ★ Des impacts environnementaux importants : réduction massive du plastique, des déchets et des émissions de CO₂, mutualisation du lavage, donc création d'une nouvelle filière, créant par là même de nouveaux emplois sur le territoire.
- ★ Des impacts humains : montée en compétences des équipes, fierté de contribuer à un projet pionnier et exemplaire, impact sur la santé des convives, suppression des risques de perturbateurs endocriniens.

La SEMELOG, c'est 450 tonnes de déchets plastiques évitées par an, évitant ainsi leur incinération et donc une pollution aux microplastiques affectant les sols, l'eau et la biodiversité et une réduction de 85 % de la consommation d'eau de lavage par rapport aux méthodes de lavage traditionnelles grâce à des techniques innovantes.

Les clés de réussite

Pour réussir ces projets impactants pour les équipes, le territoire et le convive, pas de secret il faut à la fois :

- ★ Faire une étude pour présenter un projet concret : commencer par une étude de faisabilité technique et financière : comprendre ses contraintes, évaluer les coûts et les bénéfices, et identifier les opportunités de mutualisation avec d'autres structures.
- ★ S'inspirer des expériences existantes.
- ★ Assurer un portage politique fort, car la réussite d'un tel projet repose sur la conviction des élus. À terme, il faut que les élus s'approprient et portent la décision, des avis scientifiques (nocivité du plastique, limites des biosourcés) renforcent la légitimité du projet.
- ★ Impliquer les équipes à chaque étape en associant dès le départ les cuisiniers, les agents de conditionnement et de logistique. En les rendant acteurs du changement, on favorise l'adhésion au projet et à sa mise en place.



« Ce projet n'aurait pas pu voir le jour sans une vision politique claire et partagée depuis 2020, sans un travail en réseau pour mutualiser les solutions et sans une volonté politique forte.

La mutualisation a permis d'impulser de la recherche et développement du côté des industriels.

Les difficultés (espaces contraints, adaptation des process, logistique) ont été surmontées par les nombreux tests, la formation continue et l'accompagnement. »

ANNA DUHAMEL,
DIRECTRICE DE LA COMMUNICATION
DE TABLES COMMUNES

*Sortir des plastiques en restauration scolaire,
quand la restauration collective passe à l'inox*

TÉMOIGNAGE 3

Les P'tits bocaux en verre du CROUS Bordeaux Aquitaine, une bonne idée pour la vente à emporter !

Le CROUS de Bordeaux s'est attaché à engager tous ses restaurants universitaires dans la démarche Mon Restau Responsable® entre 2023 et 2025. Il sert plus de 3.5 millions de repas à une population de près de 140 000 étudiants, dont une part non négligeable de repas pris « à emporter ».

Le projet

Parvenir à ne plus proposer de produits conditionnés dans des emballages jetables dans ses points de vente « à emporter », en cuisinant des bocaux contenant des recettes goûteuses et plébiscitées par les étudiants, dans des contenants réemployables.

Les bocaux en verre («Les P'tits bocaux»), vendus dans toutes les cafétérias du CROUS depuis 2022, proposent une gamme d'environ 12 recettes 100 % végétariennes. Après avoir testé différentes solutions, c'est le verre qui a été retenu, comme alternative réemployable, évitant de surcroît à la réchauffe des barquettes en plastique la dissémination de perturbateurs endocriniens. Les couvercles clipsables, en aluminium, sont eux, jetables.



Les plus des bocaux en verre ?

Ils ont le mérite d'être dans un matériau « traditionnel » et éprouvé quand on pense « bocal ». Ils sont transparents et permettent la visualisation du plat acheté et sont assez bon marché. En revanche, ils ne sont pas réemployables à l'infini (cassables) et permettent 30 à 40 usages, quand l'inox est réutilisable à l'infini, mais beaucoup plus cher (12€ par bocal).

La cuisine centrale du Crous à Bordeaux profite des périodes de fermeture des restaurants, période estivale, petites vacances, pour cuisiner ses recettes végétariennes et les mettre en bocaux. Ce sont près de 15 000 bocaux qui sont produits chaque année. Un processus de pasteurisation des bocaux permet une DLC de 3 mois, en les conservant au frigo entre 0 et 3°.

Le déploiement à plus large échelle de cette solution de contenants consignés est un des engagements pris dans le cadre de l'engagement du CROUS de Bordeaux dans la démarche Mon Restau Responsable®

Le réemploi des bocaux, comment ça marche ?

Depuis le lancement, les étudiants doivent rapporter les bocaux. Cependant, tant qu'il n'y avait pas de système de traçabilité, le taux de retour était très faible (de l'ordre de 17 %).

Le Crous a alors eu l'idée de mettre en place un système de gestion de consigne en lien avec une société spécialisée. Celui-ci repose sur un système d'appairage -de connexion- du contenant au compte IZLY (porte-monnaie électronique utilisé par les étudiants pour payer les repas aux CROUS) de l'étudiant via un QR code collé sur le bocal. Avec ce système, le taux de retour a dépassé 90 %.

Concrètement, au moment du paiement (3.30€ par bocal), le code barre du bocal est scanné, quand la vente est validée l'étudiant reçoit un email de confirmation de prêt sur son compte IZLY. Si le bocal n'est pas rendu au bout de 3 semaines (il peut en effet être perdu, ou cassé) l'étudiant reçoit un message du prestataire lui indiquant qu'il doit payer 3€ pour continuer à bénéficier du tarif «bocal consigné» à 3.30€. S'il ne le fait pas, il lui en coûte 4.80€ pour ses achats suivants de bocaux, un prix qui couvre le prix d'achat d'un nouveau bocal.

Le CROUS a installé 12 collecteurs à bocaux, dans les cafétérias. Ils sont équipés de lecteurs scanners qui permettent aux étudiants de restituer leur consigne de manière autonome. Les bocaux sont ensuite lavés 3 fois afin de garantir une hygiène parfaite au moment du réemploi.

Une fierté ? Des fiertés...

Les petits bocaux du CROUS Bordeaux Aquitaine ont fait école puisqu'ils sont désormais proposés au CROUS de Bretagne. Les CROUS de Lyon et d'Aix Marseille se lancent aussi dans l'expérience, ayant quant à eux fait le choix de l'inox micro-ondable pour leurs bocaux.

C'est aussi une fierté pour l'équipe de cuisine de voir le succès de leurs recettes !

Des résultats positifs et encourageants :

- ★ Le succès des P'tits bocaux avec des ventes en constante augmentation.
- ★ Retours moyens des bocaux de 93 %.
- ★ Des retours moyens des contenants sur moins de 3 jours.
- ★ Près de 500 kilos de déchets plastique évités chaque année.

À partir du printemps 2026 la production de bocaux se fera dans un nouvel espace de production exclusivement dédié à ces préparations.

« Le Crous ambitionne désormais de passer progressivement tous ses contenants en réemployable pour atteindre le zéro déchet d'ici 2027.

La prochaine étape sera les emballages des salades. C'est un chantier écologique inspirant pour les équipes du Crous Bordeaux Aquitaine. »

VINCENT CHABAS,
DIRECTEUR DU SITE BORDEAUX
CENTRE RESTAURATION ET
COORDONNATEUR RESTAURATION
DU CROUS BORDEAUX AQUITAINE.



Des salad'bars et des dessert'bars dans les restaurants du CROUS de Versailles pour réduire les contenants plastiques

Le Crous de Versailles a engagé ses 23 restaurants universitaires dans la démarche Mon Restau Responsable® en octobre 2024. Il rejoint ainsi les autres structures déjà impliquées (282 à ce jour), avec pour objectif d'atteindre 100 % des restaurants engagés d'ici la fin de l'année.

La genèse du projet

Ces restaurants accueillent une population étudiante importante, avec environ 15 000 repas servis chaque jour pendant la période universitaire.

À la suite de l'obligation réglementaire imposée à la restauration collective scolaire, un groupe projet a été constitué en janvier 2023. Il réunit le service restauration ainsi que plusieurs directeurs de restaurants universitaires. Aujourd'hui, le CROUS de Versailles progresse vis-à-vis des objectifs EGALIM avec 39 % de produits labellisés, dont 12 % issus de l'agriculture biologique.

La réduction des contenants en plastique : un engagement fort du Crous de Versailles

Dans le cadre de la démarche Mon Restau Responsable®, le Crous de Versailles s'est engagé à réduire significativement l'usage des contenants en plastique.



Le projet du Crous de Versailles

- ★ Mettre en place des contenants spécifiques pour les salad' bars et dessert' bars, afin de limiter la consommation de plastique.
- ★ Installer des pompes à sauces pour supprimer les dosettes individuelles.

Ce projet a représenté un investissement de 40 000 € TTC, entièrement financé par le Crous.

Les premiers résultats sont très positifs, avec notamment :

- ★ Une réduction importante des contenants en plastique et donc des coûts évités :
 - baisse du volume d'achats de yaourts en pot individuel et, par conséquent, du nombre de pots jetés,
 - diminution du nombre de dosettes de sauce achetées à partir de 2025.
- ★ Une réduction du gaspillage alimentaire.
- ★ Une standardisation des offres proposées dans les restaurants.
- ★ Des bénéfices pour les équipes : gain de temps par le dressage en saladier plutôt qu'en assiette et valorisation de leur travail par l'élaboration de vinaigrettes maison, pour une plus grande satisfaction des convives.

« Ce projet a fait évoluer nos pratiques de production et a permis aux équipes de se concentrer sur des missions avec davantage de valeur ajoutée. »

GUILLAUME PATE,
ADJOINT AU RESPONSABLE DE LA RESTAURATION DU CROUS
DE L'ACADÉMIE DE VERSAILLES.

TÉMOIGNAGE 5

À l'ASPP, le sans plastique c'est aussi à emporter !

L'association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville et du Département de Paris (ASPP) a pour mission de restaurer les agents de la Ville de Paris à la pause méridienne. Elle gère 15 restaurants en libre-service répartis dans Paris et 9 Croq'Pouce, espaces de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter. L'association prépare et sert entre 4 600 et 5 600 repas par jour grâce aux 244 personnes qui y travaillent.

En 2024, l'ASPP s'approchait des objectifs EGALIM avec 47 % de bio et durable et dépassait l'objectif bio avec 36 % de bio. Elle s'est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable® en 2020 avec notamment comme engagement la réduction de l'usage des plastiques.

La genèse du projet

L'ASPP s'est engagée sur le sujet comme les autres gestionnaires de la Ville de Paris via le plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne adopté en 2021. Dès 2022, alors que c'était encore peu démocratisé, l'ASPP a travaillé autour de la consigne pour son offre à emporter. Début 2023, l'un des engagements pris lors de la séance de garantie Mon Restau Responsable®, était de poursuivre les objectifs du Plan zéro plastique y compris en cuisine et investir dans les équipements permettant d'améliorer les conditions de travail liées à l'arrêt du plastique.

Les étapes du projet

Dans un premier temps, l'ASPP a testé un système de consigne avec un prestataire. Cette expérience n'a pas été satisfaisante. Les restaurants disposant de tunnels de lavage, il a été décidé d'internaliser l'ensemble du process. La première étape a donc été d'identifier les contenants adéquats pour les différents produits et qu'ils soient compatibles avec les tunnels de lavage en place. Il a fallu ensuite sensibiliser les équipes puis adapter les postes de travail et les caisses enregistreuses, pour que le retour consigne soit possible.



Plusieurs tests ont été réalisés afin de trouver le bon prix de consigne pour que les contenants en verre reviennent :

- ★ Avec la gratuité de la consigne, il n'y avait quasiment pas de retour.
- ★ Avec la consigne à 1 euro, 57 % de retour en moyenne.
- ★ Aujourd'hui avec une consigne à 2,50 euros, le taux de retour est de 97 % en moyenne.

Lors du lancement, des tote-bags et des kits couverts ont été offerts les premiers jours pour favoriser l'appropriation par les convives.

Aujourd'hui, les contenants consignés sont mis en place pour les salades, les plats chauds, les smoothies et les desserts.

La suppression des plastiques ne se limite pas à la consigne : bouteilles en plastique et yaourts en pot plastique sont désormais en verre. Un bar à condiments en dur est aujourd'hui disponible en lieu et place des dosettes de sauce, salières et poivrières en plastique.

Les couverts à usage unique pour la vente à emporter ont été supprimés et remplacés par un kit de couverts en inox, réutilisable.

Toutes ces avancées ont pu être présentées lors de la dernière séance publique Mon Restau Responsable®, en février 2025. La visite des selfs a permis de mettre en avant ce travail et les solutions développées auprès des convives et d'autres restaurants collectifs.

Le travail se poursuit avec l'emballage des clubs sandwichs et wraps qui contient toujours une faible part de plastique (couche d'étanchéité et fenêtre transparente) par une solution sans plastique (papier ingraissable).

La sortie du plastique se fait aussi en limitant la décoration en plastique y compris pour les animations, plus aucun ballon de baudruche par exemple.

Les efforts se portent évidemment aussi sur les cuisines avec des choses assez simples : acheter des couvercles pour maintenir au chaud ou des pinces en métal pour fermer les sachets en lieu et place du film alimentaire, afin d'en limiter la consommation. Actuellement, sont également testées des planches à découper en granit en remplacement de celles en plastique. Ce nouveau matériau présente l'avantage d'être plus durable dans le temps mais il est très lourd. Il a donc été décidé de fixer ces planches aux plans de travail pour éviter tout déplacement, il faut donc à chaque fois trouver l'emplacement optimal.

Le budget et les résultats

En ce qui concerne la consigne, le retour sur investissement a été évalué à 9 mois. Le principal coût est souvent l'étiquette hydrosoluble qui est parfois à elle seule, plus chère que ne l'est l'emballage jetable remplacé. Avec la mise en place de la consigne, le poids de plastique évité par mois est le suivant : 18 kg pour les salades ; 1,5 kg pour les smoothies ; 1 kg pour les yaourts et 1,5kg pour les compotes.

Plusieurs appels à projets de la Ville de Paris ont permis de subventionner les investissements initiaux nécessaires. Ces appels à projets existent sur bien d'autres territoires.

Aujourd'hui, le travail mené a permis à l'ASPP de figurer parmi les vingt premiers certifiés zéro plastique à usage unique de la Ville de Paris pour l'alimentation.



Dans le cadre de cette certification, les engagements pris sont les suivants :

- ★ L'utilisation de contenants réutilisables ou de vaisselle en « dur » pour la restauration sur place ou à emporter.
- ★ L'absence de sacs en plastique à usage unique.
- ★ L'absence de plastique à usage unique pour la consommation, la promotion ou la décoration.

Les clés de réussite

Pour réussir, il est indispensable de tester avant de déployer, s'assurer que ça fonctionne, que les nouveaux matériels mis en place assurent une bonne sécurité alimentaire et une bonne sécurité des personnels.

Il est aussi capital d'échanger avec les autres acteurs de la restauration collective du territoire, de partager les bonnes pratiques, les produits et les fournisseurs.

« La clé de la réussite pour ces projets, c'est de tester *in situ* et de toujours s'interroger : est-ce que le matériel est adapté ? Est-ce que je change pour le mieux ? »

AURÉLIE CHAGNY,
RESPONSABLE QHSE DE L'ASPP.



*Réduire et mieux trier les déchets plastiques,
quand la restauration collective se passe d'emballage*

TÉMOIGNAGE 6

Au restaurant inter-administratif de Lyon, agir pour réduire l'impact environnemental de nos emballages

Engagé en faveur du respect de la planète, le Restaurant Inter-administratif de Lyon (RIL) est le premier établissement à avoir reçu la garantie Mon Restau Responsable® et continue encore de progresser après dix ans d'engagement.

Le RIL, grâce à son équipe de 36 personnes et de 5 personnes en situation de handicap, accompagnées par le restaurant pour un retour à l'emploi, fournit en régie 325 000 repas par an à des agents des services administratifs de l'État.

La genèse du projet

En 2015, le RIL a souhaité travailler à la suppression de l'aluminium. Une fois celui-ci complètement abandonné sous toutes les formes préalablement utilisées, la réflexion et le travail de l'équipe se sont portés tout naturellement sur la réduction des emballages en plastique.

Les étapes du projet

Depuis longtemps le RIL est engagé en faveur du fait maison à partir de produits bruts. En plus de nombreuses autres vertus, cet engagement permet de limiter les emballages plastiques et surtout les suremballages qui sont pratiques courantes dans les produits transformés.

Lors du réengagement dans la démarche Mon Restau Responsable® de juin 2025, le RIL a pris l'engagement de « Réduire l'impact environnemental des plastiques et emballages » pour poursuivre dans cette voie. Les premiers efforts sont sur la suppression progressive des bouteilles d'eau en plastique. Aujourd'hui, plus aucune bouteille d'eau en plastique n'est proposée sur le restaurant.

Les équipes du RIL travaillent également à adapter l'offre pour limiter le recours aux contenants, ainsi par exemple le RIL ne propose plus pour la vente à emporter que des fruits à croquer permettant d'éviter le service de salades de fruits et ainsi supprimer le contenant et la cuillère en plastique à usage unique.

À chaque fois, il faut comprendre comment remplacer le plastique, trouver des solutions adaptées, communiquer avec les équipes comme avec les convives, tester le projet pendant un mois, regarder l'impact, corriger ce qui doit l'être avant de déployer et de ne plus revenir en arrière.



Le budget et les résultats

L'arrêt des bouteilles plastique a un coût de 10 000 euros sur le chiffre d'affaires. Mais c'est un choix assumé pour diminuer la pollution induite par le restaurant. Il a été maîtrisé en cherchant d'autres pistes d'économie.

Aujourd'hui, la suppression des bouteilles en plastique est un premier pas mais la mise en œuvre du projet se poursuit. L'objectif est désormais de supprimer aussi l'ensemble des bouteilles en verre non consignées, pour y parvenir quelques fontaines à eau sont installées et beaucoup d'actions de communication et de sensibilisation sont menées vers les convives.

Les clés de réussite

Sur ce projet comme sur nombre d'autres pour le RIL, les clés du succès sont au nombre de trois :

- ★ La volonté : porter haut un engagement et s'y tenir.
- ★ La communication : associer les équipes, les convives, les fournisseurs, les informer et les faire prendre part aux projets.
- ★ La planification : être attentif à la mise en œuvre opérationnelle et tester les solutions avant de les déployer.



« Mon conseil aux uns et aux autres c'est d'oser prendre des risques, en se disant qu'être acteur est bien plus important que de ne rien faire ! »

PHILIPPE MUSCAT,
DIRECTEUR DU RIL.

Dans les cantines du 20^e, limiter le plastique, c'est aussi changer les emballages !

À Paris dans chaque arrondissement, les Caisses des écoles préparent les repas pour les écoles maternelles comme élémentaires ainsi que pour les collèges.

Dans le 20^e, les 350 agents de la Caisse des écoles préparent en régie à la cuisine centrale 13 300 repas par jours, soit environ 2,3 millions de repas pour une année, qui sont ensuite livrés et servis dans 80 établissements publics, écoles maternelles, élémentaires et collèges mais aussi une maison de protection de l'enfance. Aujourd'hui, les objectifs EGALIM sont dépassés avec 96 % d'alimentation durable et 62 % labélisée bio.

La cuisine s'est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable® en 2019. Parmi ses engagements figurent notamment deux engagements dédiés à la sortie des barquettes en plastique à usage unique, d'une part et l'identification de filières de valorisation des déchets plastiques et cartons restant. La Caisse des écoles du 20^e s'inscrit naturellement dans le Plan d'alimentation durable de la Ville de Paris 2022 - 2027 qui vise à atteindre 100 % d'alimentation durable, dont 75 % de bio à l'échéance du plan.





La genèse du projet

Avec l'arrivée d'un nouveau directeur, une large réflexion a été menée à la fois sur comment proposer aux enfants plus de goût à la cantine et mettre en œuvre des pratiques moins impactantes pour l'environnement. En parallèle, la Ville s'est dotée en 2021 d'un Plan de sortie des plastiques pour sa restauration collective qui portait à la fois sur le changement du matériel de cuisson, de réchauffe et de service en plastique, mais aussi, la réduction des emballages plastiques.

La Caisse des écoles a donc travaillé de front à la substitution des barquettes en plastique par des bacs inox et à la recherche d'alternative pour limiter les emballages plastiques et le suremballage.

Les étapes du projet

Il a fallu pour commencer lutter contre des habitudes prises notamment pendant le COVID où l'emballage et le suremballage était devenue la norme. D'autant qu'en restauration collective quand on veut limiter les emballages plastiques, on est face à deux contraintes : les nombreuses normes réglementaires et, surtout, la chaîne logistique aller et retour.

La première action, dès la rentrée 2021, a été d'arrêter le fromage en portion individuelle emballée de plastique. Il a donc fallu trouver des fournisseurs en capacité de fournir du fromage prédécoupé avec un emballage non plus individuel mais pour une plus grande quantité, en cherchant toujours à trouver plus de quantité dans moins d'emballage. La Caisse a aussi investi dans de la vaisselle pour présenter le fromage. Ce changement a un impact environnemental non négligeable, avec moins de plastiques jetés chaque jour, mais aussi sur le goût des fromages proposés aux convives et sur la façon de les servir.

Tout au long du projet, il s'agit pour chaque produit de travailler sur le sourcing pour trouver des alternatives en vrac, des conditionnements qui limitent les emballages et le suremballage, etc.

Par exemple pour les yaourts :

- ★ des yaourts en outre de 3L sont utilisés depuis la rentrée 2022-2023.
- ★ des distributeurs réfrigérés, où le convive se sert lui-même, sont également mis en place sur certains sites, ces « fontaines à yaourt », développées par un des fournisseurs de la Caisse, fournissent en vrac un yaourt bio et avec une juste rémunération des éleveurs.
- ★ des yaourts fermiers en pots sont aussi proposés, pour ceux-ci il a été demandé aux fournisseurs de passer de plateaux de 24 yaourts à 48 pour réduire le suremballage.

Aujourd'hui le travail se poursuit avec par exemple des purées de fruits en outre, la proposition au goûter de gâteau à partager plutôt que des gâteaux individuels en sachets.

De nouvelles solutions sans emballage de type cuve sont également recherchées. Les produits seraient ensuite portionnés au sein de la cuisine centrale en bac ou en poche. Cette question est devenue un sujet de réflexion avec l'ensemble des fournisseurs qui pour certains en font aussi leur propre sujet R&D.

L'impact et les effets pourraient être plus forts encore avec une légumerie et un transport avec des bacs réutilisables pour limiter les produits de quatrième gamme utilisés aujourd'hui.

Le budget et les résultats

Si le coût de la sortie du plastique au profit des barquettes inox pour la cuisine centrale et l'ensemble des écoles et collèges de l'arrondissement a été estimé à 5,5 millions d'euros, il est difficile d'estimer les coûts de ces changements de pratiques pour les emballages qui se font produits par produits.

Ce qui est sûr, c'est que les résultats sont multiples :

- ★ moins de plastique,
- ★ mais aussi plus de goût,
- ★ et plus de qualité dans le service public offert aux enfants.

Les clés de réussite

Deux clés de réussite essentielles ont été identifiées :

- ★ la qualité du dialogue avec les fournisseurs pour trouver les produits adaptés,
- ★ la mobilisation des équipes pour que les changements qui impactent leur travail quotidien soient compris et bien accueillis, quand on passe à un gâteau partagé au goûter il faut qu'un agent, un animateur le coupe.

« L'enjeux premier pour ces démarches, c'est le sourcing, le dialogue avec les producteurs, les transformateurs, pour ne plus subir une offre dominante industrielle souvent standardisée et très gourmande en plastique. »

MARIE-DOMINIQUE TATARD-SUFFERN,
CHEFFE DE PROJET ALIMENTATION DURABLE,
TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET EXPÉRIMENTATIONS
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^e



Moins de déchets plastiques et plus de tri au Lycée Janson de Sailly

La cantine de la cité scolaire Janson de Sailly à Paris est engagée dans Mon Restau Responsable® depuis le lancement du projet, il y a dix ans. C'est en effet un des restaurants collectifs qui a testé la démarche.

Au sein de cet établissement ce sont 3 000 repas qui sont faits chaque jour en régie pour nourrir les collégiens, les lycéens et les étudiants qui fréquentent la cité scolaire.

Le projet

La cité scolaire Janson de Sailly s'est engagée il y a 10 ans dans Mon Restau Responsable® pour une restauration plus durable, pour progresser de façon volontaire et collective au travers d'engagements évolutifs, inscrits dans la durée et embarquant la totalité du personnel de restauration et la direction. La cité scolaire est toujours engagée aujourd'hui et parmi ses engagements figurent la réduction et un meilleur tri des déchets.





Le tri des déchets plastiques s'inscrit dans une démarche globale de réduction, de tri et de valorisation des déchets y compris en matière de gaspillage alimentaire.

Ce projet, démarré en 2022, est parti d'un certain nombre de constats alarmants : une utilisation de film étirable en quantité astronomique, une utilisation de plus de 10 rouleaux de 25 sacs poubelles chaque jour, de vaisselle jetable à chaque grève et/ou panne de lave-vaisselle, de grande quantité de contenants en plastique servant de coupelles...

Depuis, les progrès sont là :

Aujourd'hui, il n'y a plus que 65 grammes de déchet par assiette en comptant les os, la peau des fruits et les emballages. La moyenne nationale est à 100 grammes, pour un coût estimé de 68 centimes d'euros par repas.

- ★ Le film étirable est, non seulement consommé, de manière raisonnée, mais il est désormais compostable et 100 % biodégradable.
- ★ La consommation des sacs poubelles est en baisse de près de 95 % grâce à l'enlèvement des déchets alimentaire directement en conteneurs.
- ★ La vaisselle en plastique a été remplacée par des barquettes et des assiettes en bagasse de canne à sucre, des gobelets en PLA (amidon de maïs), des couverts en bambou et les serviettes sont compostables et 100 % biodégradables.
- ★ Les pots de yaourts et emballages plastique triés dans des conteneurs.



Pour y parvenir, l'ensemble des personnels a été mobilisé, l'intelligence collective a fonctionné à plein. 6 tables de tri, pour un investissement de 16 000 euros financé par la Région, ont été installées et la pesée des déchets mise en place avec l'aide de sociétés spécialisées. Des frigos anti-gaspi ont été installés près des tables de tri.

L'essentiel de l'investissement a d'abord été du temps pour sensibiliser et former les personnels mais aussi pour identifier les fournisseurs et les bonnes matières premières adaptées aux besoins et sans plastique. Aujourd'hui les membres de l'équipe sont devenus force de proposition.

Il a fallu investir pour limiter et mieux trier les déchets en plastique, mais à l'arrivée, ce sont des coûts évités pour la collecte et le traitement des déchets.

Les principales clés de réussite du projet sont, comme souvent, la volonté de l'établissement, la ténacité et l'engagement du responsable de la restauration pour mettre en place les projets et les faire perdurer.



« Lancez-vous, c'est du bonheur pour le collectif et la planète ! »

CHRISTOPHE CHAUMON,
ANCIEN CHEF DE CUISINE, AUJOURD'HUI TECHNICIEN
TERRITORIAL DE L'ÉTABLISSEMENT, QUI PILOTE
LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE®
SUR LE SITE DE JANSON DE SAILLY.

Remerciements

LA FNH tient à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont participé à la rédaction de ce guide :

★ **les représentants des restaurants engagés qui ont accepté de témoigner de leur action :**

- **Vincent Chabas**, Directeur du site Bordeaux centre restauration et Coordonnateur restauration du Crous Bordeaux Aquitaine
- **Aurélie Chagny**, Responsable QHSE de l'ASPP
- **Christophe Chaumon**, Technicien territorial du lycée Janson de Sailly
- **Anna Duhamel**, Directrice de la communication de Tables communes
- **Sandra Estrade**, Directrice de la cuisine centrale municipale de Toulouse
- **Philippe Muscat**, Directeur du Restaurant inter-administratif de Lyon
- **Guillaume Pate**, Adjoint au Responsable de la restauration du Crous de l'académie de Versailles
- **Marie-Dominique Tatard-Suffern**, Cheffe de projet Alimentation Durable, Transition écologique et Expérimentations de la Caisse des écoles du 20^e

★ **les rédactrices : Cécile Marechal**, mécène de compétence, Responsable du développement Mon Restau Responsable®, **Sarah Pecas**, Directrice de la mobilisation des acteurs du territoire, Fondation pour la Nature et l'Homme

★ **les relectrices et relecteurs dont le Réseau Restau'Co**

Partenaires financiers





FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME

Créée en 1990, la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) est convaincue que préserver la nature c'est garantir un avenir désirable à tous les êtres humains. Pour y parvenir, elle démontre les bénéfices que nous avons tous à protéger le climat et la biodiversité car notre santé, notre bien-être, la prospérité économique, la justice sociale et toutes les autres dimensions de nos vies en dépendent.

Grâce à une expertise scientifique et technique forte et à des alliances au-delà des clivages, la Fondation pour la Nature et l'Homme s'adresse conjointement aux décideurs politiques, aux responsables économiques, aux acteurs des territoires et au grand public pour prouver qu'il est possible, et dans l'intérêt individuel et collectif, de produire et de se nourrir dans le respect de la planète, de réconcilier nos modes de vie avec la préservation de la nature et de décarboner nos modes de transport. Elle les encourage à agir et leur donne les moyens de réussir.

Pour en savoir plus : www.fnh.org

