



Conception

Ville de Paris,
Direction des Espaces Verts
et de l'Environnement,

Maquettage

Les Mots Qui Manquent/Coopaname,

Crédits photos

Laurent Bourgogne/DASCO/Ville de Paris,
Joséphine Brueder/Ville de Paris,
Jennifer Cottenceau/DASCO/Ville de Paris,
DR, Sophie Robichon,
Ville de Paris,

Publication

Novembre 2021
Tirée à 300 exemplaires
sur papier 100 % recyclé.



Audrey Pulvar

Adjointe à la Maire de Paris
en charge de l'alimentation durable,
de l'agriculture et des circuits courts

ÉDITO

Parmi les grandes mesures à mettre en œuvre, au regard du dérèglement climatique, la réduction de nos déchets est un défi environnemental immense. C'est aussi une opportunité pour changer nos manières de consommer et de produire, de réemployer, de valoriser. Préserver notre environnement, c'est aussi et surtout améliorer notre santé et notre qualité de vie. Les perturbateurs endocriniens sont présents dans de nombreux matériaux en plastique et sont particulièrement dangereux pour les jeunes enfants. Face à ces enjeux, Paris agit et engage des actions concrètes, notamment au sein de son administration.

Comme nous nous y étions engagés en 2018 en Conseil de Paris et en nous inscrivant dans le cadre de la stratégie alimentaire parisienne du Plan Climat de Paris et du prochain Plan Alimentation Durable 2021-2026, la Ville se dote d'un Plan ambitieux de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne. J'ai en effet souhaité que ce Plan dépasse les dispositions de la Loi Egalim, celle-ci ne répondant que partiellement aux enjeux liés aux plastiques en ne prenant en compte que la restauration scolaire. Notre Plan concerne l'ensemble des établissements de la restauration collective parisienne, au-delà de la restauration scolaire, ainsi que

l'ensemble du processus de production des repas : réception et stockage des marchandises, cuisson et préparation des repas, conditionnement et livraison, distribution et service. Il s'agit d'un engagement transversal et d'un travail inédit au sein d'une collectivité.

Ce sont 22 actions qui vont permettre l'accompagnement, l'accélération, et l'amplification des mesures déjà menées par l'ensemble des gestionnaires de la restauration collective municipale. **D'ici 2026, l'intégralité des contenants, ustensiles de service en plastique seront remplacés par des matériaux durables.** Les bacs en inox remplaceront les bacs en plastique pour une liaison plus durable entre la cuisine et la cantine. Ce seront aussi des actions pour aller vers des pique-niques et une restauration à emporter plus durables, générant moins de déchets.

Je tiens à remercier particulièrement les gestionnaires et les personnels des 1300 établissements de la restauration collective parisienne, et à travers eux les Maires d'arrondissements et mes collègues adjoint.e.s référent.e.s, pour leur participation à l'élaboration de ce Plan ambitieux ainsi que leurs actions déjà engagées notamment dans les crèches, grâce au travail de la Direction des familles et de la petite enfance.

TABLE DES MATIÈRES

01 Contexte	8		
01.1 Enjeux environnementaux et sanitaires liés aux plastiques	10		
01.2 Contexte réglementaire	10		
01.3 Action municipale de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne	12		
01.4 Étapes d'élaboration du Plan d'actions	13		
02 Démarche co-construite et parangonnage	14		
02.1 Travail collaboratif conçu par et pour les gestionnaires	16		
02.2 État des lieux des plastiques dans la restauration collective parisienne	17		
02.3 Priorisation des plastiques à remplacer	17		
02.4 Parangonnage des solutions mises en œuvre dans les restaurations collectives publiques et privées françaises et étrangères	19		
03 22 actions	20		
03.1 Accompagner les équipes pour changer les matériaux et réorganiser le travail	23		
● Action n°1 Informer et sensibiliser l'ensemble des acteurs	23		
● Action n°2 Appréhender les impacts des alternatives retenues sur l'organisation du travail	24		
● Action n°3 Expérimenter la mise en place des équipements pour réduire la pénibilité	24		
03.2 Optimiser la fonction achat	24		
● Action n°4 Mettre en place des rencontres périodiques pour la mise en commun du sourcing et des résultats d'expérimentations	24		
● Action n°5 Renforcer les partenariats et communiquer sur les avancées techniques et réglementaires	25		
● Action n°6 Adapter les cahiers des charges des marchés publics et constituer un groupement de commandes	25		
● Action n°7 Organiser des rencontres professionnelles entre gestionnaires et fournisseurs	25		
03.3 Améliorer les processus pour réduire les emballages plastiques	26		
		● Action n°8 Modifier certaines pratiques de travail (tranchage, dressage)	26
		● Action n°9 Développer les préparations « maison » et privilégier l'utilisation de produits bruts	26
		03.4 Supprimer ou réduire les plastiques dans les achats de produits entrants	27
		● Action n°10 Remplacer les conditionnements en plastique par des conditionnements durables ou privilégier l'achat en gros	27
		● Action n°11 Recourir à des contenants de livraison plus durables ou réutilisables	28
		03.5 Remplacer les ustensiles et les contenants en plastique en phase de stockage et de préparation des repas	28
		● Action n°12 Stocker et cuisiner dans des matériaux durables	28
		03.6 Passer au conditionnement inox en liaison froide	29
		● Action n°13 Passer au conditionnement inox en liaison froide dans les cuisines centrales en régie	29
		● Action n°14 Passer au conditionnement inox en liaison froide dans les offices de remise en température	30
		● Action n°15 Passer au conditionnement inox en liaison froide dans les marchés de repas livrés	30
		03.7 Utiliser de la vaisselle et des contenants durables pour le service	31
		● Action n°16 Utiliser de la vaisselle et des contenants durables	31
		● Action n°17 Supprimer le plastique à usage unique	31
		03.8 Supprimer les bouteilles en plastique	32
		● Action n°18 Supprimer les bouteilles d'eau pour les pique-niques	32
		● Action n°19 Supprimer les bouteilles en plastique au sein des établissements et des restaurants	33
		03.9 Supprimer les emballages en plastique des repas à emporter	33
		● Action n°20 Remplacer les emballages en plastique dans les pique-niques	33
		● Action n°21 Privilégier les préparations "maison" pour éviter le plastique	34
		● Action n°22 Remplacer les contenants en plastique pour les repas individuels par des contenants durables	34



INTRODUCTION

30 millions de repas sont servis chaque année dans les 1 300 restaurants collectifs de la Ville de Paris (crèches, cantines scolaires, établissements de protection de l'enfance, restaurants Emeraude et solidaires, EHPAD, restaurants du personnel).

Co-construit avec les 21 gestionnaires de la restauration collective parisienne, ce Plan, composé de 22 actions, a pour objectif de lutter efficacement contre les perturbateurs endocriniens et de réduire notre volume de déchets plastiques, en supprimant le recours au plastique, d'ici 2026.

Ce Plan va plus loin que la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (**EGalim**) et plus loin que la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (**AGEC**), en intégrant les EHPAD, des restaurants Emeraude et solidaires, et les établissements accueillant les agent.e.s. La Ville de Paris, à cet égard, joue un rôle précurseur.

La sortie des plastiques implique le remplacement des **contenants** de cuisine comme les bacs en plastique, de service comme des assiettes ou des brocs, l'adaptation de la **charge de travail** aux solutions alternatives durables - en particulier l'inox, le verre et la céramique -, le changement de **gros équipements** tels que fours ou lave-vaisselle, conçus pour utiliser quotidiennement des bacs en inox, voire le **réaménagement des locaux** afférents.

Afin d'apporter un éclairage complet sur l'initiative parisienne, ce document est composé de 3 parties :

- La première rappelle les **enjeux** liés à la réduction des plastiques, le **contexte réglementaire** et les **engagements municipaux de longue date** dans l'élimination des plastiques et des perturbateurs endocriniens.
- La deuxième précise la démarche engagée par la Ville et les 21 gestionnaires de la restauration collective parisienne : l'**état des lieux** des plastiques dans les établissements, la **priorisation** des matériels à remplacer, le **parangonnage** des solutions alternatives dans les restaurations collectives publiques et privées françaises et étrangères.
- La troisième détaille les **actions concrètes** que mènent et mèneront les gestionnaires de la restauration collective parisienne pour remplacer le matériel en plastique et limiter le recours aux plastiques pour les produits entrants.



01 Contexte

01.1 Enjeux environnementaux et sanitaires liés aux plastiques

Le plastique a un impact majeur sur la santé humaine et sur l'environnement. L'utilisation de matériel en plastique en contact alimentaire direct expose à des perturbateurs endocriniens, dont

les effets sur la santé humaine sont très préoccupants et auxquels les femmes enceintes, enfants et adolescents sont particulièrement sensibles.

Trois quarts des 9,2 milliards de tonnes de matières plastiques produites dans le monde depuis 1950 sont aujourd'hui des déchets : seuls 10 % ont été recyclés, 10 % incinérés, et 60 % accumulés dans des décharges ou dans la nature¹.

Dans un rapport conjoint du PNUE et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), les perturbateurs endocriniens sont désignés comme une « menace mondiale pour la santé humaine et l'environnement », face à laquelle « nous devons mener d'urgence davantage de recherches afin de mieux connaître [leurs] conséquences sanitaires et environnementales »².

01.2 Contexte réglementaire

La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite EGalim³ pose un calendrier de retrait des plastiques pour la restauration collective. Elle prévoit de mettre fin au plus tard le 1^{er} janvier 2025 à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restau-

ration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que dans les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.

Au 1^{er} janvier 2020, la loi EGalim a mis fin à la mise à disposition des gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table, pailles, couverts, etc. en matière plastique, sauf ceux compostables en compostage domestique et

constitués, pour tout ou partie, de matières bio-sourcées. Elle prévoyait également pour la même échéance, de mettre fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective scolaire.

La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite AGE⁴, fixe par ailleurs la sortie des emballages plastiques à usage unique à horizon 2040, et à 2022 l'utilisation exclusive de vaisselle et de contenants ré-employables pour les services de restauration à domicile. Elle définit également

le cadre des filières à responsabilité élargie pour les producteurs d'emballages, dont ils devront désormais assurer la fin de vie ou la seconde vie.

Enfin, concernant les plastiques compostables ou biosourcés, le Conseil National de l'Alimentation dans son avis n°87 de mars 2021⁵, déclare qu'ils doivent être considérés comme des plastiques conventionnels au sens du droit européen. Ces bioplastiques ne constituent donc pas une alternative satisfaisante aux plastiques issus de la pétrochimie.

La Ville de Paris et les gestionnaires s'engagent à aller plus loin que ces obligations légales en programmant d'ici 2026 le retrait de l'ensemble des matériels plastiques de la restauration municipale.

L'opinion publique est de plus en plus sensible aux impacts des plastiques. En France, le rapport de l'Observatoire Société et Consommation montre notamment que 70 % des Françaises et des Français se disent préoccupés par les emballages. Ils sont également inquiets des effets du plastique sur leur santé : près de la moitié des personnes interrogées considèrent que les risques associés aux perturbateurs endocriniens sont forts. Les alertes viennent également d'ONG très actives telles que le WWF, Zero Waste France, Surfrider Foundation Europe. Cette prise de conscience s'étend au-delà des frontières de la France et de l'Europe : Canada, États-Unis, Japon, Inde, Israël, etc.

Le livre blanc⁶ réalisé par l'AGORES, *Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective*, apporte des conseils aux professionnels sur ces alternatives aux conditionnements en plastique. L'AGORES, l'association nationale des directeurs de la restauration collective gérée en régie, a publié en juin 2019, le premier volet de son livre blanc qui fait un état des lieux de l'utilisation du plastique, des alternatives existantes et des enjeux à venir. Les 31 recommandations qui concluent ce livre blanc sont en phase avec le plan parisien.

¹ Atlas du plastique 2020, Fondation Heinrich Böll, La Fabrique Écologique et World Economic Forum, 2016.

² State of the science of endocrine disrupting chemicals, 2012, An assessment of the state of the science of endocrine disruptors prepared by a group of experts for the United Nations Environment Programme (UNEP) and WHO.

³ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

⁴ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

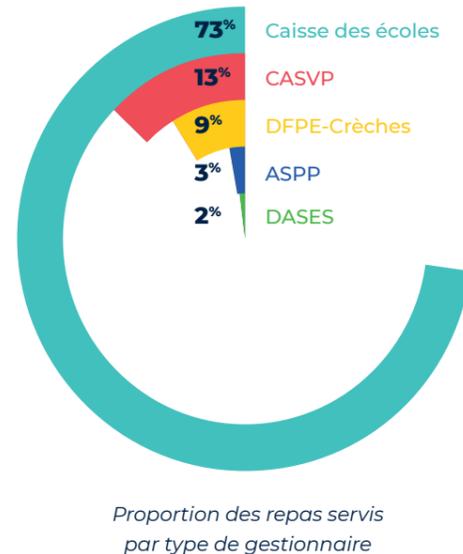
⁵ Avis n°87 du Conseil National de l'Alimentation, mars 2021, p.16.

⁶ Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective, Le livre blanc, Acte 1, Diagnostic et méthode vers la transition, par le Groupe de travail sur les alternatives aux plastiques d'AGORES, l'association nationale des directeurs de la restauration collective, juin 2019.

01.3 Action municipale de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne

La restauration collective parisienne en chiffres

- **30 millions de repas** servis chaque année
- **21 gestionnaires** de la restauration collective parisienne
- **Près de 1 300 établissements** :
 - 706 cantines scolaires gérées par 17 Caisses des Écoles présidées par les Maires d'arrondissement
 - 14 EHPAD, 44 restaurants Émeraudes et 12 Solidaires, ainsi que le portage à domicile sont gérés par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP)
 - 450 crèches gérées par la Direction de la Famille et de la Petite Enfance (DFPE)
 - 15 restaurants administratifs et 6 Croq'pouces sont gérés par l'Association d'action sociale en faveur des personnels de la Ville de Paris (ASPP)
 - 15 établissements de l'aide sociale à l'enfance sont gérés par la Direction de l'Aide Sociale à l'Enfance et de la Santé (DASES)



Dès 2018, la municipalité s'est engagée dans une stratégie globale et durable de suppression du plastique dans sa restauration collective, via :

- **Le vote par le Conseil de Paris du vœu N° 244 de mai 2018 relatif aux cantines sans plastique**⁷ pour engager la sortie progressive des matériels en plastique dans sa restauration collective.
- **La signature de la charte « Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens » en 2018**⁸.

La sortie des plastiques se place également à la croisée de deux enjeux incontournables : l'environnement et la santé. Elle s'inscrit ainsi dans les objectifs de plusieurs plans municipaux :

- **Le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris**⁹ (2015) a permis d'atteindre 53,1 % d'alimentation durable en 2019 pour la restauration collective de la Ville. Le nouveau Plan 2021-2026 se fixe pour nouvel objectif 100 % d'alimentation du-

nable en 2026 dont 50 % issue de circuits courts et de proximité.

- **Le Plan Climat Air Énergie Territorial**¹⁰ (2018) vise une ville « neutre en carbone et résiliente à l'horizon 2050 » et intègre le Plan Alimentation Durable.
- **La deuxième feuille de route de l'économie circulaire**¹¹ (2018), liée au Plan Économie Circulaire, fixe comme objectif de « Réduire l'usage des plastiques dans l'administration et sur le territoire parisien » grâce, notamment, à la mise en place d'une commission « plastique », à la commercialisation d'une gamme de contenants réemployables et à la mise en place d'un label zéro plastique dans la restauration.
- **Le Plan parisien de santé environnementale**¹² (2017), qui a notamment pour objectif de

faire de Paris « une ville encore plus exemplaire dans la gestion des établissements recevant du public, de la commande publique et de la restauration collective, pour éliminer de l'environnement de vie des Parisien.ne.s les produits cancérigènes, mutagènes, reprotoxiques et les perturbateurs endocriniens, tout en progressant encore dans la protection de la santé des personnels de la Ville, notamment les professions exposées ».

- **Le Schéma parisien de la commande publique responsable**¹³ (2016), vise une politique d'achats répondant concrètement à des défis majeurs : la protection de l'environnement et la création d'emplois durables pour toutes et tous. Notre administration se veut exemplaire.

01.4 Étapes d'élaboration du Plan d'actions



L'état des lieux de 2019¹⁴ et son actualisation en 2020, ont permis de caractériser et de quantifier les matériels plastiques présents dans les 1 300 établissements parisiens. Puis, un parangonnage sur les alternatives portées en France et à l'étranger

a été réalisé pour enrichir la phase de concertation organisée avec l'ensemble des gestionnaires. La définition des actions et le chiffage financier des besoins ont abouti à la rédaction de ce Plan et des feuilles de route pour chaque gestionnaire.

⁷ Vœu n°244 du Conseil de Paris relatif aux cantines sans plastique, mai 2018.

⁸ La Charte Villes et territoires sans perturbateurs endocriniens, Réseau Environnement Santé, 2017.

⁹ Le Plan Alimentation Durable 2015-2020 de la Ville de Paris, Agence d'Écologie Urbaine, DEVE, 2015.

¹⁰ Le Plan Climat Air Énergie Territorial de la Ville de Paris, Agence d'Écologie Urbaine, DEVE, mars 2018.

¹¹ La deuxième feuille de route du plan économie circulaire de la Ville de Paris, Agence d'Écologie Urbaine, DEVE, novembre 2018.

¹² Le Plan parisien de santé environnementale, DASES, novembre 2017.

¹³ Le Schéma Parisien de la commande publique responsable, Mairie de Paris, février 2016.

¹⁴ État des lieux des contenants alimentaires en plastique dans la restauration collective parisienne, mai 2019.



02 Démarche co-construite et parangonnage

État des lieux parisien du plastique
dans les 1 300 établissements
Priorisation des plastiques à remplacer
Parangonnage des solutions alternatives

02.1 Travail collaboratif conçu par et pour les gestionnaires

Dès 2018, la Ville de Paris et les gestionnaires ont engagé une démarche d'analyse de l'existant dans les 1 300 établissements, une recherche d'alternatives durables et l'élaboration de solutions concrètes.

Les gestionnaires sont au cœur de la démarche, et se sont mobilisés dès les travaux d'état des lieux et de parangonnage pour identifier les bonnes pratiques et les personnes ressources.

Des temps de partage et d'échange ont eu lieu tout le long de l'élaboration du Plan d'actions, avec l'organisation de groupes de travail thématiques, de comités de suivi et de pilotage. La très grande majorité des gestionnaires s'est mobilisée pour participer à cette concertation pilotée par la DEVE, avec le soutien des DFA, DRH, DASCO et DASES.

L'objectif de la concertation est de co-construire les solutions avec les gestionnaires de la restauration collective parisienne, à partir des solutions

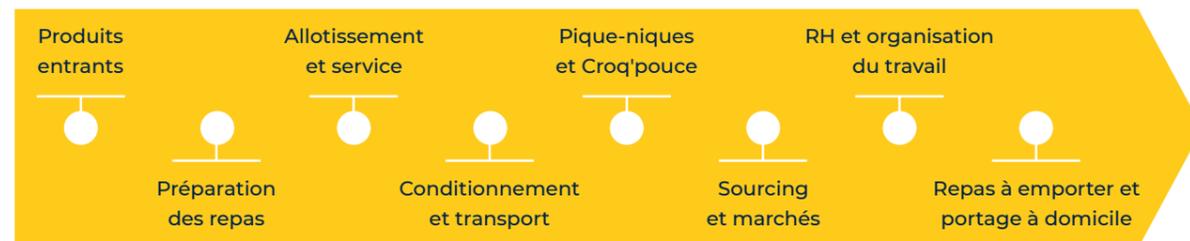


© Jennifer Cottenceau/DASCO Ville de Paris

déjà mises en place par certains et grâce à des retours d'expériences réussies, tout en tenant compte des contraintes et des freins à surmonter.

La concertation a permis à la fois de rédiger les actions pour la mise en œuvre des solutions alternatives et d'impulser l'élaboration des feuilles de route de chaque gestionnaire.

Les groupes de travail thématiques



02.2 État des lieux des plastiques dans la restauration collective parisienne

Les résultats de l'analyse de l'existant indiquent que la présence du plastique est modérée dans les établissements.

L'état des lieux démontre une utilisation très hétérogène de matériaux plastiques par les différentes structures. Ils sont particulièrement présents dans la phase d'approvisionnement et de stockage. À contrario, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique sont

minoritaires. Leur utilisation est relevée essentiellement dans certaines structures opérant en liaison froide. Ce sont alors des barquettes en polypropylène ou en cellulose qui sont utilisées. Les plastiques les plus dangereux (comme le PVC) sont absents des processus de production.

02.3 Priorisation des plastiques à remplacer

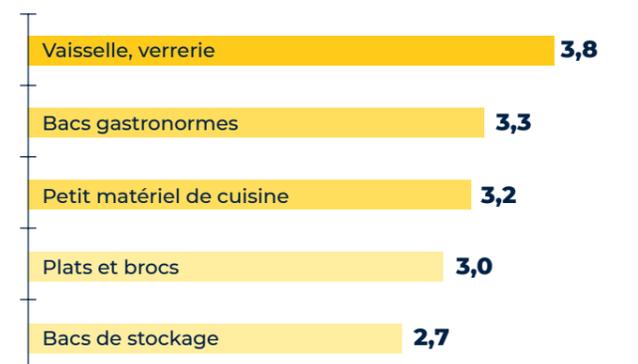
Ce travail d'analyse de l'existant a abouti à une priorisation des actions à mener pour supprimer le plastique dans la restauration collective parisienne, selon une note de significativité, moyenne de 5 notes attribuées aux matériels en plastique qui prend en compte les directives de la Loi EGalim :

- note de fréquence d'usage
- note de volume
- note de toxicité
- note d'usage (contact chaud, gras...)
- note de recyclabilité

Par exemple, un stock important (grand volume) d'assiettes (en contact chaud et gras avec les aliments) en mélamine (plastique très dangereux et non recyclable) utilisé quotidiennement (fréquence élevée) se verra attribuer une note de significativité de 5.

L'élaboration du plan d'actions s'inscrit dans ce travail, en ciblant la sortie progressive des plastiques dont la significativité a été déterminée dans l'état des lieux des contenants alimentaires plastiques au sein de la restauration collective parisienne.

Significativité moyenne par type de matériel (note entre 1 et 5)





© Laurent Bourgoigne/DASCO Ville de Paris

02.4 Parangonnage des solutions mises en œuvre dans les restaurations collectives publiques et privées françaises et étrangères

Bien que certaines collectivités françaises aient développé des solutions (voir annexe 2), la recherche d'alternatives au plastique conclut qu'elles sont principalement limitées à l'inox et au verre.

Les industriels n'ont pas encore développé de solutions durables innovantes. Par exemple, les barquettes biosourcées (d'origine végétale), simples d'utilisation et légères, ont remplacé tous les bacs plastique pour la réchauffe et le transport de repas. Or, leur composition révèle la présence de microparticules de plastique. Elles sont majoritairement à usage unique, or les filières de recyclage/compostage ne sont pas encore suffisamment structurées. Par ailleurs, ces contenants présentent des toxicités chimiques équivalentes aux plastiques conventionnels, comme révélé par une étude de 2020¹⁵. À ce jour, seuls les matériels en inox, en verre et en céramique présentent donc le meilleur degré d'innocuité.

Les solutions de remplacement du plastique impliquent de réorganiser les modes de travail.

Le remplacement du plastique induit de réorganiser l'ensemble des processus d'élaboration et de distribution des repas avec des impacts sur les organisations du travail, les équipements et les

locaux de cuisine. Ces impacts sont d'autant plus marqués pour les organisations en liaison froide.

Un bac inox GN1/1 (dimension des bacs usuellement utilisés en cuisine) peut peser jusqu'à 8 fois un bac en plastique pour un volume équivalent. Cela implique la réduction du volume des bacs utilisés afin de ramener la charge unitaire à un poids acceptable pour les agents.e.s. En contrepartie, les manipulations vont être démultipliées d'autant. Les locaux et leur aménagement devront être revus afin de répondre aux nouvelles organisations du travail, méthodes et équipements. À titre d'exemple, le lavage des bacs inox viendra s'ajouter à celui de la vaisselle habituelle. Or, les machines à laver actuelles ne sont pas toujours adaptées pour absorber les volumes supplémentaires. Des unités de lavage plus volumineuses devront être prévues comme de nouvelles zones de stockage. Ces révisions des processus concerneront chaque étape : réception, conditionnement, répartition, livraison, stockage, service, lavage, etc.

¹⁵ Are bioplastics and plant-based materials safer than conventional plastics? In vitro toxicity and chemical composition, L. Zimmermann, et al., Environment International, Volume 145, 2020



03 22 actions

© Laurent Bourgogne/DASCO/Ville de Paris

Ce Plan de sortie des plastiques dans la restauration collective parisienne est composé de 22 actions co-construites et sélectionnées par les gestionnaires, en fonction de leur situation. Ces actions sont précisées dans leur feuille de route. Cette dernière comprend également le chiffrage des matériels à remplacer, ainsi qu'un calendrier prévisionnel de mise en œuvre.

Ce Plan vise ainsi à accompagner et amplifier les actions déjà entreprises par les gestionnaires, notamment au travers d'expérimentation.

À titre d'exemple, dans les crèches, plus aucune vaisselle en plastique n'est commandée depuis septembre 2020. Elle est désormais en verre trempé pour les enfants et en céramique pour

les bébés et les adultes. L'ensemble des biberons est en verre depuis 2019. Le vrac, les barquettes en inox, le kraft et les gourdes ont remplacé le plastique.

Calendrier

Les actions majeures incluses dans ce Plan et introduites dans un calendrier prévisionnel :

Postes d'investissement et d'achats	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Accompagnement des personnels						
Ergonomie (chariots, échelles...)						
Acquisition de bacs inox						
Petits matériels et contenants durables						
Remplacement liaison froide (étude, travaux, équipements)						
Expérimentations (repas à emporter, pique-niques, plateaux inox)						

03.1 Accompagner les équipes pour changer les matériaux et réorganiser le travail

L'accompagnement des agent-e-s doit être personnalisé en fonction des situations et de la réorganisation du travail. Il s'agit également de les informer et de les sensibiliser, appréhender les impacts des alternatives et les expérimenter avant déploiement.

Action n°1

Informer et sensibiliser l'ensemble des acteurs

Les actions liées au Plan de sortie des plastiques vont influencer la pratique quotidienne du travail des agent-e-s de restauration. Une campagne d'information sur cette démarche est indispensable pour faciliter la compréhension des enjeux de santé des convives, d'environnement et de climat. L'adhésion et la mobilisation des parties prenantes sont en jeu pour atteindre les objectifs. Cela passe notamment par l'élaboration d'outils de communication et de formation

propres aux différentes catégories de personnel et à leurs représentants selon les environnements de travail (écoles, EHPAD, crèches, etc.).

De même, l'information des actions en cours à destination des parents permet de valoriser l'action de la Ville de Paris et des gestionnaires, comme de les rassurer. Celle-ci doit être spécifique et adaptée.

Action n°2

Appréhender les impacts des alternatives retenues sur l'organisation du travail

Avant de mettre en place les alternatives choisies, il est primordial d'analyser l'organisation actuelle et les évolutions pressenties en vue de préserver les bonnes conditions de travail. Le remplacement des plastiques risque d'alourdir les contraintes de travail. Pour réduire ce risque, les démarches suivantes sont préconisées, impliquant la mobilisation des experts métiers comme la médecine préventive du travail et les bureaux de prévention des risques professionnels :

2^e étape : Identifier les situations dans lesquelles les alternatives risquent d'impacter et de modifier les pratiques et organisations, voire d'ajouter de nouvelles contraintes ou de renforcer celles existantes.

3^e étape : Identifier des organisations de travail et des matériels à tester avant déploiement qui pourraient diminuer la pénibilité.

1^{er} étape : Effectuer un état des lieux de l'organisation actuelle des locaux, des équipements et des manipulations des agent-e-s par site.

Les objectifs sont autant d'anticiper les impacts liés à la mise en place des alternatives que de proposer des solutions et des adaptations technique, spatiale et organisationnelle pour améliorer les conditions de travail et prévenir le risque d'inaptitudes pour lequel la Ville est engagée depuis 2018.

Action n°3

Expérimenter la mise en place des équipements pour réduire la pénibilité

À l'issue de la démarche de l'action 2, des équipements et des services adaptés doivent faire l'objet d'une mise en test préalable à l'aide d'un protocole rigoureux et reproductible pour vérifier leur utilité avant d'être déployés.

Il s'agira de constituer un cahier de recommandations pour accompagner les mises en place

des alternatives, à travers un travail commun entre les équipes de restauration et d'animation, les services opérationnels dans chaque direction ou établissement, ainsi que les bureaux de prévention des risques professionnels et des ressources humaines.

03.2 Optimiser la fonction achat

Le sourcing et les alternatives durables au plastique s'avèrent complexes au regard d'une offre limitée, notamment chez les fournisseurs pour l'emballage des denrées. Les actions présentées ci-après ont pour vocation de faciliter les échanges d'expériences et de pratiques entre les gestionnaires, en lien avec les organisations professionnelles, pour adapter par exemple les cahiers des charges des marchés publics.

Elles visent également à adopter une position commune pour inciter les fabricants à proposer de nouvelles solutions durables, renforcer les partenariats et organiser des rencontres professionnelles.

Action n°4

Mettre en place des rencontres périodiques pour la mise en commun du sourcing et des résultats d'expérimentations

Cette action vise à créer une dynamique de réseau entre tous les gestionnaires pour organiser une réponse commune à la sortie du plastique.

Il s'agit d'organiser une réunion opérationnelle 3 à 4 fois par an pour partager les retours d'expé-

riences passés des acteurs et sur les produits commandés, ainsi que d'enrichir la veille des gestionnaires sur le sourcing, les nouveaux produits... Une plateforme commune aux gestionnaires serait un outil complémentaire à cette collaboration transversale.

Action n°5

Renforcer les partenariats et communiquer sur les avancées techniques et réglementaires

La veille technologique sur les matériaux et les équipements est un travail nécessaire mais chronophage pour la rédaction des cahiers des charges et éviter les appels d'offre infructueux. En contribuant aux rencontres professionnelles, il est possible de gagner en efficacité en mutualisant les résultats et les découvertes.

Autour de la création d'un outil commun de diffusion des informations, cette action vise à identifier les entités et groupes de réflexion en France et à l'étranger ; d'adhérer et contribuer aux travaux des réseaux ; et participer aux événements régionaux et internationaux et partager les enseignements - informations.

Action n°6

Adapter les cahiers des charges des marchés publics et constituer un groupement de commandes

Au travers d'une plateforme dont les modalités seront à définir, tous les gestionnaires pourront disposer de modèles des cahiers des charges propres aux différents marchés passés pour remplacer les contenants en plastique.

Cette mise à disposition permettra de réduire le temps de rédaction des cahiers des charges et

de gagner en précision sur les périmètres des marchés.

Afin d'accompagner les gestionnaires dans l'achat des alternatives et réaliser de possibles économies d'échelle, les principes techniques pour constituer un groupement de commandes seront analysés.

Action n°7

Organiser des rencontres professionnelles entre gestionnaires et fournisseurs

Leur objet est de présenter aux fabricants le Plan d'actions de sortie des plastiques et les futurs marchés de la Ville de Paris afin qu'ils puissent adapter leurs offres.

Cette action vise à créer une instance compatible avec le code de la commande publique, qui permet l'organisation de réunions d'information et d'échanges sur les besoins de la Ville de Paris et les nouveautés en matière d'offres alternatives

au plastique. Il s'agit :

- de communiquer clairement sur les objectifs de la Ville de Paris ;
- d'inciter les fournisseurs à faire évoluer leur offre pour proposer des alternatives au plastique ;
- de permettre aux acheteurs et utilisateurs de connaître les alternatives au plastique déjà disponibles et les innovations en cours de développement.

03.3 Améliorer les processus pour réduire les emballages plastiques

Les contenants et emballages plastiques de certains produits issus des industries agroalimentaires, comme les portions individuelles, sont très présents en phase d'approvisionnement dans la restauration scolaire et sont sources de nombreux déchets évitables. Il est possible de changer certains processus pour réduire leur consommation.

Action n°8

Modifier certaines pratiques de travail (tranchage, dressage)

Des solutions existent pour réduire les portions et les conditionnements individuels du fromage, des compotes de fruits ou des yaourts. Cette action vise à :

- supprimer / diminuer les emballages individuels plastiques pour les fromages, les yaourts et les compotes ;
- développer les découpes sur place des fromages ;
- développer le dressage en ramequin ou en dessert bar pour les yaourts et les compotes.

Cinq grands leviers sont identifiés : l'évolution des marchés de denrées alimentaires, la réorganisation du travail, l'accompagnement des changements de pratiques, l'évaluation de l'impact induit par ces nouvelles pratiques sur le gaspillage alimentaire, l'accompagnement des fournisseurs et des start-ups pour faire évoluer l'offre.

Un point de vigilance sur l'impact des conditions de travail des agent·e·s sera nécessaire sur ces nouvelles pratiques (augmentation des manipulations en préparation en chambre froide mais aussi en laverie par exemple).

Action n°9

Développer les préparations « maison » et privilégier l'utilisation de produits bruts

Réaliser des préparations « maison » à partir de produits bruts et frais permet d'éviter les emballages de chaque composant et d'utiliser ses propres contenants réutilisables.

Il s'agit d'identifier les différentes étapes préparatoires au développement des préparations « maison ». Cela peut concerner la confection de sauces et vinaigrettes, la production de compotes, de potages, de purées à partir de fruits et légumes

frais, la réalisation de gâteaux, de pâtisseries, de desserts à partir d'ingrédients de base (farine, lait), le fait de créer ses propres préparations culinaires (hachis Parmentier, lasagnes, etc.) à partir de viandes fraîches ou de légumes frais.

Ces tâches induisent un temps de travail supplémentaire et des qualifications professionnelles nécessaires pour leur mise en œuvre.

Six grandes étapes sont identifiées :

- vérifier la compatibilité des locaux, des espaces et des équipements disponibles ;
- le cas échéant, investir dans de nouveaux équipements et procéder à des aménagements (légumerie, stockage produits frais) ;
- faire évoluer les marchés de denrées alimentaires ;
- réorganiser le travail ;
- accompagner les changements de pratiques ;
- adapter les procédures d'hygiène si besoin ;
- partager les fiches recettes et les bonnes pratiques.

03.4 Supprimer ou réduire les plastiques dans les achats de produits entrants

Les denrées achetées pour confectionner les repas (les produits entrants) sont généralement conditionnées et transportées dans de nombreux emballages en plastique par les industriels de l'agroalimentaire : sachets (pâtes, riz, etc.), bouteilles de condiment, emballages de produits frais (viandes, légumes, fruits), cageots, etc.

Action n°10

Remplacer les conditionnements en plastique par des conditionnements durables ou privilégier l'achat en gros

Des alternatives durables peuvent exister sur le marché, comme des bouteilles en verre, des sachets en carton labellisé, des solutions de consigne. À défaut, il est recommandé d'acheter en gros conditionnements, lorsque cette solution est pertinente (modalités de conservation).

Il est important de travailler à l'évolution des marchés de denrées alimentaires et de veiller aux conditions de travail :

- faire un sourcing et tester les conditionnements alternatifs ;
- intégrer ces conditionnements alternatifs et exclure si possible les suremballages ;

- engager des discussions avec les titulaires des marchés de restauration pour intégrer si besoin ces nouveaux conditionnements dans le cadre d'un avenant ;
- intégrer ces nouveaux conditionnements dans les futurs marchés / DSP avec des sociétés de restauration ;
- établir une étude de faisabilité pour le site et les conséquences directes sur les conditions de travail des agents de restauration collective. Les conditionnements durables, en verre ou en gros volumes, sont plus lourds. Ils présentent des risques de bris de verre et nécessitent des espaces de stockage suffisants.

L'évaluation de l'impact induit par ces nouvelles pratiques sur le gaspillage alimentaire sera également à prendre en compte, notamment concernant les conditions de travail des agent·e·s (augmentation du port de charge des poubelles...).

Autre exemple lié aux DLC des pots de produits frais ouverts, qui doivent être stockés. Or, les armoires froides en offices sont aujourd'hui déjà pleines.

Action n°11

Recourir à des contenants de livraison plus durables ou réutilisables

Cette action vise à supprimer les contenants de livraison en plastique à usage unique pour le transport et la livraison des denrées alimentaires. Les livraisons de denrées alimentaires peuvent se faire soit dans des contenants en carton ou

en bois. Des prestations de logistique sont en développement et proposent de mettre à disposition des contenants réutilisables pour ces livraisons.

03.5 Remplacer les ustensiles et les contenants en plastique en phase de stockage et de préparation des repas

Le stockage des denrées se fait généralement dans des contenants en plastique (bacs, seaux).

De nombreux ustensiles et récipients sont utilisés pour préparer les repas. Ils sont également souvent en plastique mais des alternatives en inox ou en verre peuvent être facilement mises en place.

Action n°12

Stocker et cuisiner dans des matériaux durables

Cette action vise le remplacement des ustensiles, matériels et équipements en plastique utilisés actuellement en cuisine par des alternatives inertes (inox, verre, céramique). Une veille technique est également à conduire sur des solutions à venir.

Le sourcing de produits et de fournisseurs pour les alternatives identifiées, en phase de stockage et en phase de préparation, permettra de faire évoluer les marchés.

Les contenants et ustensiles remplacés devront intégrer les filières de recyclage des matières plastiques.

03.6 Passer au conditionnement inox en liaison froide

Le remplacement du plastique induit la réorganisation de l'ensemble des processus d'élaboration et de distribution des repas avec des impacts sur les organisations du travail, les équipements et les locaux de cuisine. Ces impacts sont d'autant plus marqués pour les organisations en liaison froide et les plus grandes cuisines.

Les gestionnaires peuvent être concernés par 2 ou 3 modes opératoires simultanément : les conditionnements inox en liaison froide dans les cuisines centrales en régie, les offices de remise en température et les marchés de repas livrés.

Action n°13

Passer au conditionnement inox en liaison froide dans les cuisines centrales en régie

Il s'agit de remplacer les barquettes jetables en polypropylène ou en cellulose par des bacs gastronormes GN1/2. Ce format plus petit que le traditionnel bac GN1/1 permet de réduire le poids porté afin de prévenir les risques professionnels comme les troubles musculo-squelettiques.

La mise en place de cette alternative a un impact sur l'organisation des centres de production de repas, sur les tâches de conditionnement pour le transport, sur les livraisons et le lavage.

Le mode opératoire identifié est le suivant :

- acheter les bacs gastronormes en inox avec des couvercles étanches ;
- adapter la manutention des contenants pour lutter contre la pénibilité ;
- réaménager les locaux au besoin pour intégrer le stockage de nouveaux équipements et prévenir les risques professionnels ;
- modifier les tournées pour intégrer le poids des bacs au regard du PTAC (poids total autorisé en charge) des véhicules de livraison des repas ;
- enlever les lignes de conditionnement dédiées aux barquettes jetables.



Action n°14

Passer au conditionnement inox en liaison froide dans les offices de remise en température

Les étapes et les équipements relatifs au réchauffage des repas doivent être revus (fours et lave-vaisselle adaptés ou adaptables aux bacs inox, organisation du travail...) pour le passage en bacs inox sur les offices.

Le mode opératoire identifié est le suivant :

- vérifier la compatibilité des fours ;
- vérifier la compatibilité des machines à laver et des bacs de trempage ;
- réorganiser la manutention des contenants pour prévenir les risques professionnels ;
- réfléchir à la distribution des repas conditionnés en bacs inox ;
- redéfinir les besoins pour le contrat de collecte des déchets ;
- réaménager si nécessaire les locaux et définir les équipements.

Action n°15

Passer au conditionnement inox en liaison froide dans les marchés de repas livrés

Ce mode opératoire en bacs inox est aujourd'hui peu développé au sein des cuisines centrales privées. Cette situation entraînera des négociations avec les sociétés de restauration, qu'elles soient titulaires des marchés en cours ou de potentiels candidats sur les prochaines consultations.

Il s'agit ainsi, soit de renégocier les marchés existants pour passer à l'inox, soit de passer les futurs marchés avec des conditionnements inox.



© Laurent Bourgogne/DASCOVille de Paris

03.7 Utiliser de la vaisselle et des contenants durables pour le service

Du plastique à usage unique est souvent utilisé pour faire face à des situations exceptionnelles (pannes de lave-vaisselle, sous-effectif, événements spéciaux). La vaisselle réutilisable ou jetable est préconisée, uniquement si elle est recyclable ou compostable.



Action n°16

Utiliser de la vaisselle et des contenants durables

Cette action vise à remplacer la vaisselle en plastique réutilisable par de la vaisselle durable et à remplacer les contenants de distribution en plastique par des contenants en inox ou en verre.

Le mode opératoire identifié est le suivant :

- adapter l'organisation du travail ;
- faire un sourcing de produits et de fournisseurs à l'aide des alternatives identifiées ;
- passer les marchés de fournitures correspondants ;
- recycler la vaisselle et les contenants en plastique.

Action n°17

Supprimer le plastique à usage unique

Il s'agit de remplacer le plastique à usage unique par des matériaux durables (inox, verre ou céramique). À défaut, lorsque la situation ne permet pas un service normal (panne de lave-vaisselle, équipe de cuisine réduite), acheter de la vaisselle biosourcée compostable ou en carton recyclable et labellisé.

Le mode opératoire, la liste des alternatives possibles et leurs prix sont disponibles sur cette fiche. Il est important de lister les situations dans lesquelles les contenants et vaisselles à usage unique sont utilisés et leur fréquence, pour identifier quand ils pourraient être remplacés par des matières durables (verre, inox). Puis un travail de sourcing de produits et de fournisseurs des alternatives identifiées.

03.8 Supprimer les bouteilles en plastique

Les bouteilles en plastique utilisées dans le cadre des pique-niques des Caisses des écoles, des établissements de l'aide sociale à l'enfance, des repas à emporter ou livrés à domicile par le CASVP sont visées par cette action. L'ASPP a remplacé les bouteilles d'eau en plastique par des bouteilles en verre et le CASVP a installé suffisamment de fontaines à eau dans les EHPAD pour ne plus avoir à recourir à des bouteilles jetables.

Action n°18

Supprimer les bouteilles d'eau pour les pique-niques

Cette action vise à remplacer les bouteilles en plastique utilisées dans le cadre des pique-niques par des gourdes sous la responsabilité des parents.

Cette action peut conduire des établissements à disposer d'un stock de gourdes pour faire face aux oublis afin de garantir la participation des enfants. La mise en place de cette action peut être l'occasion de vérifier que des fontaines à eau soient bien présentes sur les lieux de pique-niques, et que les contenants en verre ou

en carton pour boire sont disponibles.

Le mode opératoire identifié est le suivant :

- doter chaque enfant d'une gourde nominative, fournie par les parents ;
- intégrer l'usage de la gourde nominative dans les pratiques des équipes d'animation ;
- soutenir les équipes d'animation dans leur communication auprès des enfants et des parents, ainsi que dans leurs pratiques pour veiller à la présence de points d'eau, et de contenants pour les enfants sans gourdes.



© Laurent Bourgoigne/DASCOville de Paris



Action n°19

Supprimer les bouteilles en plastique au sein des établissements et des restaurants

Les bouteilles pourraient être remplacées soit par des bouteilles ou des carafes en verre, soit par l'installation de fontaines à eau (plate et gazeuse).

Des points de vigilance ont été identifiés concernant :

- la possibilité d'installation des fontaines à eau ainsi que leur entretien ;
- le risque de casse du verre ;
- les conditions de travail des agent-e-s quant au poids des bouteilles en verre et les manipulations supplémentaires engendrées (lavage, stockage des carafes par exemple).

03.9 Supprimer les emballages en plastique des repas à emporter

Les Caisses des écoles fournissent de nombreux pique-niques pour les sorties, pendant les vacances scolaires et la période estivale. Ils sont souvent composés de sandwiches et de chips emballés individuellement, ce qui génère de nombreux déchets en plastique.

L'ASPP quant à elle, propose le service de repas individuels à emporter « Croq'Pouce » aux agent-e-s de la ville. Enfin, le CASVP fournit le portage de repas à domicile et la DASES des plateaux-repas.

Action n°20

Remplacer les emballages en plastique dans les pique-niques

Il s'agit de remplacer les conditionnements individuels en plastique et de repenser les menus pour éviter le plastique.

Il est important de respecter de manière stricte les mesures d'hygiène dans la préparation des pique-niques et lors des sorties pour les enfants et les adultes. Par ailleurs, cette action induit une révision de la logistique d'organisation des sorties, notamment au regard du port de charge, de transport et de distribution.

Action n°21

Privilégier les préparations "maison" pour éviter le plastique

Cette démarche concerne principalement l'organisation de la production des sandwiches, salades et desserts (élaboration des sandwiches frais et élargissement de l'offre alimentaire avec des préparations "maison"), afin de supprimer l'achat de produits emballés prêts à consommer.

Des points de vigilance sont identifiés :

- Qualité nutritionnelle globale des pique-niques ;
- Planification de la production des sandwiches ;
- Équipements et aménagements nécessaires

(par exemple: pièce réfrigérée) et spécifiques pour pouvoir produire des pique-niques frais ;

- Maintien de la chaîne du froid (contenants isothermes : sacs à dos, glacières) ;
- Désinfection, lavage et séchage des contenants isothermes ;
- Hygiène irréprochable: associer les équipes d'animation ;
- Si besoin, formations des équipes de cuisine et d'animation aux nouvelles procédures.

Action n°22

Remplacer les contenants en plastique pour les repas individuels par des contenants durables

Il s'agit d'adopter les alternatives au plastique pour les repas à emporter dans le cadre des activités de restauration de l'ASPP, le CASVP et la DASES, comme le sandwich emballé avec du papier kraft,

utilisation de contenant en verre consigné avec le service logistique, utilisation de contenant en carton avec couvercle.



© Jennifer Cottenceau/DASCO Ville de Paris



Merci aux structures qui ont contribué
à l'élaboration de ce Plan

Association d'Action Sociale en faveur des Personnels
de la Ville de Paris (ASPP)

Caisses des écoles de Paris

Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP)
et ses établissements d'accueil

Direction des Affaires Scolaires (DASCO)

Direction de l'Aide Sociale à l'Enfance et de la Santé (DASES)
et ses établissements d'accueil

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement (DEVE)

Direction de la Famille et de la Petite Enfance (DFPE)

Direction des Finances et des Achats (DFA)

Direction des Ressources Humaines (DRH)

Eau de Paris