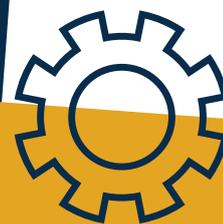


COMMUNIQUÉ DE PRESSE 6 MAI 2024

**AGORES PUBLIE LE RECUEIL
DE SOLUTIONS TECHNIQUES**

ALTERNATIVES AUX CONDITIONNEMENTS À USAGE UNIQUE



Quand en 2017,
de premières voix alertent
sur les risques pour la santé liés
à l'usage de conditionnements
plastiques en restauration collective,
l'association s'engage.

Après 2 livres blancs en 2019 et 2022,
AGORES publie en 2024 **un outil d'aide
à la décision opérationnelle pour
les collectivités** : le recueil technique
présente un panorama de solutions
techniques éprouvées, mises en œuvre
dans des collectivités.



Le fruit d'un travail partenarial avec les fournisseurs

Ce 3^e ouvrage s'inscrit dans le prolongement
de nos deux livres blancs, avec un éclairage très
pragmatique. Ce recueil technique est né d'une évidence
au Forum à Auch en 2023 : de nombreux exposants
de notre Forum étaient dédiés à cette problématique
du plastique au sens large, raconte **Christophe Hébert,**
président d'Agores.

*« Nous ne publions pas un recueil
exhaustif de l'offre du marché,
mais un arrêt sur image
des produits et solutions
proposés par nos partenaires.
Nos approches et nos réflexions
sont complémentaires ».*

LE CONSTAT : 4 SCHÉMAS D'ORGANISATION

L'envergure nationale du réseau Agores lui permet
d'embrasser largement la problématique du changement de
conditionnements. Administratrice experte du sujet, Sophie
Sauvourel souligne que cette vision panoramique a permis
d'identifier « **quatre schémas d'organisation différents,**
**qui traduisent chacun une manière de gérer la transition
pour les collectivités, selon leur taille, leurs moyens, leurs
contraintes spatiales ou d'organisation** » :

le mode « transitoire »

Suppression de la barquette plastique à usage unique au profit
d'une autre barquette à usage unique dans une matière non
plastique, durant le laps de temps de la mise en œuvre ou
d'une prise de décision structurelle.

📍 **Colomiers** a opté dès septembre 2020 pour des barquettes
en cellulose bio-sourcée – avec un risque important de
potentielle non-conformité de ces produits à base de
matériaux de type cellulosique. Les travaux, à ce sujet, sont
en cours au sein du CNRC.

le mode « mixte »

Suppression de la barquette plastique uniquement dans la phase
de remise en température, compte tenu des contraintes
budgétaires et organisationnelles.

📍 **Lons-le-Saulnier** conditionne les plats à froid en cuisine
centrale dans les barquettes en plastique à usage unique,
puis les transfère dans des contenants inox pour la réchauffe
et le service aux convives dans ses satellites depuis
septembre 2023.

le mode « autre process de restauration »

Choix du maintien de l'inox à l'apparition des barquettes en
plastique à usage unique dans les années 90. L'expérience
de ces collectivités est riche d'enseignements en termes
d'organisation, de calibrage des équipes, d'espaces nécessaires.

📍 **Poitiers, Harfleur** ou **Fontenay-sous-Bois** a fait le choix
historique de l'inox dès leur conception entre 1994 et 2000.

le mode « 100% réutilisable »

Choix d'engager un changement structurel de process
pour respecter l'obligation réglementaire, abordée comme
une opportunité pour limiter l'impact environnemental de
l'alimentation.

📍 **Angers** a choisit des contenants tout inox dans le cadre
de la construction de sa nouvelle cuisine centrale en 2022.



LA TRANSITION : 2 FAMILLES DE SOLUTIONS

Vice-président d'Agores, Maxime Cordier a piloté la conception de ce recueil technique. « Toutes les solutions des fournisseurs sont éclairées par le retour d'usage de collectivités. **Le recueil technique que publie Agores n'est donc pas un catalogue commercial mais bien un guide d'aide au choix, parmi les solutions actuellement disponibles sur le marché.** On retrouve à la fois des données issues des fournisseurs et de l'expérience des collectivités. »

Les solutions techniques du recueil appartiennent à **deux types de familles** :

Conditionnements

Inox

- Enodis-Rieber & UCP Eugénie Brazier, Vitry-sur-Seine (94)
- Matfer Bourgeat & Papillote & Compagnie, Angers (49)
- Rescaset & Cuisine centrale, Lons-le-Saunier (39)
- Restobac & La Fontenaysienne, Fontenay-sous-Bois (94)

Verre

- Arc & Service écoles & entretien, Fontenay-sous-Bois (94)

Matériaux type cellulosique autorisé mais non recommandé par le GT du CNRC

- Sorepack & Cuisine centrale, Colomiers (30)

Services et prestations annexes

Lavage

- Options Solutions & Service municipal de restauration, Nantes (44)
- Uzaje & Cuisine centrale, Avignon (84)

Traçabilité

- Traçamatrix & Papillote & Compagnie, Angers (49)

Automatisation

- Mecapack & Papillote & Compagnie, Angers (49)
- UCP Eugénie Brazier, Vitry-sur-Seine (94)

Le calendrier réglementaire : un cap plutôt qu'une échéance

Les choix techniques retenus par les collectivités pour gérer la transition illustrent la complexité du sujet et son caractère évolutif, d'autant que l'envergure des modifications des pratiques suppose de piloter le changement de manière transverse. Par ailleurs, la crise sanitaire, la crise géopolitique et les tensions économiques actuelles ont réduit les marges de manœuvre budgétaires des communes.

Un constat s'impose : la date butoir du 1^{er} janvier 2025 ne sera pas tenue par tous. Elle donne cependant un cap pour les collectivités. La proroger serait un signal démobilisateur à tous les acteurs, y compris ceux qui ne se sont pas encore saisi de la question. Christophe Hébert conclue : « *nous participons au GT du CNRC sur la sortie des plastiques et poursuivons notre propre réflexion, avec l'indépendance intellectuelle qui nous caractérise et la volonté de continuer à échanger avec le plus grand nombre. D'autres solutions suivront, l'avenir reste ouvert. Nous nous en ferons l'écho.* »



Recueil technique / spécifications

- parution 1^{er} semestre 2024
- 68 pages
- 10 solutions techniques fournisseurs étayées par le retour d'usage de collectivités
- des données concrètes et chiffrées issues du terrain

A propos

Créée en 1985 pour sortir les gestionnaires de restauration collective de leur isolement, mutualiser les savoir-faire et compétences et contribuer à la professionnalisation du secteur, AGORES s'appuie sur un maillage territorial dense d'adhérents. AGORES est ainsi depuis toujours à l'écoute des signaux faibles issus du terrain et défriche les nouveaux enjeux au service du plus grand nombre : suppression des plastiques, formation initiale et continue, modes de gestion, sobriété énergétique...

www.agores.asso.fr

Contact

Maxime Cordier, maxime.cordier@fontenay-sous-bois.fr