



Plan d'action vers une alimentation durable dans les restaurants scolaires

Mardi 17 décembre 2019

Club DD - Restauration collective : réduire les gaspillages
Atelier **Choisir des contenants à faible impact environnemental**



La restauration scolaire de la Ville de Lyon

Chiffres clés

Cuisine centrale de Rillieux



Marché achat Repas 4 ans 2018/2022

Prestataire actuel : Elior

Cuisine centrale propriété de la VDL

Ouverture en 2014 certifiée HQE

5 000 m² de surface

2 innovations :

Légumerie cap. 6t/jour; cuisson lente

14 Véhicules au gaz naturel

Préparation et refroidissement
+63°C à +10°C en moins de 2 h

Puis stockage entre 0 et 3°C



Livraison en liaison froide
entre 0°C et 3°C

75% des restaurants sont livrés le
matin même de 7h à 10h



Stockage en armoire froide
entre 0°C et 3°C

Remise en température à + de 63°C
en moins de 1h

Restaurants scolaires



128 restaurants scolaires

28 000 enfants inscrits

26 000 repas commandés/jour en moy.

69 restaurants élémentaires
en self-services





Menus et produits servis

2 Menus à 5 composantes : classique (52%), ou sans viande (depuis 2008)

3 Options d'inscription classique, sans viande, ou mixte (en préinscription 6 semaines à l'avance) et décommande des familles jusqu'à 48h sans pénalité

Un "menu de secours" compatible avec les deux menus est disponible toute l'année dans chaque restaurant pour faire face à tout problème technique.

	Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
				Offre végétarienne pour le menu sans viande
Entrée	Mélange incas vinaigrette nature	Tomate de saison et vinaigrette du terroir	Pastèque de saison**	Pizza** au fromage
Choix self	Cœur de laitue et vinaigrette nature	Céleri** rémoulade maison	Concombres rondelles** maison et vinaigrette maison du terroir	
Plat classique	Sauté de poulet Label Rouge sauce tajine	Filet de poisson meunière (limande) / citron	Bœuf braisé sauce chasseur	Jambon / beurre
Plat sans viande	Form suprême de poisson (hoki*) sauce cubaine		Portion de filet de poisson (colin d'Alaska) sauce beurre blanc	Œufs durs** froids / mayonnaise
Accompagnement	Blé** pilaf	Petits pois** très fins au jus	Semoule**	Epinards** branches béchamel/croûtons
Produit laitier	Fromage à pâte pressée	Fromage à pâte pressée	Yaourt nature velouté + sucre	Fromage à pâte molle
Choix self	Fromage à pâte molle	Fromage blanc fondu à la crème	Fromage blanc nature + sucre	Spécialité fromagère
Dessert	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote** de pommes	Fruit de saison
Choix self	Fruit de saison	Eclair à la vanille	Compote** pommes/abricots	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menus proposés sous réserve de modification de dernière minute. Allergènes disponibles sur le site de la ville www.lyon.fr

*Sous réserve de la disponibilité des ressources. **Correspond à l'ingrédient Bio



Menus et produits servis

Une exigence de qualité dans les restaurants scolaires

ANNEE SCOLAIRE 2019 / 2020

40%

BIO



269 produits sur la base de 140 jours de restauration scolaire (environ 40 %) et 67 produits Bio ou en Conversion
100% du pain bio et local

55%

LOCAL



Produits d'origine ou de production locale (situés dans un rayon d'environ 200km autour de Lyon)
Elior s'engage sur la production et /ou l'approvisionnement local pour :
100% des rôtis et sautés de porc, des compotes Bio, du pain et 75% de la viande de bœuf et 80% des pâtisseries salées.

60% des légumes frais de saison (y compris pommes de terre), 40% des fromages, 75% des yaourts, 50% des fruits frais
La moitié des fruits et légumes « frais » sont locaux

VBF



Viande Bovine d'origine Française : les viandes de Bœuf sont Race à Viande

VPF



Viande Porcine d'origine Française

Majorité de viandes fraîches

Elevage plein air pour les volailles et les ovo produits

FAIT MAISON



Recettes faites maison sur la cuisine centrale
Toutes les vinaigrettes servies sont de fabrication maison

LABEL ROUGE

La certification Label Rouge des volailles atteste que celles-ci obéissent à des règles de production et de conditionnement préalablement fixées et strictement contrôlées.

OGM

Sont exclues les denrées étiquetées comme contenant des OGM (**O**rganismes **G**énétiquement **M**odifiés).

SANS VIANDE

Sont uniquement remplacés les viandes (agneau, bœuf, porc, veau, volaille), leurs jus et les charcuteries

OFFRE VEGETARIENNE

Définition de l'offre végétarienne : menu ne contenant pas de chair animale.
L'offre végétarienne est indiqué sur les menus : soit pour tous dans le cas d'un menu unique, soit uniquement pour le menu sans viande.

Plan d'action Alimentation Durable

Deux objectifs et une réflexion à chaque étape



PRODUCTION

- Recettes et grammages répondant aux besoins nutritionnels

- Maîtrise du Commandé
- Application commande et décommande des repas
- Suppression des contenants plastiques de réchauffage

CONSOMMATION

- Présentation des mets favorisant l'appétence (IPB)
- Offre végétarienne hebdomadaire
- Qualité des produits (labels, fait maison, bio et local)

- Suppression de la vaisselle plastique à usage unique (menu SOS, panne LV)
- Lutte contre le gaspillage (Amb Bien manger, animateurs à table, service adapté à l'appétit)

ELIMINATION

- Convention de partenariat pour le don alimentaire
- Tri à la source
- Valorisation des biodéchets
- Recyclage des emballages plastiques

Bien manger



Répondre aux besoins nutritionnels des enfants avec des produits de qualité

Moins jeter



Limiter l'impact sur l'environnement et la santé

Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

Loi EGALIM 2018
Suppression des contenants plastiques avant 2025

Objectif : Application d'un principe de précaution sanitaire et diminution de la production de déchets plastiques des restaurants scolaires

Configuration CCTP 2018-2022 - 2 clauses d'anticipation loi Egalim

Clause Bac inox depuis 2015

« Obligation d'utilisation des bacs gastro normes inox pour les préparations froides »

Clause barquette biodégradable

« Possibilité de choisir entre un conditionnement en barquette polypropylène et un conditionnement en barquette compostable dès que la technologie sera disponible et qu'elle permettra les mêmes performances notamment en matière de réchauffage et de compatibilité avec toutes les techniques de cuisson. »



Préparation froide



queue de chaîne et portion individuelle adulte

Option envisagée

Barquette biodégradable



Préparation chaude



2 options envisagées



Bac gastro normes Inox



Barquette biodégradable



Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

Jun 2017 - Test barquettes biodégradables première génération avec film d'étanchéification en plastique et opercule en plastique

Solution	Impacts CCR/Prestataire	Impacts Restaurants Test Panel 5 restaurants	Impacts DD	Impacts déchets	Impacts budgétaires
Barquette biodégradable (poids pleins 800g à 1,6 kg ; caisse transport 6 barqu.)	PRODUCTION - Modification d'une partie du process de cuisson car barquettes inadaptées aux cuissons lentes CONDITIONNEMENT - Légère adaptation des matrices de thermoscelleuses	LIVRAISON/STOCKAGE - Aucune modification CHAUFFE - Montée en température plus longue (+10MIN) - Barquette moins chaude en sortie de four SERVICE - Aucune modification - Coloration techniquement impossible, la distinction visuelle des repas sans viande est plus compliquée ELIMINATION - Mise en place du tri - Manutention pour retirer le film plastique	Fin partielle de l'exposition des enfants aux contenants plastiques pour le réchauffage des plats produits en CC (sauf emballage fournisseur et cuisson lente)	Diminution des déchets plastiques (sauf film plastique et opercule de fermeture) Augmentation de la volumétrie des déchets biodégradables Donc Augmentation des restaurants +10t concernés par le tri à la source (loi Grenelle II)	Augmentation du cout annuel d'achat des barquettes Mise en place tri et filière de valorisation



Diminution des déchets plastiques pour les denrées conditionnées à la CCR
Suppression partielle de l'exposition aux contenants plastiques pour le réchauffage (film d'étanchéité en plastique)



Inutilisable pour les cuissons lentes
Temps de réchauffe allongé
Aliments conditionnés en barquette fournisseurs non concernés
Mise en place du tri et de la filière de valorisation



Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

Sept 2018 - Mise en place d'un GT avec le prestataire sur la production et la distribution en bac gastro-inox du plat chaud

Avril 2019 - Test de deux semaines de service en bac inox dans un restaurant scolaire

Solution	Impacts CCR/Prestataire	Impacts Restaurants Test Pagnol	Impacts Restaurants généraux	Impacts DD	Impacts déchets	Impacts budgétaires
Bac gastro inox (poids pleins entre 5 à 7 kg)	PRODUCTION - Modification du procédé de production - Redimensionnement des zones cuisson et stockage - Modification des équipements de conditionnement - Investissement dans les bacs inox sup. LIVRAISON - +20% de volume - Augmentation de la manutention et du nombre de camions LAVAGE retour bacs - Adaptation des machines de lavage, des zones de stockage amont et aval	LIVRAISON/STOCKAGE - Temps de livraison (+30min, 4 agents) - Encombrement des armoires froides CHAUFFE - Diminution de la capacité de réchauffage des fours - Montée en température plus longue (+10min) - Difficulté de prise de température SERVICE - Présentation améliorée - Difficultés de manipulation et de service (certains aliments collent au bac ou se dessèchent) - Maintien en température moins efficace LAVAGE - Souci de stockage des bacs sales et propres (moy. 40 bacs sup. pour 245 couverts) - Grattage à la main en pré-lavage (+30min, 2 agents) - Séchage et remise en caisse (15 min, 3 agents) ERGONOMIE - Vigilance manipulation : poids + chaleur - Manipulation pénible de défardelage	Adaptation des équipements des restaurants Redimensionnement des zones de stockage et lavage Adaptation du temps de service et du temps de lavage Dégradation des conditions de travail des agents Possible uniquement dans les selfs à vitrocéramique	Augmentation des consommations eau, électricité, détergent Augmentation de la consommation de carburants Fin de l'exposition des enfants aux contenants plastiques pour le réchauffage des plats produits en CC et les cuissons lentes (sauf emballage fournisseur)	Diminution des déchets plastiques (sauf film de fardelage non valorisable)	Achat des bacs gastro Adaptation self vitrocéramique pouvant nécessiter une restructuration complète du restaurant Redimensionnement et équipement des zones de lavage, de stockage et de conditionnement de la cuisine et des satellites Impact sur la masse salariale



Baisse du volume de déchets plastiques des restaurants scolaires (sauf film de fardelage)
 Suppression de l'exposition aux contenants plastiques pour le réchauffage
 Visuel global amélioré



Satisfaisant uniquement pour les selfs en vitrocéramique, pas self en bain marie ni service à table
 Redimensionnement des zones et équipements de stockage/lavage CCR et Restaurant
 Contraintes ergonomiques et conditions de travail
 Inertie de l'inox à établir scientifiquement



Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

Mai 2019 - Bilan des deux options étudiées

- 1) Scénarii Barquette biodégradable :
 - nécessite une adaptation des process de cuisson lente
 - suppose une augmentation du budget Achat Repas et la mise en place de la filière de valorisation
 - Implique une recherche fournisseur pour un produit 100% biodégradable (sans film d'étanchéité en plastique)

- 2) Scénarii Bac Inox présente de multiples contraintes aussi bien pour la cuisine centrale que pour les restaurants satellites :
 - Structures et équipements dont un agrandissement de la CCR pour le stockage/lavage des bacs et de possible adaptation des espaces dans les Restaurants satellites (ou une baisse de la capacité d'accueil).
 - Organisation et condition de travail des agents
 - Adaptation du process de production
 - Logistique



Choix de la Ville de Lyon

Approfondissement de l'option barquette biodégradable

Avec des barquettes nouvelle génération 100% biodégradable, tapissées d'un film d'étanchéité en PLA (acide polylactique à base d'amidon)

labellisées OK Compost (NF EN 13432)





Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

PRESTATAIRE

Validation technique fournisseur

Deux fournisseurs identifiés par le prestataire :

- Oneworld Packaging (OWP)/Rescaset, réalisées à partir de fibre de cellulose de bois (forêts labellisées FSC)
- Firplast basé à St Priest, en fibres de cellulose de canne à sucre issue de la bagasse de canne à sucre (déchets d'exploitation durable certifiée BONSUCRO)



Validation FIRPLAST

Volume annuel et format GN disponible



Mais avec opercule en plastique PET, existant en biodégradable chez le fournisseur (pellicule cellulosique) mais encore trop instable techniquement

Augmentation du cout annuel d'achat

Ville de LYON

Benchmark et réseaux

- Benchmark auprès de collectivités locales Bordeaux, Toulouse, Nice, Montpellier,... toutes en régie :
Prix unitaire élevé de 20 à 30% d'augmentation
Paramétrage du thermoscellage à adapter



- Rapprochement avec le réseau AGORES, association des métiers de la restauration collective publique
Publication du Livre Blanc sur les alternatives aux conditionnements plastiques dans la restauration publique
https://www.agores.asso.fr//docs/Extranet/Ressources_en_ligne/Groupes_d_e_travail/GTPlastiques/livre_blanc_2019/livreblanc_abstract_pages.pdf

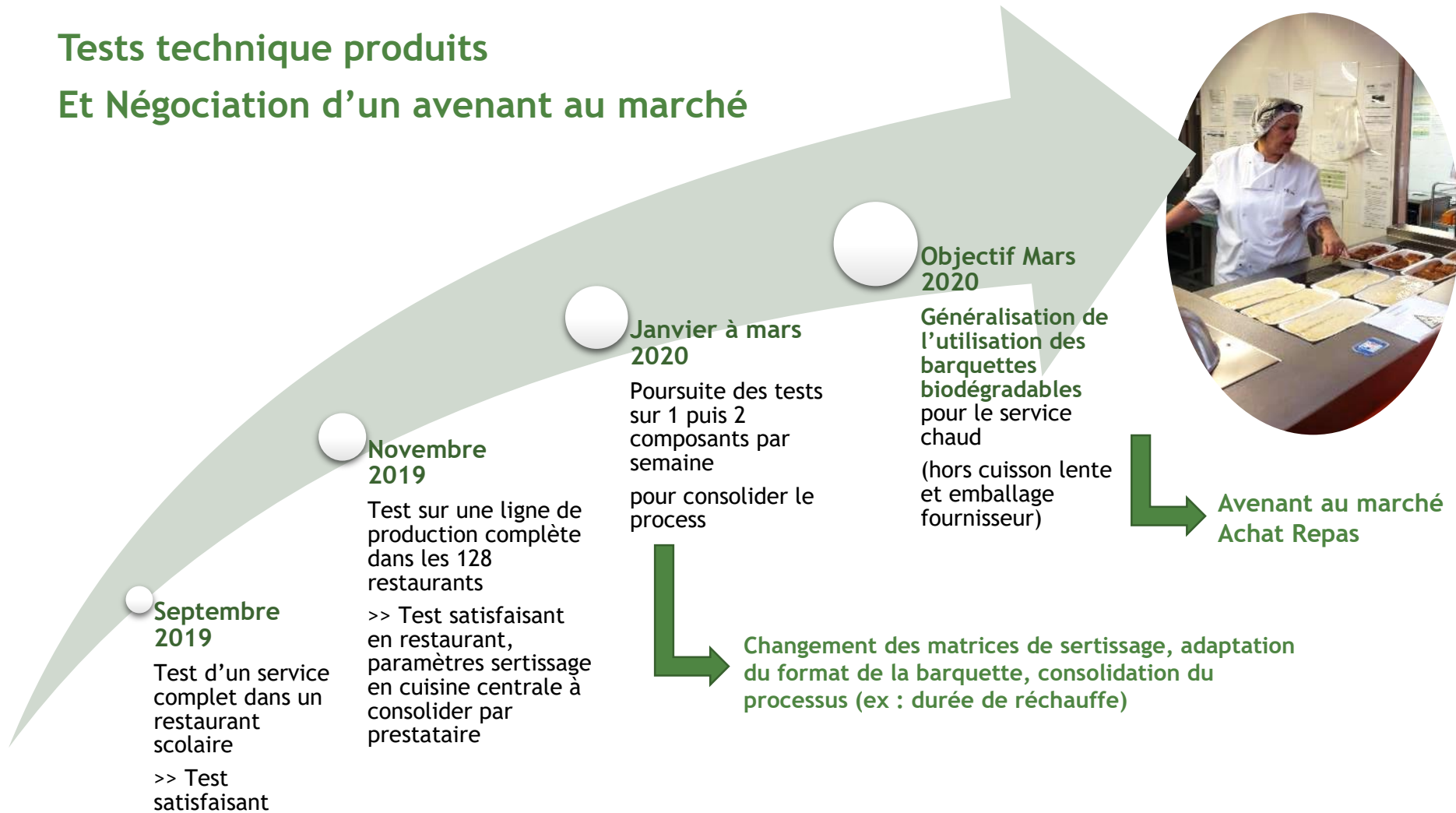


- Rapprochement avec le CTCPA de Bourg en Bresse, un laboratoire de caractérisation des emballages, partenaire du CIVU de Bordeaux pour leur marché d'achat de barquettes biodégradables.
Accompagnement technique sur la pertinence des analyses réglementaires et conseil sur sélection nouveaux produits



Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

Tests technique produits Et Négociation d'un avenant au marché





Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques

Bilan Caractérisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique

	Composants concernés	Conditionnement envisagé	Observations
Service chaud 75%	Plat protidique et garniture (80% du service chaud)	Barquette biodégradable	Paramètres chaîne de thermoscellage à consolider
	Composants cuisson lente	Barquette plastique	En attente d'adaptation process de cuisson lente Ex: Cuisson bac inox et transfert en barquette biodégradable
	Queue de chaîne	Barquette biodégradable	Paramètres chaîne de thermoscellage à consolider
	Repas adulte chaud	Barquette biodégradable	Paramètres chaîne de thermoscellage à consolider
	Emballage fournisseur	Barquette plastique	Plaidoyer auprès des fournisseurs
Service froid 35%	Composants fabriqués en cuisine centrale	Bac inox	
	Queue de chaîne	Barquette plastique et/ou bac inox	Pas de format biodégradable proposé par le fournisseur Etude augmentation option inox et Plaidoyer auprès des fournisseurs
	Repas adulte froid	Barquette plastique	Pas de format biodégradable proposé par le fournisseur Plaidoyer fournisseur
	Emballage fournisseur	Sachet et barquette plastique	Plaidoyer auprès des fournisseurs Et Réflexion avec le prestataire (ex: diminution fromage emballé)



Plan d'action vers une alimentation durable

MERCI POUR VOTRE ECOUTE, QUELQUES QUESTIONS ?

