

Table-ronde

Devenir une collectivité exemplaire sur la question du réemploi : la **commande publique** dans la restauration collective



Présentation du groupement de commande tremplin



la présentation du projet

Les ODD des collectivités et les contraintes réglementaires ont amené plusieurs collectivités à chercher des solutions ensemble, basées sur les projets Reclim et Ecocondi

ce contexte nous a conduit à nous engager dans ce projet:

- **A compter du 1er janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte.** Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa ainsi que les exceptions motivées pour des raisons de protection de la santé publique sont précisées par décret.
- A compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret. *Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, conformément au dix-huitième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes.*
- **Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.** Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le 1er janvier 2028 .

la présentation du projet

Pour quels objectifs ?

Les expérimentations déjà menées montrent, d'une part, l'intérêt d'une collaboration inédite avec des industriels et fournisseurs de solutions alternatives et, d'autre part, la pertinence d'une véritable démarche de recherche et développement en matière d'achat mutualisé ou de location de :

- Contenants et couvercles en inox ou en verre;
- Système de traçabilité pour assurer la boucle du réemploi;
- Machines et systèmes d'automatisation du conditionnement facilitant l'ergonomie des postes de travail et particulièrement la prévention des troubles musculosquelettiques lors de la manutention des contenants ;
- Matériel facilitant le déplacement, la manutention et le stockage des contenants
- Une réflexion sera également menée sur les laveries (qui n'existent pas actuellement dans les cuisines centrales).

Comment ?

Quelle organisation en interne ?

- Une Cheffe de projet.
- des comités de pilotage dans chaque structures, un copil chaque mois pour le partage d'expérience

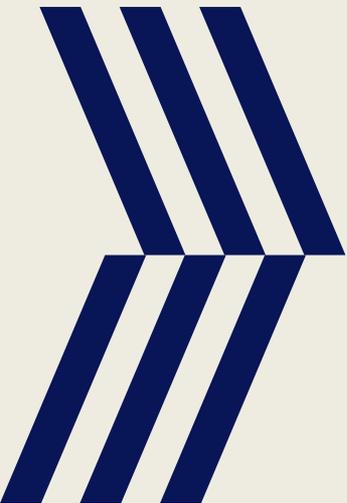
Avec quel(s) partenaire(s) ?

- Bougeat/Rieber/Arc
- Berny/Restobac
- En attente des nouveaux marchés

Les étapes clés:

- Janvier 2022: création du groupement
- Juin 2022: lancement du 1er marché sur les contenants
- Septembre 2022: 2eme marché sur les contenants
- Janvier 2023: lancement 3ème marché sur les solutions de traçabilités
- Février 2023 : lancement 4ème marché sur le conditionnement automatisé
- Mai 2023: début du projet traçabilité et conditionnement
- Septembre 2023: début des tests grande échelle

La conduite du projet- étape 1



*Déterminer les solutions
possibles identifier les point
bloquants*



Clarifier les process et les besoins



- Inox ou verre?

Définir les contenants

- Internalisé ou externalisé

Trouver des solutions de lavage



- Chaîne de conditionnement refroidissement fermeture des couvercles ou du film

Identifier les étapes nécessitant une aide mécanique



- Cobot ou robot
- Manutention accompagnée

Identifier les gestes répétitifs pouvant être soulagés



- Cagette c'échelées

Définir les stockage

- Refroidissement en tapis ou en cellule

Identifier les systèmes de refroidissement /réchauffe



- Thermo-scellage ou couvercle

Identifier le système de fermeture et de traçabilité



Les prérequis pour le passage en contenant réemployable

Identifier les méthodes de cuisson qualitative les plus efficaces
détailler les processus

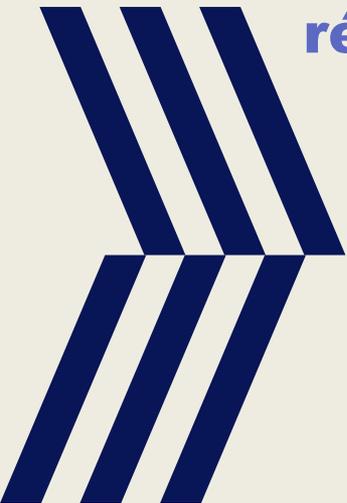
Trouver des solutions pour limiter les transvasements

Identifier les moyens de traçabilité nécessaire

Déterminer le meilleur outil de stockage /rangement livraison des bacs gastro (échelle, bac, sac, cagettes..)

La conduite du projet

Étape 2 - Créer la boucle du réemploi



*Déterminer les solutions en fonction des
choix stratégiques*



Les prérequis pour préparer la boucle du remploi

Identifier les étapes de livraisons/récupération/lavage des bacs

Identifier le nombre de chauffeurs nécessaire en optimisant les tournées

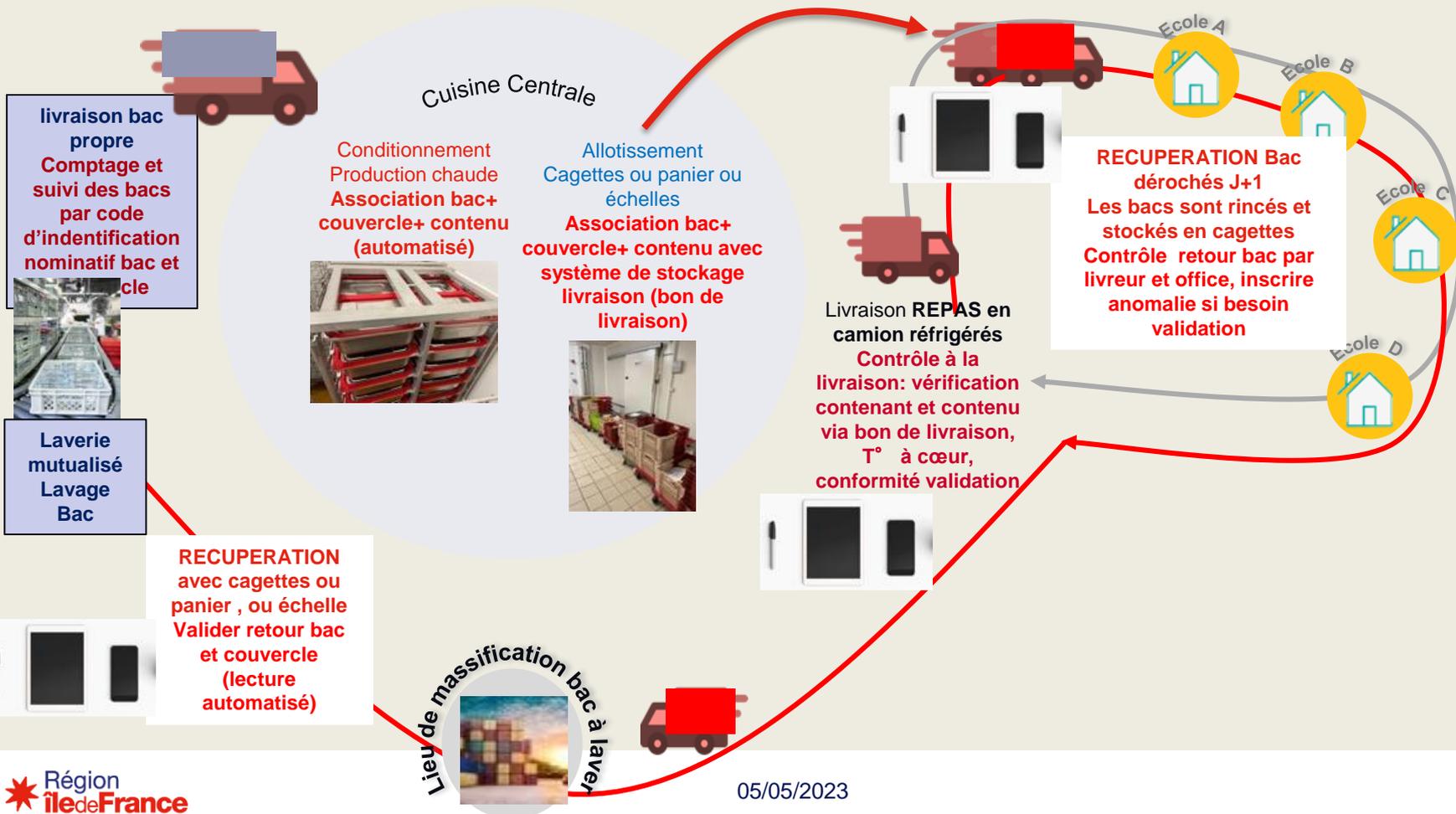
Identifier les typologies de véhicule adaptés aux type de conditionnements et plus vertueux

Déterminer heure de fin de livraison dernière école/PAD par livreur

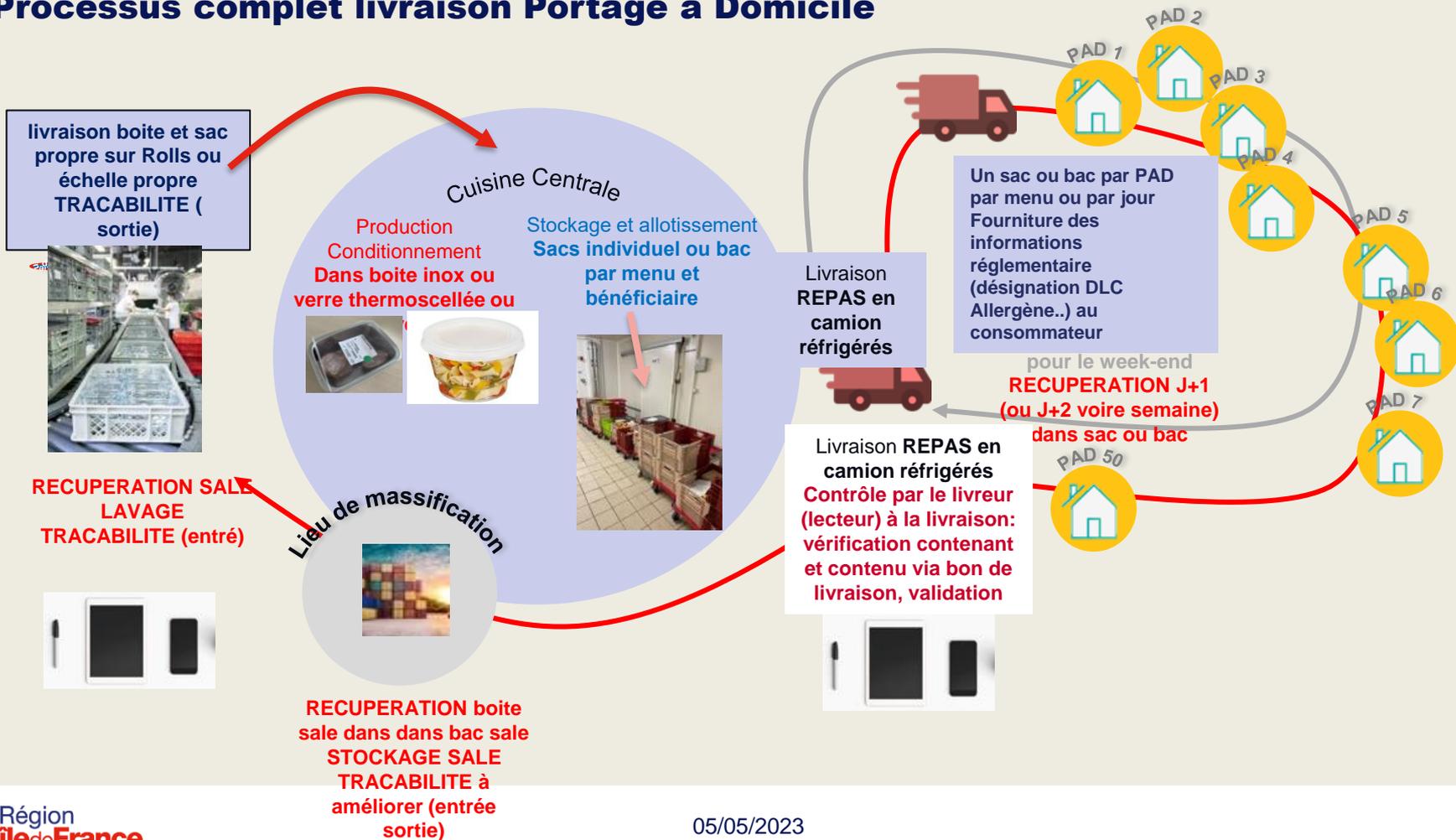
Identifier les points bloquants en allotissement et lors de la livraison

Déterminer dernière heure possible de récupération/retour cagettes/échelles/bacs

Exemple Processus complet livraison scolaire-laverie externalisée



Processus complet livraison Portage à Domicile



Contact

Nathalie Beugnot

**Cheffe de projet du groupement
de commandes Tremplin**

Tél. : 06 73 68 17 04

Mail : nbeugnot@siresco.fr