LIVRE BLANC

L'Agores prend son plastique en main !

Lors du 33e Forum Agores qui s'est tenu du 5 au 7 juin dernier à Saintes (17), le Groupe de Travail sur les alternatives aux plastiques a dévoilé l'Acte I de son livre blanc.

Promis par Christophe Hébert, Président de l'Agores, et Christophe Simon, Directeur Général du SIVU Bordeaux-Mérignac, chargé de mission « Plastiques » pour l'Agores (N.D.L.R. : *Lire La Rpf Cuisine PRO N° 20*), le livre blanc sur les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective était très attendu par les professionnels de la restauration publique territoriale. Sa présentation lors du dernier Forum Agores à Saintes n'a pas déçu car la synthèse qui a été fournie est remarquable tant par la qualité de son contenu que dans sa forme. Pour rappel, l'article 28 de la loi EGalim* avait soufflé un vent de panique dans la restauration collective même si l'Agores s'était déjà emparée de cette problématique dès le début de l'année 2018. *« Nous savions que la transition vers le sans plastique était inéluctable. Il nous semblait normal de prendre notre destin en main et de nous acculturer sur cette question. Car s'affranchir du plastique nécessite de s'intéresser à des domaines qui nous étaient inconnus jusque-là . . . »* raconte Christophe Simon. C'est donc la synthèse de 12 mois de travaux intensifs que l'on retrouve dans ce livre blanc de 144 pages qui nécessite environ 3 heures de lecture attentive. Il dresse en premier lieu un bilan sans concessions de la situation et fournit la liste des solutions matérielles existantes pouvant remplacer les conditionnements en plastique. Même si, préviennent les auteurs : *« aucun matériau n'est inerte. . . »* (Voir ci-dessous). Le dernier chapitre formule plusieurs recommandations mais là encore *« résoudre cette problématique doit tenir compte de la réalité de nos cuisines, des contraintes techniques, humaines et économiques du changement »* insiste Christophe Simon. Et de fait, *« face aux profils hétérogènes de notre restauration collective, il n'existe pas une solution unique mais de multiples possibilités »* continue Christophe Hébert. C'est donc davantage une méthode vers la transition des cuisines centrales et de leurs satellites que propose l'acte 1 de ce livre blanc qui a le mérite de recenser des bonnes pratiques et des préconisations à mettre en œuvre dès à présent.

De gauche à droite : Christophe Hébert (president de l'Agores), Coline Salaris-Borgne (SIVU), Christophe Simon (SIVU) et Frédéric Souchet (Siresco).

Réinventer la cuisine sous-vide sans plastique

S'il faut absolument lire l'intégralité de cette synthèse, un point a particulièrement retenu notre attention même s'il ne concerne qu'une minorité de cuisines centrales : la réinvention de la cuisson sous-vide sans plastique. Le livre blanc présente les expérimentations de trois cuisines centrales. Au SIVU Bordeaux-Mérignac, les équipes ont opté pour de la mise sous vide de bacs inox via un thermoformage en poches plastiques. Si ce procédé utilise du plastique, il protège l'aliment du contact avec le plastique, garantit une mise sous vide et une sécurité sanitaire optimale, tout en réduisant de 30 % la quantité globale de plastique utilisée. Le SYREC de Gennevilliers est parvenu de son côté à stabiliser une méthode de cuisson sous-vide en bacs gastro 1/1 directement mis sous-vide et passera bientôt à une phase d'évaluation du changement au sein des satellites en mesurant les conséquences en termes de manutention. Il a cependant appréhendé un grand nombre d'inconvénients et poursuit actuellement sa réflexion. Enfin, la nouvelle cuisine centrale de Nice, qui ouvrira en septembre, sera totalement sans plastique. Elle travaille actuellement avec le CTCPA et Armor Inox pour pérenniser un procédé de cuisson sous-vide en bacs inox GN 1/1 dotés de couvercles spécialement conçus. Cette technique devrait mieux supporter la pression de la mise sous-vide et faciliter l'écoulement de l'eau. Des dispositifs de chariots élévateurs et tapis de déplacement sont également envisagés pour faciliter le travail des agents. Quelle que soit la configuration de la cuisine, et comme le souligne cet Acte 1, il est aujourd'hui nécessaire d'anticiper les conséquences du changement de conditionnement sur les locaux. Le recours aux bacs inox va entraîner des besoins de stockage supplémentaire ainsi que des nouveaux matériels de lavage. Même chose dans les satellites. Sans oublier qu'il faudra aussi imaginer des solutions et des formations pour accompagner les équipes dans cette mutation. Et dans un tel contexte, gageons que le sujet sera à l'ordre du jour dans les QG des candidats qui se présenteront aux élections municipales l'année prochaine. ● **NR**

*Votée en octobre 2018

LE BAC INOX, LA PANACÉE ?

Va-t-il remplacer le plastique ? Il semble être une bonne alternative d'autant qu'il est souvent plébiscité par les collectifs de parents. Et il n'existe aucune étude indiquant que l'inox a un effet néfaste sur le système hormonal. Mais d'un point de vue sanitaire, il peut quand même générer deux types de toxicité liés à la migration potentielle de molécules chimiques du contenant vers le contenu : les allergies au nickel et le relargage du chrome 6 qui est généralement associé à des aciers inoxydables de mauvaise qualité. Le livre blanc fait référence à une étude de la DGCCRF datant de 2014 qui montrait que sur 62 articles en acier inoxydable non revêtu, 3 étaient non conformes à l'arrêté du 13 janvier 1976 qui fixe les prescriptions de composition des aciers inoxydables au contact des denrées alimentaires (avec un % de chrome inférieur à la limite). Et 9 articles portant la mention 18/10 ne correspondaient pas aux caractéristiques techniques de cette dénomination. Les échantillons provenaient principalement de Chine mais aussi de Turquie. Cet aspect nécessitera sans doute à l'avenir une vigilance accrue sur la provenance des inox et la mise en place : comme c'est déjà le cas dans certaines entreprises, de leur totale traçabilité lorsqu'ils rentrent dans les cuisines.

ALLER PLUS LOIN

Pour télécharger la synthèse du livre blanc, cliquer sur www.agores.asso.fr/publications/outils-adherents