Le portage de repas passe à petit pas **au réemployable**

© VAASEENAA - STOCK.ADOBE.COM

Les obligations de la loi Agec imposent une modification en profondeur des organisations humaines et logistiques chez les professionnels du portage de repas à domicile. Aux problèmes techniques et à l'acceptabilité des usagers s'ajoute la nécessaire prise en compte de la hausse des coûts liés au réemploi.

ISABEL SOUBELET

Depuis le 1er janvier, les gobelets, couverts, assiettes et autres récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile doivent être réemployables et faire l'objet d'une collecte. Cet article 77 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire (Agec), adoptée en février 2020, constitue pour les acteurs du secteur un véritable casse-tête. *« Nous sommes d'accord sur les fondements de la loi, à savoir réduire l'empreinte carbone et supprimer le plastique »*, plaide Jérôme Saglier, président de la commission nutrition et portage de repas à domicile de la Fédération des entreprises de services à la personne et de proximité (Fédésap) qui regroupe 3 000 adhérents.

Mais les enjeux sont aussi économiques. Car cette loi entraîne une hausse des coûts de 30 à 50 % ! *« La problématique technique existe, mais elle peut se résoudre si nous trouvons les moyens de financer les nouvelles machines, la modification des lignes de production et les flottes supplémentaires de véhicules »*, analyse Jérôme Saglier. Reste la question de savoir qui va payer tout cela. *« Pour les entreprises du secteur, il n'y a pas, à ce jour, de*

MARC MOITESSIER/ADMR

solution économiquement viable. Nous avons évalué que sur la base de 150 000 repas livrés en France quotidiennement, nous réaliserions 109 millions de kilomètres en plus sur les routes… Cela amène à s'interroger », ironise le président de la Fédésap.

Comme le rappelle Restau'co, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) et le Syndicat national des entreprises de restauration et services (Sners) dans un document commun, *« cette obligation nécessite du temps pour que la restauration collective puisse s'organiser tant au niveau logistique qu'humain, elle implique une évolution de l'ensemble des procédures de travail et des moyens humains dédiés. »*

REPENSER LA CHAÎNE DE PRODUCTION

À ces deux impératifs, s'ajoute la nécessité de trouver une solution technique pérenne. En effet, selon la loi Agec, si la livraison de repas se fait moins de quatre fois par semaine, il reste possible d'utiliser des barquettes en plastique. Un non-sens quand on pense à la nécessité de la transition écologique de la société dans laquelle la RHD s'investit fortement. *« Livrer trois fois par semaine pose un problème de conservation chez les particuliers, notamment si la semaine contient un jour férié,* souligne Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'Co. *Elle peut potentiellement générer des problèmes sanitaires. Nous devons repenser toute la solution de portage, la chaîne de production et la distribution des repas. Les cuisines centrales sont très rarement dédiées au portage, on y fait les repas pour l'hospitalier ou le scolaire. Aujourd'hui, ces secteurs sont soumis à des réglementations différentes qui affectent la production, or il faut pouvoir la planifier en adoptant une vision globale. Nous voulons vraiment sortir du jetable, mais il faut que le ministère de la Transition écologique nous apporte des réponses précises. »*

Dans l'immédiat, certaines entreprises pourraient faire le choix de livrer les repas trois fois par semaine, afin de contourner l'obligation des contenants réemployables, le temps que des solutions optimales soient disponibles sur le marché. Même si les acteurs du portage de repas estiment ne pas être accompagnés dans la mise en place de la loi, ils sont loin d'être inactifs. L'Agores – l'Association nationale des directeurs de la restauration collective – a créé un groupe de travail « plastiques » dès 2018, et présentait en juin 2021 lors de son dernier congrès un point d'étapes des différentes expérimentations en cours. D'ici à cet été, il sortira son deuxième livre blanc sur les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective.

LE SIVU BORDEAUX-MÉRIGNAC A TESTÉ LE VERRE

En janvier 2021, le Syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) de Bordeaux-Mérignac a monté un groupe de travail et réalisé un premier test d'une semaine en juin pour 80 portages quotidiens. Le test a porté sur tout le process (production, élaboration, allotissement), sauf la livraison chez les usagers. *« Aujourd'hui, le clipsage des contenants en verre ne peut se faire de manière automatisée,* souligne Coline Salaris-Borgne, chargée de mission RSE au Sivu. *Les risques de bris et de casses sont importants et la question du poids est un frein pour nos agents. Fin 2022, nous allons effectuer des tests avec des contenants en inox avec des couvercles en plastique micro-ondables ou avec des couvercles sous vide par scellement. L'inox est plus léger et moins fragile, mais nous voulons de l'inox européen. Quant au lavage, nous n'avons plus de place. Il sera donc externalisé. »* Reste à savoir si cela se fera dans un cadre public ou privé.

© SIVU BORDEAUX MERIGNAC

Contenants en verre ou en inox, couvercles en plastique, contenants operculés, clipsés, filmés, barquettes en plastique réutilisables… De nombreuses solutions sont actuellement testées. *« Les enjeux auxquels nous sommes confrontés sont des enjeux de poids, de conditionnement et de transport »,* pointe le président du SNRC, Philippe Pont-Nourat. Mais surtout, deux questions majeures se posent. *« D'un côté, est-ce que ces nouveaux conditionnements sont compatibles avec les systèmes d'automatisation et les process qui existent dans l'activité de portage et dans nos cuisines centrales ? De l'autre, quel est le degré d'acceptabilité par les seniors eux-mêmes en termes de maniabilité et de réchauffage ? »,* s'interroge Philippe Pont-Nourat. Les solutions sont expérimentales et aucune n'est optimale à ce jour.

© UZAJE

La start-up Uzage a ouvert en 2021 son premier centre industriel. Objectif : le lavage de 40 millions de contenants en verre réutilisables par an, collectés dans les magasins ou dans la restauration collective en Ile-de-France.

UN NÉCÉSSAIRE TRAVAIL DE R & D

En début d'année, le Siresco – le Syndicat Intercommunal pour la restauration collective – accompagné par la société Uzaje a testé durant six semaines le portage de repas auprès de 60 bénéficiaires (sur un total de 1 200) à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne) dans des contenants en verre réemployables, de l'entrée au dessert. *« Le poids est passé de 3 à 6 kg par repas,* rapporte Magali Tempo, directrice qualité, nutrition, santé du syndicat. *Cela reste lourd pour les bénéficiaires qui demandent souvent de l'aide au chauffeur-livreur. Il existe un véritable besoin de R & D. Les joints des contenants en verre avec des couvercles en plastique posent des problèmes et impliquent davantage d'actions manuelles. À ce jour, l'automatisation n'est pas possible sur le couvercle, il nous faut donc revoir le volume et le nombre de contenants afin de réduire les*

© ARC

LE RÉEMPLOYABLE, C'EST POSSIBLE !

La cuisine centrale de la communauté de communes Ardèche-Rhône-Coiron (ARC) réalise 200 000 repas à l'année, dont 2 000 quotidiennement, pour le portage à domicile. En janvier, elle est passée des barquettes thermoscellées jetables disposées dans des sacs en papier kraft et livrées par ses agents de liaison à des contenants réemployables en verre avec des couvercles en plastique. *« Nous avons mis en place un groupe de travail en septembre 2021 avec les cinq personnes concernées, hors usagers,* décrypte Magdaléna Cornière, responsable du pôle restauration collective. *Nous avons favorisé l'esthétique du verre et investi 22 000 euros (contre 13 000 euros à renouveler chaque année pour les barquettes en plastique à usage unique), notamment pour acheter les contenants. J'ai passé beaucoup de temps au téléphone avec les familles, communiqué avec les aides ménagères et préparé les bénéficiaires. Ces derniers lavent leurs contenants sans difficulté et nous les récupérons pour un second lavage au sein de notre site. Nous en avons profité pour ajouter un espace de lavage supplémentaire. Aujourd'hui, nous sommes en contrat de location pour nos camions de livraison, mais nous avons prévu d'acheter trois véhicules pour effectuer les tournées. »* Beaucoup d'écoute et de travail ont permis la réussite de cette mise en place dans un temps record.

VAASEENAA - STOCK.ADOBE.COM

manutentions. » Les multiples points à résoudre poussent les fournisseurs et les fabricants à mener un important travail de R & D qui demande du temps et des investissements énormes. Mais les professionnels attendent avec impatience la production en grande série qui permettrait de réduire les coûts.

« *Si tout le monde se met au réemployable, nous allons trouver des solutions et les prix vont baisser, c'est une question de mutualisation,* estime Paul Tronchon, président de Saveurs & Vie. *Si la loi permet de mettre de la valeur dans le portage, et de ne plus le considérer comme un sous-produit de la restauration scolaire, elle aura réussi. Ce sera à nous, les opérateurs, de jouer le jeu. Mais aujourd'hui, installer le réemployable reste difficile, voire très difficile. Nous l'avons fait avec des contenants en verre dans trois villes des Hauts-de-Seine et de Seine-et-Marne, et nous ne sommes pas prêts. Le couvercle clipsé est adapté pour 100 personnes, mais pas pour nous qui réalisons 8 000 repas en Ile-de-France. Le plus compliqué est d'organiser la fermeture du contenant de manière hermétique et d'avoir une ouverture rapide. Nous allons relancer des tests en juin, pas avant. Pour le nettoyage, nous travaillons avec Uzaje, et notre opération de lavage est externalisée chez eux.* »

Appliquer la loi impose souvent des espaces de stockage supplémentaires et une nouvelle configuration des tournées de livraison. « *Il faut acheter de nouveaux véhicules voire mettre en place une deuxième tournée afin de collecter la vaisselle sale,* précise Maëlle Reynaud, responsable projets qualité à l'Union nationale ADMR qui regroupe 87 fédérations livrant cinq millions de repas en portage par an. *Nous intervenons beaucoup en zones rurales où la question de la taille des routes entraîne des difficultés de déplacements. On peut aussi s'interroger sur l'impact carbone de cette multiplication des trajets.* »

PALLIER LES DIFFICULTÉS POUR LES USAGERS

« *Plus de 80 % de nos bénéficiaires sont en grande dépendance ou en situation de handicap, or les contenants réutilisables sont difficiles à manier,* ajoute Maëlle Reynaud. *Nous avons évalué un surcoût de l'ordre de 30 centimes à 4 euros sur un repas qui coûte actuellement entre 7 et 9 euros. Notre logique est que le reste à charge soit le plus minime possible pour notre public, des bénéficiaires qui ont des revenus modestes.* »

Mais qui va payer ? C'est là toute la question pour laquelle il n'existe pas de réponse unique. « *Pour 50 à 60 portages, il faut compter environ 20 000 euros d'investissement et 3 000 à 4 000 euros de renouvellement,* précise Christophe Hébert, le président de l'Agores. *Et l'on estime les pertes entre 15 et 20 %.* » En effet, la casse et le non-retour des contenants dans leur intégralité par les utilisateurs viennent alourdir la facture. Les quelques fédérations de l'ADMR qui ont mis en place les contenants en verre estiment ainsi jusqu'à 50 % de pertes ! À l'heure où on ne cesse de mettre en avant le maintien à domicile des personnes âgées, certaines collectivités pourraient s'interroger sur la nécessité de continuer à proposer ce service à leurs administrés. Faute de moyens financiers ou de réelle volonté politique en direction du quatrième âge. ●

Après des premiers tests de portage dans des contenants en verre, Paul Tronchon, à la tête de Saveurs & Vie, va relancer des essais en juin.

© SAVEURS ET VIE