

## Restauration durable

### Engagements du Siresco pour 2019

Le Siresco s'est engagé dans une démarche de restauration sociale durable, dès 2010 sur la question de l'introduction des produits issus de l'agriculture biologique, avec la création des premières Rencontres de la Restauration Collective "De la terre à l'assiette". La part des achats de produits issus de l'agriculture biologique a atteint 9 % dès la première année d'engagement en 2012, il atteint 12% en 2013, arrive et stagne à 14% de 2014 à 2016, puis baisse à 11,6% en 2017. En 2015, le Siresco devient site pilote pour la démarche "Mon restau responsable" de la Fondation pour la Nature et l'Homme et prend de nombreux engagements pour progresser. Le Siresco introduit des plats à base de protéines végétales en 2015, au début en moyenne une fois par mois puis

jusqu'à une fois en moyenne par semaine. Avec les 4<sup>es</sup> Rencontres de la Restauration Collective : "L'assiette de demain", en décembre 2017, le Siresco identifie de nouveaux axes et pistes d'améliorations présentées au Comité syndical du 5 juin 2018.

Ce nouveau projet de restauration durable, soumis à débat au Comité syndical du 11 décembre 2018, résulte de l'engagement du Siresco qui a été annoncé par la présidente, Jacqueline Spiro, dans son discours du Comité syndical du 16 octobre 2018 ; il intègre les nouveaux enjeux auxquels la restauration collective doit faire face.

Au cours de l'année 2019, à chaque Comité syndical, un point d'étape sera présenté aux élus sur l'évolution de ces 15 engagements que nous vous présentons ci-après.

### Renforcer nos engagements pour une restauration plus durable

#### 1. Poursuivre la démarche "Mon restau responsable"

Poursuivre la mise en œuvre des engagements "Mon restau responsable", et s'engager à faire un point d'étape tous les 6 mois, avec des objectifs datés et chiffrés.

La prochaine séance d'engagements est prévue en octobre 2019. Il est envisagé de

proposer une séance d'engagements plurielle avec l'arrivée du site de Choisy-le-Roi et d'associer les villes adhérentes qui souhaitent s'engager dans la démarche.

## 2. Entrer dans la démarche "Ecocert en cuisine" ► 2019

Le service développement durable et qualité a déjà engagé un travail d'analyse pour que

le Siresco entre dans la démarche "Ecocert en cuisine", qui contient trois niveaux de labellisation. Actuellement nous analysons les fiches techniques de nos fournisseurs pour identifier les produits qui contiennent les neuf additifs interdits<sup>1</sup> du niveau 1.

Ce label répond aux attentes des parents et permet de se donner des objectifs quantifiables et contrôlés par un organisme extérieur, il complète la démarche "Mon restau responsable" qui est plus large.



<sup>1</sup> Neufs additifs du niveau 1 interdits : E102, E104, E110, E122, E124, E129, E211, E950, E951.

## 3. Proposer des repas végétariens tous les jours dans le cadre du double choix

### Expérimentation du menu végétarien dans les cantines scolaires

Pendant deux ans, à titre d'essai, toutes les écoles devront "proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien" qui peut être composé de protéines animales (produit laitiers, œufs) et végétales (céréales, légumineuses). Cette expérimentation devrait permettre de mesurer "l'incidence d'options végétariennes sur le gaspillage alimentaire", la viande, le pois-

son et les œufs pesant pour 50 % dans celui-ci.

"L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme."

Loi Égalim

Tous les jours scolaires et péri-scolaires les enfants auront pour les villes dont les restaurants proposent le double choix, un choix végétarien tous les jours (dont 4 jours en deuxième choix et un en premier choix) pour que les enfants qui mangent dans un restaurant avec un menu unique, aient un menu végétarien une fois par semaine. ► **Septembre 2019**

- Les agents de production doivent être acteurs du projet avec la création d'environ 80 recettes végétariennes. Un groupe de travail sera mis en place dès le mois de janvier 2019 comportant trois agents d'Ivry-sur-Seine et trois de Bobigny accompagnés de la diététicienne. Ce groupe se

réunira régulièrement dans la cuisine de formation pour établir les recettes, les conditionner, les remettre en température et les déguster, avec une sensibilisation sur les enjeux d'une restauration durable et des formations dédiées aux repas alternatifs. Ainsi, nous valoriserons leur savoir-faire pour travailler les produits frais de qualité et éco-responsables.

- Satisfaire les convives et réaliser des séances de dégustation auprès des enfants pour les nouvelles recettes.
- Permettre des échanges entre cuisiniers, agriculteurs, acteurs et usagers pour faire mieux connaître les enjeux de développement durable.

- Contribuer à réduire la consommation de protéines animales dans les menus pour rééquilibrer l'apport en protéine d'origine animale et végétale des repas en proposant moins de viande dans les menus pour des raisons de santé publique.
- Réduire la consommation de produits d'origine animale conséquence de la production animale intensive, dans le but d'atténuer l'impact sur l'environnement.
- Aider les villes à répondre aux attentes des enfants, des parents et de leurs groupements.
- Ce projet de deux choix chaque jour n'est tenable que si l'ensemble des villes membres donnent des effectifs prévisionnels fermes et sans réajustement. Les villes adhérentes seront facturées pour les repas commandés. **► à partir de juillet 2019**
- Travailler la faisabilité d'un double choix végétarien une fois par semaine.

#### 4. Se donner des objectifs qualitatifs et quantifiables pour des achats responsables

D'ici 2022, la restauration collective publique devra servir 50% de produits acquis en tenant compte des coûts imputés aux externalités environnementales liés à leur cycle de vie, bénéficiant d'un signe de qualité, de l'écolabel pêche, ou

d'une certification environnementale. 20% de ces achats devront concerner des produits issus de l'agriculture biologique ou de parcelles en conversion.

Loi Égalim

#### Se saisir de la Loi Égalim et anticiper les objectifs de 50% de produits locaux, bio ou bénéficiant d'un label de qualité ou environnemental d'ici à 2022, dont 20% de bio.

- 20% de Bio en volume d'achats (allotissements des marchés nécessaires pour s'assurer l'approvisionnement et pour avoir des produits locaux provenant d'un rayon de 300 km). **► dès 2019**
- Refonte des cahiers des charges (CCTP) sur les denrées alimentaires. **► 2019, 2020, 2021**
- Maîtriser les origines géographiques de nos approvisionnements notamment des fruits. **► 2019**
- Favoriser les poissons de la pêche durable MSC et ne pas acheter les poissons en voie de disparition, dès janvier 2019 les poissons issus de la pêche profonde ont été supprimés des menus. **► 2019**

- Travailler sur l'origine de la viande avec le critère "né, élevé, abattu et transformé dans le même pays".
- Être en mesure de communiquer le pourcentage d'achats locaux, labellisés, issus du commerce équitable pour le rapport d'activité 2019.
- Auditer chaque fournisseur au moins une fois pendant la durée du marché avec un élu délégué du Comité syndical.

#### Sélectionner les produits achetés pour une alimentation de qualité, saine et sûre.

- Travail sur les additifs alimentaires pour supprimer les additifs controversés. **► 2019**
- Travail sur les sous-traitances de plats cuisinés avec un cahier des charges exigeant.
- Travail sur la composition des goûters en réduisant les emballages, les additifs alimentaires et réduire les sucres industriels et les aliments ultra-transformés. **► Janvier 2019**

#### 5. Poursuivre la démarche de donation des surplus alimentaires et de réduction du gaspillage alimentaire

- Poursuivre le partenariat pour la récupération des denrées non consommées sur les sites du Siresco avec Excellents excédents qui est en vigueur depuis juin 2018.
- Être ouvert à d'autres partenariats.
- Gérer au mieux les grèves avec une étude sur des menus de remplacement afin d'éviter le gaspillage.
- Travailler avec les villes adhérentes les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire : ajuster les grammages, recettes, information et valorisation des produits bio (fruits notamment)...

## 6. Poursuivre la valorisation des déchets

Dans le secteur de la restauration collective, le ratio est de 11 grammes par repas préparé en cuisine centrale, et la production de bio déchets est de 125 grammes par repas servi pour les satellites de réchauffage scolaires, et de 134 grammes pour les autres segments de la restauration collective.

Circulaire du 10/01/2012

- Continuité et réflexion sur la valorisation des bio déchets, des cartons et du métal sur les trois sites de production mais également en soutien pour les villes membres.
- Travailler avec les villes sur la revalorisation du polypropylène.

## 7. Mise en place de commissions des élus du Comité syndical sur les thèmes

- Commission offre alimentaire.
- Commission moyen (finances, personnel et communication).
- Commission économie circulaire et écosystèmes.

## 8. Création d'un groupe de travail avec les parents d'élèves

Mettre en place un groupe de travail composé d'un parent d'élève titulaire et d'un parent d'élève suppléant par ville adhérente pour échanger avec eux sur les enjeux de restauration durable, pour faire preuve de transparence sur les progrès et les objectifs pour garantir une restauration saine et sûre pour nos enfants.

Lors des portes ouvertes en octobre 2018 leurs questionnements, leurs inquiétudes se sont exprimées sur la question du plastique, des additifs, des aliments ultra-transformés et des sucres industriels. Une autre porte ouverte est prévue sur le site d'Ivry-sur-Seine le samedi 16 mars 2019. **► Premier semestre 2019**

## 9. Poursuite de l'implication des villes adhérentes dans les menus

Poursuivre le travail avec les villes pour qu'elles soient plus impliquées dans l'élaboration des menus. Depuis janvier 2018, les enfants de chaque commune peuvent proposer un menu une fois par an qui est

servi à l'ensemble des convives. Un accompagnement sur l'équilibre alimentaire est nécessaire pour pouvoir donner du sens aux choix des enfants pour leur menu.

## Mise en place technique

### 10. Évaluation de la satisfaction des convives

Engagement d'une visite par an et par office sur chaque ville par les chargés de relations avec les villes. Chaque visite fera l'objet d'une évaluation de la satisfaction des convives et un bilan mensuel sera communiqué aux villes et sur le site internet. **► Janvier 2019**

Lors de la visite annuelle dans chaque office, échanger avec les personnels des offices pour les associer dans la démarche d'une démarche de restauration durable.

## 11. Communication transparente de nos productions sur le site internet du SIRESCO (Réglementation INCO)

À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits respectueux de l'environnement, bio, sous signe de qualité, entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

Loi Égalim

- Information sur la composition des plats
- Informations sur la présence des 14 allergènes.
- Informations sur la valeur nutritionnelle.
- Communiquer la part des produits respectueux de l'environnement (bio, local, labels, commerce équitable).
- Travailler sur la faisabilité d'une signalisation nutritionnelle type Nutriscore.

Le site internet du Siresco sera refondé pour permettre la mise en place technique. ■ **Septembre 2019**

## 12. Objectif fin du plastique

### Interdiction des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en restauration collective scolaire d'ici 2025

C'est la fin programmée de l'utilisation des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires et ceux accueillant des enfants âgés de moins de 6 ans. Les collectivités de plus

de 2 000 habitants ont jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2025 pour trouver des solutions alternatives "au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables", celles de moins de 2 000 habitants jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2028.

Loi Égalim

### Les bouteilles d'eau plate interdites en restauration collective scolaire

L'utilisation de bouteilles en plastique d'eau plate dans le cadre des services de restauration collective scolaire est interdite au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2020 au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables, et prioritairement du verre. Cette mesure ne s'applique pas "aux services

situés sur des territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou lorsqu'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaires est prononcée par le représentant de l'État dans le département".

Loi Égalim

Il existe des solutions qui peuvent être mises en place pour réduire l'utilisation du plastique. Nous préconisons d'utiliser les barquettes en plastique uniquement pour le conditionnement et le transport des repas. Ce qui permettra de conditionner dans des formats de barquettes plus grands, d'utiliser des barquettes moins épaisses et donc de réduire la quantité de plastique utilisé.

Concernant les perturbateurs endocriniens, des études montrent qu'ils agissent sur l'aliment sur le temps de contact et lors de la réchauffe. C'est pourquoi nous allons proposer aux villes de travailler les modes de réchauffe des plats dans des contenants autres que le plastique, cela implique un

investissement en matériel et une réorganisation du travail dans les offices.

C'est le premier axe de travail qui va être mis en place dans le cadre de la commission "économie circulaire, écosystèmes", l'objectif étant de donner des conseils et des recommandations aux villes pour ne plus réchauffer les plats dans du plastique. Nous pouvons envisager de mutualiser les achats de plats et nous proposons d'accompagner les services des villes dans cette évolution nécessaire.

Le Siresco poursuivra en parallèle le travail pour supprimer l'utilisation du plastique.

- Trouver des solutions alternatives pour la vaisselle plastique jetable utilisée pour les pique-niques, plateaux repas, buffets et qui sera interdite à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2020. ■ 2019

- Travailler avec les villes adhérentes concernant l'interdiction des bouteilles d'eau en plastique pour les pique-niques en 2020. ■ 2019

### 13. Montée en puissance des fabrications sur le site de Choisy-le-Roi

- En janvier 2019 fabrication des "repas à domicile" (1 200), des résidences (200) et des selfs des restaurants communaux (600) et aider aux productions scolaires pour soulager les sites de production culinaire de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine. ■ Janvier 2019
- Développement de la qualité de l'offre alimentaire en direction des séniors.
- Après étude de faisabilité, investissement nécessaire pour des fabrications aidant les sites de production de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine (Soupe et vinaigrette). ■ Septembre 2019
- Possibilité d'accroître des fabrications (deserts lactés ou autres...). ■ 2020

### 14. Mise en place du logiciel de gestion complet

- Utilisation complète de la GPAO Salamandre Fusion à chaque étape (Matières premières aux marchés publics, Fiches techniques, menus, chiffrage des menus, achats, réception des marchandises, productions, distributions, validation des bons de livraisons, facturation, site internet pour les menus avec mise à jour des changements de menus automatique) ■ Janvier 2019
- Cet outil permettra une transversalité à chaque étape et une interprétation unique des besoins.
- Sur le site Siresco information réglementaire suivant le règlement n°1169/2011 dit INCO informant les consommateurs sur les allergènes, les ingrédients et la valeur nutritionnelle. ■ Septembre 2019
- Identification et planification des achats bio, locaux, labellisés et issus d'entreprises ayant des démarches écoresponsables pour atteindre les objectifs chiffrés en valeur d'achat avec des statistiques journalières, mensuelles et annuelles.

### 15. Amélioration de la maintenance des matériels de production

- Contrat de maintenance des équipements de restauration (100 appareils de production) avec un passage préventif d'un technicien sur chaque site sur une période de 4 heures par semaine pour faire de la maintenance préventive (en moyenne deux passages par appareil et par an) et curative pour réduire les risques de changements de menus dus aux pannes de matériels. ■ Février 2019
- Recrutement d'un technicien électromécanique pour le suivi technique des interventions et la validation des réparations. ■ Mars 2019