RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS IMPACTS DE LA LOI EGALIM SUR LES CONDITIONS DE TRAVAIL

FOCUS SUR LA SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

13/06/2022

LES OBJECTIFS

- **Sensibiliser aux enjeux « EGalim » sur les conditions de travail**
- **Inciter à mettre en œuvre une démarche de prévention répondant aux problématiques « EGalim »**
- **Retours d'expériences**

INTERVENTIONS ET TÉMOIGNAGES

Cécile PHILIBERT, **DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes**

Marjorie POUPET-RENAUD et Ludovic PELLETIER,
CARSAT Rhône-Alpes

Nathalie CUCHE, **CRAMIF Ile-de-France**

Françoise MOLEGNANA, **Auvergne Rhône-Alpes Gourmand**

Katarina TANZILLI, Patrice MILLOT, **Restauration Pour Collectivités**

Ludovic LIGNEAU, **Cuisine Centrale Villeurbanne**

Renaud BELLAIS et Philippe FAREGNA,
RHB Consultants

POURQUOI UNE ÉTUDE SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE (RC) ?

➢ Forte sinistralité dans le secteur

- **Troubles Musculosquelettiques (TMS)**
- Plusieurs établissements suivis en Rhône-Alpes et grands comptes au national

➢ Loi EGalim et AGEC – Substitution des plastiques

- Remise en cause du modèle de production
- Quels impacts sur l'organisation du travail et la sinistralité ?

Perturbateurs endocriniens

➢ Promouvoir la prévention des risques professionnels

1ÈRE PARTIE

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Liberté
Égalité
Fraternité

Restauration collective : quels impacts de la loi Egalim sur les conditions de travail ?

Focus sur la mesure de substitution des plastiques

Rappels sur le cadre réglementaire

Le 13 juin 2022

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

La lutte contre l'usage du plastique :
Quelques chiffres pour rappeler l'enjeu

3ème matériau le plus produit au monde

Matériau polyvalent, peu coûteux

Depuis 1965, l'homme a produit 9 milliards de tonnes de plastique

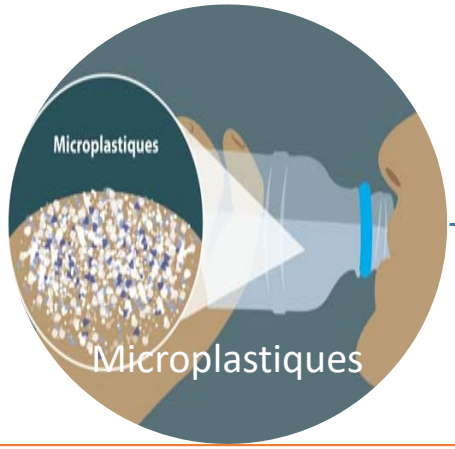
Production de 310 Millions de tonnes de déchets plastiques par an

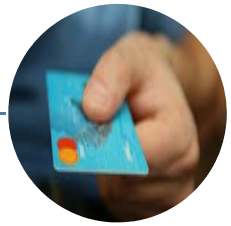
Recyclage difficile et couteux

Usage massif dans tous les secteurs

1 million de bouteilles produites par minute

un enjeu majeur de santé publique et de préservation de l'environnement





Ingestion d'une carte bancaire par semaine

Pollution diffuse des écosystèmes

Impacts sur la faune et la flore

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Le cadre règlementaire global

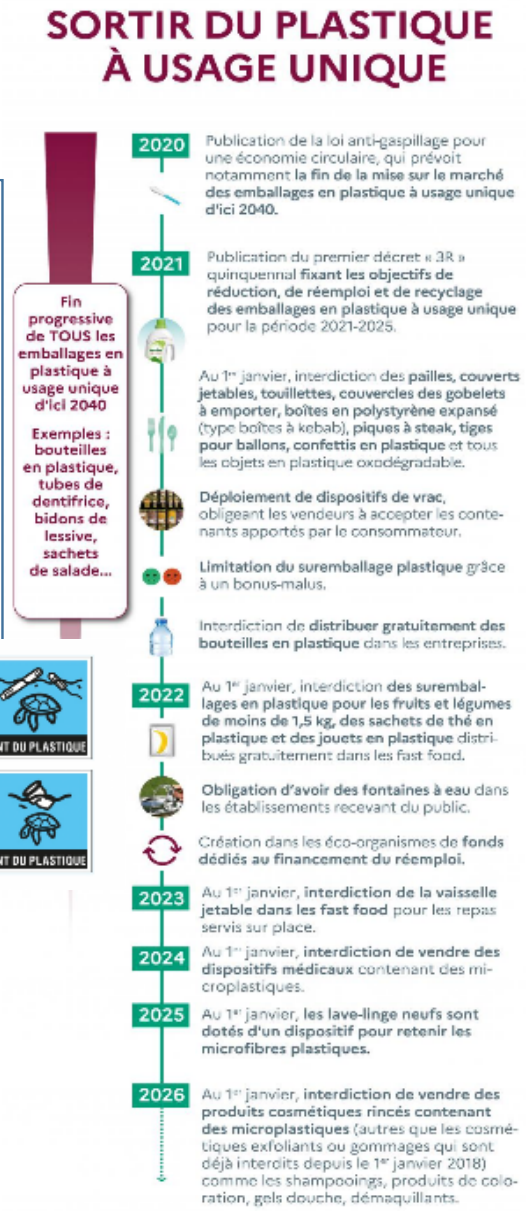
- **La loi « anti-gaspillage pour une économie circulaire » (Loi AGEC - 2020) vise le zéro plastique jetable d'ici 2040**

→Avec une mise en œuvre progressive : certains produits déjà interdits et d'autres interdictions à venir

- Mais aussi encouragement à l'utilisation des contenants réutilisables et développement du vrac

- Et l'amélioration de l'information du consommateur

Une stratégie nationale pour la réduction, le réemploi et le recyclage des emballages en plastique à usage unique (Stratégie 3R - 2022) fixe les objectifs par période de 5 ans



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Réduction de l'usage du plastique en restauration collective

- **La loi EGALIM fixe 5 dispositions au secteur de la restauration collective pour engager la transition alimentaire**

→ Approvisionnement (50% de produits durables et de qualité), information des convives, diversification protéique, lutte contre le gaspillage, **et substitution des plastiques**.

EN VIGUEUR

1er janvier 2020

Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique

Restauration scolaire maternelle au lycée

1er janvier 2020 (et 2021)

Interdiction de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit d'ustensiles en plastique à usage unique

Toute la restauration collective

1er janvier 2022

Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients dans le cadre des services de portage à domicile

Abonnement et livraison au moins 4 fois par semaine

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Réduction de l'usage du plastique en restauration collective

A VENIR

1er janvier 2025

1er janvier 2028 si collectivité de moins de 2000 hbts

Interdiction des contenants alimentaire de cuisson, réchauffe et service en plastique

Poches de cuisson, barquettes, vaisselles de présentation

Restauration de la crèche à l'université
+ services pédiatrie, obstétrique, maternité et centre périnataux

1er janvier 2025

Contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter

Si vente à emporter

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Des impacts multiples pour la restauration collective

Réduction du plastique

Coûts budgétaires

- *Investissements*
- *Changement des matériaux, de pratiques*
- *Moyens humains,*
- *formation*

Impacts sur d'autres enjeux

- *Sanitaire : protection microbiologique (ex. stérilisation en milieu hospitalier)*
- *Sécurité : ex. matériels contendants dans les prisons*
- *Impacts environnementaux des substituts*

Réorganisation logistique et opérationnelle

- *Adaptation des locaux*
- *Temps de travail*
- *Solutions techniques à explorer*

Risques accrus de troubles musculo-squelettiques

- *Manipulations*
- *Plonge*
- *Risque de brûlures*

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Pas de solutions « clé en main » mais des initiatives à suivre …

- **Des collectivités qui expérimentent même si aucune cuisine n'est organisée de la même manière**

- **Constitution d'un groupe de travail « plastiques » au sein du CNRC**

- **Publication d'un livre blanc « acte 2 » le 1er juin 2022 par Agores**
  - Matériaux : Expérimentations de bacs en inox (bordeaux, nice, millau, morlaix), raviers en verre, interrogations sur les bioplastiques
  - Logistiques : acheminement des bacs réutilisables, stockage et rechauffage, lavage
  - Portage à domicile : solutions micro-ondable, verre, porcelaine

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
Auvergne-Rhône-Alpes**

Service régional de l'alimentation
Pôle politiques publiques de l'alimentation

cecile.philibert@agriculture.gouv.fr

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

2ÈME PARTIE

EGALIM ET LES ENJEUX EN SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

LA CARSAT, QUI SOMMES NOUS?

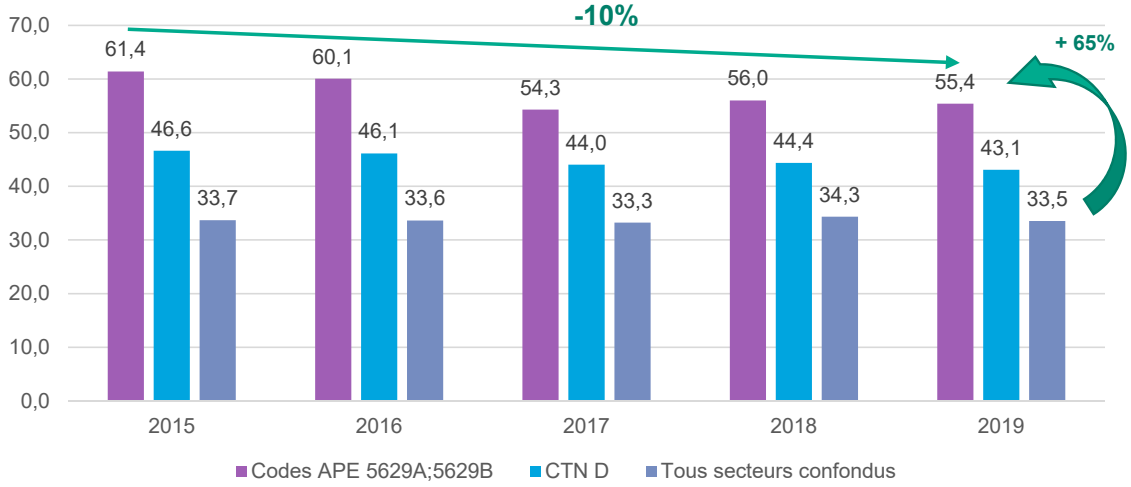
- **1850** collaborateurs
- préparer et payer la retraite des salariés
- accompagner **les assurés fragilisés** par un problème de santé ou de perte d'autonomie,
- prévenir **les risques professionnels,**

Moyens d'actions

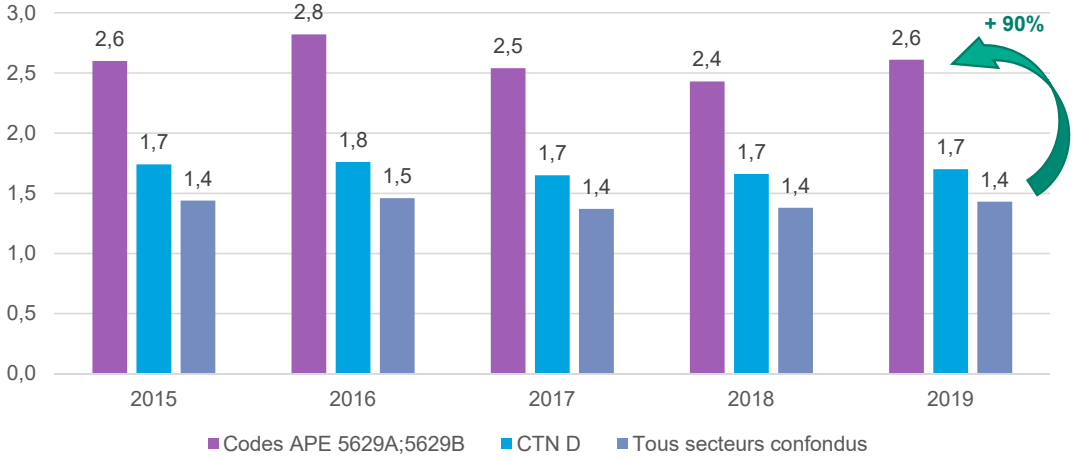
- **Interventions** en entreprises
- **Incitations** financières
- **Documentation** & **information**
- **Formations** & **conseils**
- Actions en **partenariat**

UN SECTEUR À FORTE SINISTRALITÉ

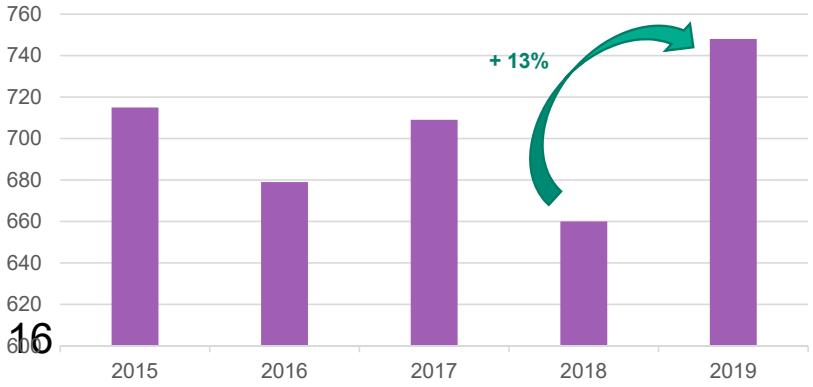
Evolution des **indices de fréquence**



Evolution des **taux de gravité**



Evolution du nombre de maladies professionnelles



*Données nationales
Codes APE 5629A restauration collective sous contrat ;5629B autres services de restauration

*Données nationales
IF: nombre d'accidents en 1er règlement pour 1 000 salariés
TG: nombre de journées d'incapacité temporaire pour 1 000 heures de travail

POURQUOI LA CARSAT S'INTÉRESSE A EGALIM?

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

L'Assurance Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

Carsat Rhône-Alpes

MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE

Sujet :

- « EGalim » : restriction aux **contenants en plastique jetables**
- **Restauration scolaire** et **portage à domicile**

Recherches :

- Documents, études, articles, échanges acteurs impliqués, etc.
- Compétences en CARSAT
- Partenaires

Echantillonnage :

- 3 entreprises : une **privée**, une **publique**, une en **gestion déléguée**
- Capacité de production : de 7 500 à 40 000 repas / jour
- Contenants utilisés : barquettes plastiques, cartons, biosourcés et plats inox

QUID DE LA PRÉVENTION DANS LES ENTREPRISES VISITÉES ?

- Chaque établissement est **unique**
  - Mode de fonctionnement
  - Moyens humains, matériels et financiers
  - ⇨ **impact sur la démarche de prévention**
- Des niveaux de maturité différents
- **Besoin d'accompagnement** et de montée en compétences en **Santé et Sécurité au Travail**

⇨ **une volonté d'améliorer les conditions de travail**

LES PRINCIPAUX RISQUES EN RC

➢ **TMS ⇨ 50% des accidents du travail**
97,5% des maladies professionnelles

Source : Ameli Risques Professionnels – Stats 2019 CTN D code APE 5629A et 5629B

Quelques exemples

- **Zone de réception / stockage :** Hauteur de palette supérieure à 1m80
- **Chaine de conditionnement des barquettes :** remplissage et mise en échelle des barquettes
- **Plonge :** agencement des équipements et locaux, hauteur des plans de travail
- **Allotissement :** positions contraignantes lors de la préparation des commandes, efforts de tirer-pousser des échelles et socles rouleurs

LES PRINCIPAUX RISQUES EN RC

➢ **Chutes de hauteur et de plain-pied ⇨ 30% des accidents du travail**

Source : Ameli Risques Professionnels – Stats 2019 CTN D code APE 5629A et 5629B

Quelques exemples

- ❖ **Encombrement :** allées de circulation, zones de stockage
- ❖ **Sols défectueux :** carreaux cassés, dévers
- ❖ **Nettoyage** : eau stagnante, absence de balisage
- ❖ **Quais de chargement / déchargement** : absence de protections collectives, quais utilisés comme zone de lavage

➢ **Autres risques :** coupures, brûlures, risques chimiques, bruit, RPS, etc.

POUR RÉPONDRE À « EGALIM » DIFFÉRENTES STRATÉGIES

Le tout « jetable »

(Barquettes en carton ou biosourcées)

⇨ Limiter les investissements et les impacts en production

Un mix « jetable »

et « Inox »

⇨ Répondre à une demande client

⇨ Transition en douceur

⇨ Retour d'expérience

Le tout

« Inox »

⇨ Répondre à une demande client

⇨ Par obligation et/ou conviction

ETUDES D'IMPACT DU TOUT INOX

Groupe de Travail « PLASTIQUES »
Expérimentations et études d'impact juin 2021

Livre blanc acte 2 (Données : RECOLIM et SIVU Bordeaux-Mérignac)

- **Cuisson traditionnelle, pour 1000 repas : + 200 kg / jour (200g / repas)** en moyenne en contenants inox et couvercles étanches
- **Cuisson sous-vide par immersion, pour 18 000 repas : + 4,3 T / jour (239g / repas)** en moyenne en contenants inox et couvercles inox avec joint silicone et valve de tirage au vide

Bac inox plus lourd et plus encombrant

LES ENJEUX « EGALIM » SUR L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Une cuisine sans plastique nécessite de repenser :

- Le **mode de production**
- L'**ergonomie** des postes de travail
- La **gestion des contenants**
- La **conception des locaux**
- La **flotte de véhicules**
- La **durée du travail**
- La **sous-traitance**

Nécessité d'adapter l'évaluation des risques aux problématiques « EGalim »

l'Assurance Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS
Agir ensemble, protéger chacun

PROGRAMME D'ACTIONS RÉGIONAL :

LA RESTAURATION COLLECTIVE

13/06/22

La sinistralité

NAF	SE	Salariés	AT	IF AT	MP	IF MP
			France			
5629A	5 264	48 886	2 828	57,8	382	7,8
5629B	7 568	58 185	2 987	51,3	327	5,6
Total	12 832	107 071	5 815	54,3	709	6,6
			Ile de France			
5629A	1 664	21 985	1 306	59,4	107	4,9
5629B	1 881	19 285	1 018	52,8	72	3,7
Total	3 545	41 270	2 324	57,6	179	4,3
Part IdF	28%	39%	40%		25%	

La cible

5629A – Gestion Directe

- **Prestataire** propriétaire des locaux et du matériel
- Essentiellement dans les secteurs de la **Santé** et de **l'enseignement**

5629B – Gestion concédée

- **Donneur d'ordre** propriétaire des locaux et du matériel
- **Problématique** réside dans la relation Donneur d'ordre / Prestataire
  - *Renouvellement fréquent des contrats*
  - *Engagement et investissement complexes dans une démarche pérenne*
  - *Moyens limités dans le temps*

Ciblage

- **70 SE** dont **45%** sont ciblés par TMS Pros
- Dans le secteur de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé

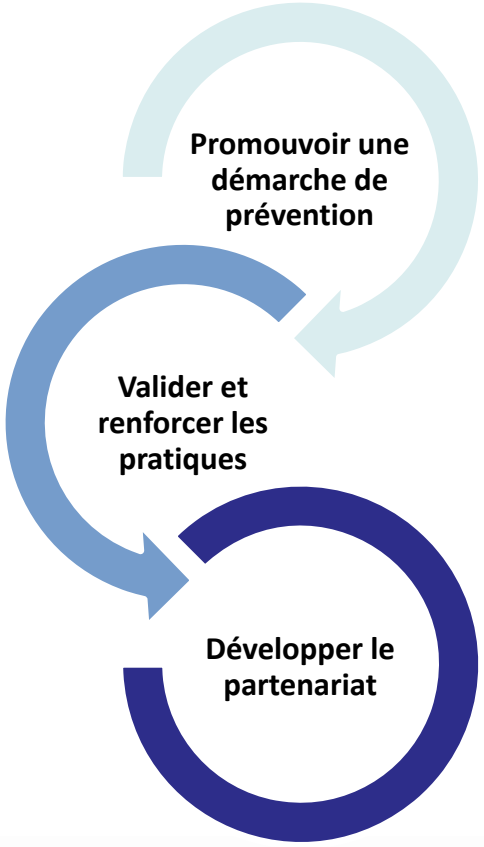
Les risques principaux

Les manutentions manuelles

Les chutes

Le bruit

Les objectifs



- Définir un socle minimum de prévention,
- Mobiliser les majors,
- Intervenir auprès des concepteurs,
- Accompagner la mise en œuvre du socle minimum de prévention.

Le socle minimum de prévention

DES ACTIONS CIBLÉES VERS :

- **Les enseignes** afin de permettre un accompagnement personnalisé sur sites et une coordination avec les sièges en Île de France,
- **Les donneurs d'ordre et/ou propriétaires des locaux** pour une intégration de la prévention dans les appels d'offres, les cahiers des charges et les contrats,
- **Les concepteurs et les fabricants/fournisseurs de matériel** pour :
  - ✓ Intégrer la prévention dés la conception,
  - ✓ Proposer des équipements répondant aux mesures de prévention par un travail collaboratif avec les fournisseurs,
- **Les fédérations professionnelles** afin qu'elles relaient et appuient la démarche de prévention des risques professionnels proposée
- **La profession** par l'impact des lois EGalim (réduction du plastique) et AGEC (Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire) sur l'organisation et les situations de travail.

3ÈME PARTIE

QUELS LEVIERS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX EGALIM ?

LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION, QUELS OBJECTIFS ?

- **Assurer la santé et sécurité des salariés**
- **Améliorer les conditions de travail**
- **Répondre aux obligations réglementaires** (évaluation des risques, définir des priorités d'action, etc.)
- **Améliorer la performance (rentabilité et productivité)**
- Contribuer à une **image positive**

LES ACTEURS DE LA PRÉVENTION

Les acteurs internes

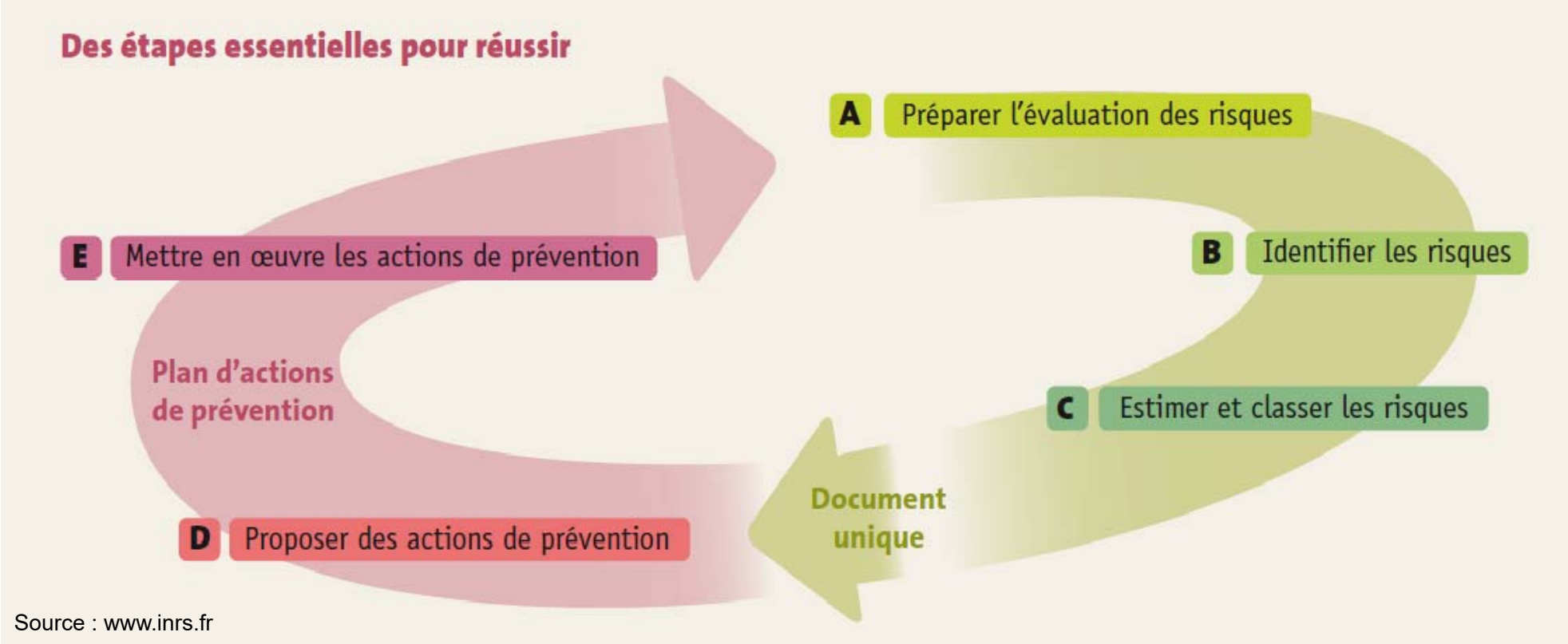
- L'employeur
- Le chef d' établissement
- Les représentants du personnel
- La hiérarchie opérationnelle
- Les salariés

Les acteurs externes

- Les Services de Prévention et de Santé au Travail
- L'inspection du travail (DREETS)
- Les Carsat, Cramif et CGSS
- Les organisations professionnelles
- Partenaires

⇨ Créer un groupe de travail et initier une démarche participative !

LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION



Source : www.inrs.fr

EGALIM ET LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION

- Constituer un **Groupe de Travail** pluridisciplinaire
- **Evaluer** ⇨ identifier les situations de travail impactées par la loi
  Risques principaux : TMS, Chutes, Bruit, **RPS**
- Définir un **plan d'actions** agissant sur les aspects :
  - Organisationnel
  - Techniques
  - Humain
- Mettre en œuvre et suivre les actions de prévention (expérimentations)

⇨ **Assurer une veille permanente (réglementation, innovations)**

POUR VOUS AIDER, NOS OFFRES DE SERVICES

- ✓ Notre offre de formation
- ✓ Nos prestataires et fournisseurs référencés
- ✓ Analyse de vos accidents
- ✓ Evaluation des risques professionnels
- ✓ Accueil de nouveaux collaborateurs en sécurité

ED 6075

Grille GPSST

Bloc-Notes : outil d'aide au repérage des risques

QUELQUES ÉTUDES ET EXPÉRIMENTATIONS

Livre blanc # Acte 1 – Points clés
Livre blanc # Acte 2 – Points clés

AVIS 87 – Substitutions des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective

Programme RECOLIM

Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable

TÉMOIGNAGES

Leviers pour répondre aux enjeux EGalim

RFE : créée pour fédérer et valoriser le savoir-faire des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration
Se compose de cabinet en conception, fournisseurs, installateurs, mainteneurs

RESTO FRANCE EXPERTS
Expertise et savoir-faire en restauration

- **Création de groupes de travail** constitués de professionnels du secteur de la restauration collective et coordonnés par la Cramif,

- **Conception d'une charte** intégrant les prescriptions techniques du réseau précisant l'organisation permettant de concevoir des cuisines intégrant la prévention des RP pour les exploitants mais aussi les installateurs et les mainteneurs,

- **Lois EGalim et AGEC prises en compte dans l'élaboration de cette charte** pour :
  - ✓ Intégrer la prévention dés la conception,
  - ✓ Proposer des équipements répondant aux mesures de prévention par un travail collaboratif avec les fournisseurs, les installateurs, les exploitants.

Restauration municipale de Villeurbanne (Régie):
EGALIM / AGEC
Focus sur la stratégie Conditionnements et prévention des AT et TMS

Cuisine centrale St Jean / Scolaire
Liaison froide – Barquettes plastiques– 14t/an
8000 couverts/j – 27 écoles et 15 crèches
200 salariés *

Cuisine centrale Jean Jaures
Liaison froide – barquettes plastiques-2,8t/an
500 couverts/j dont 320 portages
+250 couverts/j – Ehpad (09/2022)
30 salariés *

Cuisine Restotem / Adultes
Cuisine sur place
160 couverts/j
6 salariés *

villeurbanne

** Cuisine et service*

Stratégie sectorielle

Séniors (350) : Portage à domicile / AGEC 01 2022

- tests acceptabilité 07/2021
- tests matériaux en cours 03/2022
- étude traçabilité numérique à mener

Séniors (150): restaurant des 4 résidences / EGALIM

- tests bacs gastronormes 11/2021
- mise en place 05/2022

Petite enfance (500) : 15 crèches / EGALIM

- Mise en place 09/2022 (Expérimentationsx2 - dvper)

Enfances (7500) : 28 écoles primaires et maternelles / EGALIM

- Etude concertée 2021
- Etude financière 03-06/2022
- Mode projet 2022-2024 avec un objectif mise en œuvre 09/2024

villeurbanne

Passage à l'inox
Risques d'accidents du travail et de TMS

Passage du plastique à l'inox

Risque identifié de brulure

Passage d'une barquette GN1/3 à 37 gr à un bac GN ½ à 1,2 kg

Risque identifié TMS / port de charge

Passage d'un film de thermocellage à un couvercle à joint.

Risque identifié de TMS et brûlure / ouverture

Les conditions de manipulation « à l'unité » se dégradent,

il convient donc d'agir sur la chaine et d'améliorer les conditions générales de manipulation tout au long de la chaine.

villeurbanne

Passage à l'inox
Etudes et réflexions en cours

- Situation actuelle : Barquettes portées 8/9 fois du magasin au self des restaurants.

→ Passage à 4 fois par suppression du port lors des étapes suivantes :

- Du magasin à la production (Mode de condt/sous traitance)
- Dépose du couvercle (Cobot)
- Sortie de ligne (Cobot)
- Livraison sur site (Hayon, ressauts, CF)
- Accès en office (sites non équipés de CF)

villeurbanne

Passage à l'inox
Décisions et Actions en cours

- Préalable : suppression des ressauts et équipements des CF sur tous les offices
- (Hors chantiers déjà programmés)
- Choix d'un bac GN 1/2
- Technologies des fournisseurs non mature : mode expérimental privilégié
- Optimisation du lavage à l'étude
- Programmation budgétaire et recherche de soutiens. Budget compris entre 1M et 1,7M
- AMO accompagnement au changement de pratique et recherche de solutions ergonomiques
- Formations / sensibilisation du personnel – plan pluriannuel de formation à la prévention des TMS

villeurbanne

En conclusion

Cuisines centrales et cuisines sur place

« un métier en forte mutation »

Conditionnements
Achats alimentaires
Gaspillage / Dons alimentaires
Déchets/Compostage/Education

« La route est clairement tracée
salariés et citoyens engagés
mais respectons la signalisation »

CONCLUSION

NOS COORDONNÉES

Ludovic PELLETIER, Contrôleur de Sécurité en agrément
CARSAT Rhône-Alpes
ludovic.pelletier@carsat-ra.fr

Françoise MOLEGNANA Cheffe de projets
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND
f.molegnana@comite-arag.fr