



BIENVENUE A L'ATELIER ALTERNATIVES AUX BARQUETTES PLASTIQUES JETABLES

Services de gamelles et traiteurs



Contexte

Une évolution nécessaire vers des solutions alternatives pour répondre aux différents enjeux environnementaux de :

- préservation de la ressource
- lutte contre le changement climatique
- préservation du milieu marin, réservoir de biodiversité indispensable au vivant

**Un schéma provincial de prévention et de gestion des déchets (SPPGD)
2018 – 2022**

→ Objectifs en matière de réduction du plastique à usage unique



Une loi du pays relative aux divers produits en matières plastiques

→ Interdictions au 1er mai 2020 (reportée au 3 juin 2020) : barquettes plastiques jetables emballant des denrées alimentaires destinées à la consommation immédiate



Contexte

Un accompagnement des acteurs en 2019 par la province Sud dans la mise en œuvre d'alternatives durables et le développement d'initiatives innovantes visant la réduction des déchets par :

- l'animation de 3 ateliers de la Transition écologique et économique sur la thématique des alternatives aux produits plastiques à usage unique ;
- le lancement d'un appel à projet « Alternatives aux produits plastiques à usage unique » en partenariat avec l'ADEME.

11 projets soutenus à hauteur de 10,3 MFCFP, dont :

- Acquisition de machines pour fabrication de sacs en tissus à partir de matériaux recyclés
- Acquisition d'unité de lavage pour déploiement de contenants consignés,
- Accompagnement commerçants à la réduction des emballages,
- Acquisition de matériel de distribution en vrac,
- Développement prototype pour substitution sacs plastiques culture hors-sol,
- Equipement distribution automatique fruits et légumes



Systemes de plats à emporter durables

Réemploi – réutilisation

Le contenant peut appartenir au client ou au professionnel /

1%
FOR THE
PLANET



Contenant apporté par le client

- Procédure d'acceptation en place et comprise par les employés :
 - vérification de la nature et la propreté du contenant ;
 - tare ;
 - quantité de remplissage définie
- Coût lié aux emballages : nul
- Nécessite communication pour inciter le consommateur

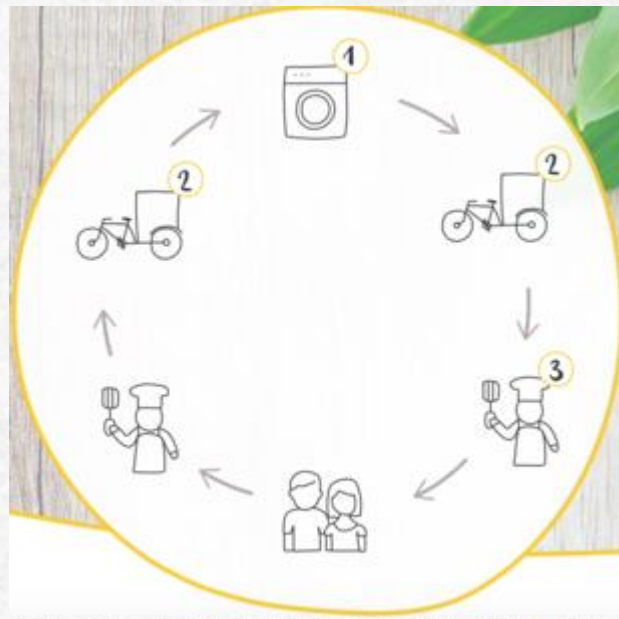
Contenant proposé par le traiteur / service de gamelle

- 1 - Consigne avec lavage in situ
 - Local dédié au retour et au lavage des contenants – investissement nécessaire à l'équipement de lavage et aux contenants neufs
 - Espace de stockage des contenants
 - Gestion de la consigne
- 2 – Consigne avec lavage externalisé
 - Gestion des contenants sales confiée à un prestataire
 - Ne nécessite pas de travaux d'aménagement supplémentaire (sauf stockage contenants propre)



Snacks, traiteurs, restos : Consigne mutualisée des contenants

- ✓ Réseau francilien de snacks et restos utilisant des emballages consignés pour la vente à emporter de plats préparés.
- ✓ Consigne : 2 euros.
- ✓ Caisses de stockage pour emballages propres et sales mises à disposition.
- ✓ Emballages réutilisables plus de 30 fois.
- ✓ 3 modèles différents.
- ✓ Récupération et livraison des emballages en triporteur.
- ✓ Lavage par Réconcil dans une unité professionnelle.
- ✓ Entreprise privée



RECONCIL

réseau d'emballages consignés citoyen et local



Snacks, traiteurs, restos : Consigne mutualisée des contenants

- ✓ Réseau suisse de snacks et restos utilisant des emballages consignés pour la vente à emporter de plats préparés.
- ✓ Association.
- ✓ Consigne : 10 chf.
- ✓ Lot de box offerts à chaque adhésion à l'association.
- ✓ Plusieurs modèles différents.
- ✓ Lavage par le consommateur ou snack membre.



Snacks, traiteurs, restos : Consigne mutualisée des contenants

- ✓ Réseau bordelais de snacks et restos utilisant des emballages consignés pour la vente à emporter de plats préparés.
- ✓ Entreprise privée.
- ✓ Consigne : 4 euros.
- ✓ Fourniture aux snacks d'une solution clé en main : livraison des boites en verre propres, collecte et nettoyage des boites sales.
- ✓ Plusieurs modèles différents.
- ✓ Accompagné par une collectivité locale

BOXEATY
MANGEZ CONSIGNÉ



Snacks, traiteurs, restos : Consigne mutualisée des contenants

- ✓ Réseau toulousain de snacks et restos utilisant des emballages consignés pour la vente à emporter de plats préparés.
- ✓ Entreprise privée.
- ✓ Consigne : 5 euros.
- ✓ Fourniture aux snacks, restaurants et commerces d'une solution clé en main : livraison des boîtes en verre propres, collecte et nettoyage des boîtes sales.
- ✓ Financement participatif



Snacks, traiteurs, restos : Consigne des contenants – exemples locaux



Synthèse des systèmes de consignes mutualisées existants pour snacks - restos

Consigne	Porteur	Contenants	Services offerts	Leviers de réussite
<ul style="list-style-type: none">• Niveau acceptable : Entre 2 et 5 euros (moins de 1000cfp)• En NC, 2500cfp (acceptable ?)• Evènements : pas de prix	<ul style="list-style-type: none">• Entreprise privée• Entreprise privée aidée par une collectivité locale• Association• Structure à financement participatif	<ul style="list-style-type: none">• Verre• Plastique (PBT polybutylène téréphtalate)• Peuvent être loués ou achetés par le restaurateur	<ul style="list-style-type: none">• Location ou vente de contenants• Livraison du propre, récupération du sale• Lavage	<ul style="list-style-type: none">• Petits territoires• Réseau de nombreux snacks – restos• Communication : appli, site web, stickers, contenant...

Snacks, traiteurs : inciter le consommateur à apporter son contenant



GMS, supérettes, épiceries : inciter le consommateur à apporter son contenant



Contenants nouvelle génération



LES RESPONSABILITES EN MATIERE D'HYGIENE

SIVAP (DAVAR)

Les bases réglementaires

- Délibération n°153 du 29/12/1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie
- **Délibération modifiée n°155 du 29/12/1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires**
- Arrêté 2008-5925-GNC relatif à la liste des activités du secteur agroalimentaire visé par la délibération modifiée n°155 du 29/12/1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires
- Délibération n°156 du 29/12/1998 réglementant les critères et les normes de salubrité des denrées alimentaires
- Arrêté 2011-2537/GNC du 02/11/2011 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Délibération n°157 du 29/12/1998 relative aux règles et aux contrôles de salubrité applicables aux produits de la mer et d'eau douce



Les exigences réglementaires liées aux locaux à respecter lors de la mise en place de la consigne

- Adaptabilité des locaux pour intégrer un circuit retour sale via la zone de plonge (la séparation dans le temps est possible dans le cas des établissements de faible capacité).

ou

- Utiliser des contenants propres (plonge assurée par un prestataire).
- Disposer d'une zone de stockage des contenants propres séparée de la zone de plonge.



Les exigences réglementaires liées aux matériels à respecter lors de la mise en place de la consigne

- Les conditionnements ne doivent pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la denrée alimentaire, lui transmettre des substances nocives pour la santé humaine et constituer une tromperie (et autant que de besoin, être transparents et incolores).
- L'usage d'un lave-vaisselle pour les opérations de plonge présente plus de garanties sanitaires



Les exigences réglementaires liées à la méthode à respecter lors de la mise en place de la consigne

(Uniquement pour les établissements agréés)

En cas d'usage de contenants en verre, le danger physique devra être pris en compte dans l'étude de dangers.



LES MESURES D'ACCOMPAGNEMENT DE LA PROVINCE SUD



Nouvel appel à projets « Alternatives aux plastiques à usage unique » 2020

Les axes concernés :

- Le réemploi de contenants : dispositifs de consigne
- La vente en vrac ou la remise directe au consommateur

Exemples d'actions

*Etude / diagnostic de faisabilité
Travaux d'aménagement des locaux
Investissement matériels : unité de lavage de
contenants, etc.*



Des supports d'information et de communication

- ❑ Réalisation d'un support de communication institutionnel à destination des professionnels et des consommateurs pour favoriser la mise en œuvre de la pratique d'acceptation des contenants : Notice à afficher dans les espaces de vente (2 formats)
- ❑ Création d'une page web dédiée aux ateliers de la transition économique et écologique : mise en ligne en format téléchargeable des fiches techniques des ateliers 2019, des notices et des supports de présentation des interventions :

www.province-sud.nc/information/ateliers-transition-ecologique-economique

ACCEPTER UN CONTENANT APPORTÉ PAR LE CLIENT

Alternatives aux plastiques à usage unique

- La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le produit est remis au consommateur. Le professionnel n'est pas responsable des conditions dans lesquelles le produit est conservé et consommé.
- Le consommateur s'assure que le contenant apporté soit parfaitement propre et adapté au conditionnement de denrées alimentaires et à la chaleur, en cas de remise en température.
- Le professionnel peut refuser un récipient inadapté ou insuffisamment propre.
- Afin d'éviter toute contamination croisée, le remplissage des contenants apportés est réalisé conformément aux règles d'hygiène.
- Le professionnel peut informer ses clients sur les règles de conservation : transport, maintien de la température, délai de conservation, etc.
- L'étiquetage de traçabilité n'est pas obligatoire sur le contenant apporté par le client. Néanmoins, le professionnel peut apposer un étiquetage de quelques mesures d'hygiène de base, telles que à conserver au réfrigérateur et à consommer très rapidement.

Cette notice a pour but de simplifier et de faciliter la lecture de la réglementation, en aucun cas elle ne pourra être opposée aux exigences réglementaires actuelles ou à venir.

Le cadre réglementaire sanitaire en Nouvelle-Calédonie

Délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

Arrêté n° 2008-5925/GNC du 24 décembre 2008 relatif à la liste des activités des établissements du secteur agroalimentaire visés par la délibération modifiée n°155 du 29 décembre 1998.

province-sud.nc

GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

PROVINCE SUD





RETOURS D'EXPERIENCES TEMOIGNAGES





ECHANGES, QUESTIONS / REPONSES





Merci pour votre attention.

La Direction du Développement Durable des Territoires



*Ateliers de la transition
économique
& écologique*



Les matériaux de substitution

Plastique



Composition : produit pétrolier

Prix :

Recyclage : impossible en NC

Compostage : impossible



Plastique biosourcé (PLA)



Composition : végétal de type amidon de maïs, + ou - mélangé à du produit pétrolier

Prix

Recyclage : impossible en NC

Compostage : uniquement de façon industrielle si aucun produit pétrolier, n'existe pas en NC



Carton



Composition : carton + plastique

Prix :

Recyclage : impossible en NC

Compostage : impossible



Autres matières végétales



Composition : bagasse, fibres de canne à sucre

Prix :

Recyclage : ?

Compostage : oui. « OK home compost »



Au final, toujours autant de déchets, en plus cher

