



Charte d'engagement Villes & Territoires « sans perturbateurs endocriniens »

OBJET : Protéger la population et les écosystèmes de l'exposition aux perturbateurs endocriniens

CONSIDÉRANT :

Que les perturbateurs endocriniens (EDC, Endocrine Disrupting Chemicals en anglais) sont « des substances chimiques d'origine naturelle ou artificielle étrangères à l'organisme qui peuvent interférer avec le fonctionnement du système endocrinien et induire ainsi des effets délétères sur cet organisme ou sur ses descendants » (OMS 2002),

Que l'Organisation Mondiale de la Santé et le Programme des Nations Unies pour l'Environnement considère les Perturbateurs Endocriniens comme « une menace mondiale à laquelle il faut apporter une solution »,

Que le programme d'action général de l'Union européenne pour l'environnement énumère comme l'un des neuf objectifs prioritaires à atteindre à l'horizon 2020 : protéger les citoyens de l'Union contre les pressions et les risques pour la santé et le bien-être liés à l'environnement ,

Que la Stratégie Nationale Perturbateurs Endocriniens adoptée en France en avril 2014 a fixé comme objectif de « Réduire l'exposition de la population aux Perturbateurs Endocriniens »,

La Mairie de Toulouse s'engage à la mise en place dans l'année en cours d'un plan incluant les dispositions suivantes :

1/ Interdire l'usage des produits phytosanitaires et biocides qui contiennent des perturbateurs endocriniens (ainsi que des substances classifiées comme cancérogènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction (CMR)) sur leur territoire en accompagnant les particuliers, les propriétaires de zones et d'établissements privés désirant appliquer ces dispositions,

2/ Réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens dans l'alimentation en développant la consommation d'aliments biologiques et en interdisant l'usage de matériels pour cuisiner et chauffer comportant des perturbateurs endocriniens,

3/ Favoriser l'information de la population, des professionnels de santé, des personnels des collectivités territoriales, des professionnels de la petite enfance, des acteurs économiques de l'enjeu des perturbateurs endocriniens ,

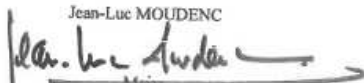
4/ Mettre en place des critères d'éco conditionnalité interdisant les perturbateurs endocriniens dans les contrats et les achats publics,

5/ Informer tous les ans les citoyens sur l'avancement des engagements pris.

Par cet acte, la Mairie de Toulouse consent à mener un plan d'actions sur le long terme visant à éliminer l'exposition aux Perturbateurs Endocriniens.

Fait à Toulouse, le 8 mars 2019

Jean-Luc MOUDENC



Maire
Président de Toulouse Métropole

André CIOLELLA

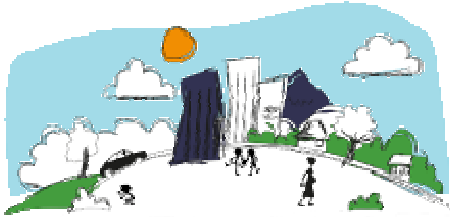


Président du Réseau Santé Environnement (RES)

La délibération du Conseil Municipal du 7 décembre a approuvé la signature de la charte.

Signature officielle par M. le Maire le 8 mars 2019 en présence du président du R.E.S.





Les 5 engagements de la charte VTSPE

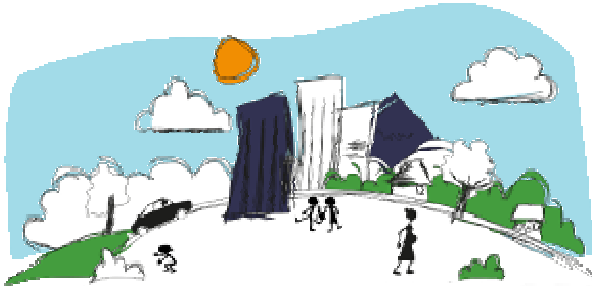
1/ Interdire l'usage des produits phytosanitaires et biocides qui contiennent des perturbateurs endocriniens (ainsi que des substances classifiées comme cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction (CMR)) sur leur territoire en accompagnant les particuliers, les propriétaires de zones et d'établissements privés désirant appliquer ces dispositions

2/ Réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens dans l'alimentation en développant la consommation d'aliments biologiques et en interdisant l'usage de matériels pour cuisiner et chauffer comportant des perturbateurs endocriniens

3/ Favoriser l'information de la population, des professionnels de santé, des personnels des collectivités territoriales, des professionnels de la petite enfance, des acteurs économiques de l'enjeu des perturbateurs endocriniens

4/ Mettre en place des critères d'éco conditionnalité interdisant les perturbateurs endocriniens dans les contrats et les achats publics

5/ Informer tous les ans les citoyens sur l'avancement des engagements pris



Quelles ont été les suites de la signature?

- 1^{er} contact informel par un technicien du SCHS pour connaître les principales actions en cours et les principales directions ou services concernés :
- 12 directions ou services identifiés a priori
- Mise en place d'un comité technique (COTECH) regroupant ces acteurs afin de :
 - Développer un réseau d'agents sensibilisés
 - Réaliser un état des lieux précis des actions déjà engagées
- 2 réunions de ce COTECH (20 juin et 17 octobre 2019)
 - Demande de participation de 7 autres services après le premier COTECH
 - Fiche synthèse par service des actions réalisées, en cours ou prévues.

Axe 1 de la Charte

Interdire l'usage des produits phytosanitaires et biocides qui contiennent des perturbateurs endocriniens (ainsi que des substances classifiées comme cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction (CMR)) sur leur territoire en accompagnant les particuliers, les propriétaires de zones et d'établissements privés désirant appliquer ces dispositions.

Pas de retour des services « Jardins et Espaces vert » et « Animal dans la Ville »





Toulouse applique le zéro phyto au-delà du cadre réglementaire : les terrains de sport et les cimetières sont également zéro phyto...à valoriser.

Quelle implication de Toulouse Métropole Habitat et/ou TISSEO dans l'entretien de ses espaces verts.

Axe 2 de la Charte

Réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens dans l'alimentation en développant la consommation d'aliments biologiques et en interdisant l'usage de matériels pour cuisiner et chauffer comportant des perturbateurs endocriniens

4 actions portées par la Direction cuisine centrale :

-  - introduction de barquettes végétales pour le conditionnement des plats
-  - stockage sur bacs de rétentions dans un local dédié
-  - inscription de la thématique PE dans le plan de maitrise sanitaire
-  - « chasse aux additifs » - labellisation ECOCERT



1 action portée par la Direction Cycle de l'eau :

-  - traitement des pesticides dans l'eau potable

Axe 3 de la Charte

Favoriser l'information de la population, des professionnels de santé, des personnels des collectivités territoriales, des professionnels de la petite enfance, des acteurs économiques de l'enjeu des perturbateurs endocriniens.


2 actions portées par la Direction Environnement et Energie :

-  - informer la population sur l'enjeu perturbateur endocrinien dans les manifestations publiques organisées par la collectivité
-  - défi « familles à alimentation positive »

1 action portée par la Direction Cuisine Centrale :

-  - formation produits de nettoyage et de désinfection

1 action portée par la Direction SCHS :

-  - visites QAI (écoles et crèches)

1 action portée par la Direction Moyens Généraux (Economat) :

-  - formation des agents d'entretien

1 action portée par la Direction Petite Enfance :

-  - Amélioration de la qualité environnementale des EAJE

Axe 4 de la Charte

Mettre en place des critères d'éco-conditionnalité interdisant les perturbateurs endocriniens dans les contrats et les achats publics

1 action portée par la Direction de la commande publique :



- intégration de la thématique PE dans les marchés publics (fournitures, travaux et services)

1 action portée par la Direction des Moyens Généraux (service Economat):



- éco-conditionnalité des marchés avec les traiteurs

1 action portée par la Direction Petite Enfance :



- matériels et produits au contact des enfants

Axe 5 de la Charte

Informier tous les ans les citoyens sur l'avancement des engagements pris

Anniversaire de la signature de la charte en mars 2020

Période électorale... Quand communiquer sur état des lieux ?

Quel vecteur de communication ?

Conférence

Article dans revue

Plaquette ou brochure ?

ENGAGEMENTS DE LA CHARTE	DIRECTION	ACTION	AVANCEMENT
1 interdiction phytosanitaires et biocides			
2 réduction dans alimentation	Cuisine Centrale	introduction barquettes végétales	en cours
		mise en place bacs rétention	en cours
		Ajout des PE dans le plan de maîtrise sanitaire	en cours
	Cycle de l'Eau	additifs - ECOCERT	achevée
3 favoriser information population et agents	Environnement et Energie	Traitement des pesticides dans eau potable	en cours
		Action / semaine developpement durable	projet
		Défi "familles à alimentation positive"	en cours
	Cuisine Centrale	formation produits nettoyage et désinfection	en cours
	SCHS	visites QAI	en cours
	Moyens Généraux	formation des agents d'entretien	en cours
Petite Enfance	Amélioration qualité environnementale des EAJE	en cours	
4 marché publics	Commande Publique	Intégration PE dans marchés publics	en cours
	Moyens Généraux	éco-conditionnalité marchés avec traiteurs	en cours
	Petite Enfance	matériels et produits au contact avec les enfants	en cours
5 informer tous les ans sur engagements			



Merci de votre attention

En cas de question :

louis.diguardia@mairie-toulouse.fr

hygiene@mairie-toulouse.fr

- Direction de l'Éducation
- Direction de la Petite Enfance
- Direction de la Cuisine Centrale
- Direction de l'Analyse et des Études de Gestion
- Direction Environnement et Énergie
- Direction de la Commande Publique
- Direction de la Communication
- Direction des Moyens Généraux
- Direction Jardins et Espaces Verts
- Direction des Services à la Population
- Direction Solidarités et Cohésion Sociale

- Direction de la Communication Interne
- Direction des Sports
- Direction de l'Architecture
- Pôles Territoriaux
- Direction du Cycle de l'Eau
- Direction de la Planification Urbaine
- Direction des Affaires Juridiques

Introduction des barquettes végétales pour le conditionnement des plats

Direction : Cuisines Centrales

Service :

Rédacteur : LIMBERTIE Anne

Maj : 10/07/2019

Page 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	La Cuisine centrale produit 34 000 repas par jour. Les plats sont sont conditionnés dans des barquettes pour être acheminés et remis en température dans les écoles et restaurants séniors de la ville. Suite à la loi EGALIM, les plats ne devront plus être conditionnés dans des barquettes en plastique à partir de 2021. La cuisine centrale a passé un nouveau marché public pour se fournir en barquette faite de matière végétale. Depuis le 17/04, certains plats sont conditionnés et remis en température dans des barquettes en cellulose.
OBJECTIFS	Préparer la mise en place par rapport à la loi
ACTEURS	La Direction de la cuisine centrale
PERIMETRE	Restauration scolaire et foyer sénior
PILOTE(S)	Direction de la cuisine centrale (Directrice, responsable production)
INDICATEUR(S)	Pourcentage de barquette cellulose utilisée
JALONS CLEFS	Totalité des plats en cellulose pour 2021
COÛTS	Le prix de la barquette et des films sont plus élevés (barquette 60 % et film 100%)
BENEFICES ATTENDUS	Ne plus utilisés de barquette plastique ce qui limite les potentielles transmissions du contenant vers les aliments.
AXES D'AMELIORATION	- amélioration de la barquette par nos fournisseurs car pas adaptée aux plats à haute température. - opercule à base de plastique
CONTRAINTES FREINS	- le prix - problème pour les conditionnements des plats chauds (mauvais scellement, à adapter à la chaine de production actuelle...)
COMMENTAIRES	



Stockage sur bacs de rétention dans une local dédié

Direction : Cuisines Centrales

Service :

Rédacteur : Louis DI GUARDIA

MàJ : 10/07/2019

Page 1 of 1

+

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	La cuisine centrale est un bâtiment classé ICPE, en ce sens nous devons respecter des normes et notamment pour empêcher des déversements accidentels de produits contenant des perturbateurs endocriniens (produits de nettoyage...)
OBJECTIFS	Prévoir et empêcher des déversements accidentels de produits contenant des perturbateurs endocriniens.
ACTEURS	La direction de la cuisine centrale, la direction de l'Architecture et le référent ICPE
PERIMETRE	Bâtiments de la cuisine centrale
PILOTE(S)	Stéphanie LABORDE (adp) et Christian BONNEFONT (responsable atelier)
INDICATEUR(S)	Rapport d'audit ICPE
JALONS CLEFS	Début de l'action : avril 2019 Bilan : remise des clefs après travaux
COÛTS	Temps agents achats bacs de rétention construction local stockage coût total : 42 394.34 € HT
BENEFICES ATTENDUS	Maîtrise du risque, diminution de l'exposition.
AXES D'AMELIORATION	Suppression à terme des produits contenant des perturbateurs endocriniens.
CONTRAINTES FREINS	
COMMENTAIRES	On emploi des produits de substitution de moindre impact potentiel sur l'homme et l'environnement Action réglementaire En cours d'achèvement (dernier trimestre 2019)



Inscription des perturbateurs endocriniens dans l'analyse des risques du Plan de Maîtrise Sanitaire

Direction : Cuisines Centrales

Service :

Rédacteur : LIMBERTIE Anne

MàJ : 10/07/2019

Page 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	La Cuisine centrale doit posséder un agrément des services de la préfecture pour pouvoir produire les repas. Dans le dossier d'agrément doit figurer une analyse des dangers (dans le PMS). Dans l'analyse des dangers, nous allons y faire figurer les perturbateurs endocriniens.
OBJECTIFS	Mettre à jour le PMS <u>prendre</u> en compte les risques liés aux perturbateurs endocriniens.
ACTEURS	La Direction de la cuisine centrale
PERIMETRE	
PILOTE(S)	Anne LIMBERTIE (responsable production) et responsable qualité (en cours de recrutement)
INDICATEUR(S)	
JALONS CLEFS	Début de l'action : août 2019 Bilan d'étape : prochain <u>copils</u>
COÛTS	Temps agents
BENEFICES ATTENDUS	
AXES D'AMELIORATION	- Mise à jour du PMS et donc des actions de préventions pour limiter les risques (identification des risques PE et des actions prévues pour les atténuer)
CONTRAINTES FREINS	
COMMENTAIRES	<u>Au delà</u> de la réglementation



Vérification absence de certains additifs.

Direction : Cuisines Centrales	Service:	
Rédacteur : <u>LIMBERTIE Anne</u>	M à : 17/10/2019	Page 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input type="checkbox"/> EN COURS <input checked="" type="checkbox"/> <u>ACHEVEE</u>
CONTEXTE	La cuisine centrale achète les denrées (900) chez différents fournisseurs (30). Vérification de la non présence des additifs listés par le référentiel <u>ECOCERT</u> en cuisine (restauration collective) (voir liste jointe)
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter la présence d'additif qui peuvent être potentiellement des perturbateurs endocriniens.
ACTEURS	<ul style="list-style-type: none"> • La direction de la cuisine centrale
PERIMETRE	Restauration scolaire et restaurants <u>séniors</u>
PILOTE(S)	Directrice et responsable qualité
INDICATEUR(S)	% de denrée contenant les additifs listés
JALONS CLEFS	En 2019, 0% denrée
COÛTS	<ul style="list-style-type: none"> • Temps agents • •
<u>BENEFICES ATTENDUS</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Non présence de certains additifs
<u>AXES D'AMELIORATION</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification à chaque lancement de marché
CONTRAINTES FREINS	<ul style="list-style-type: none"> • Travail fastidieux • trouvé des produits correspondants à nos besoins sans additifs cités.
COMMENTAIRES	<p>Avoir une liste « correcte » des additifs correspondants à des perturbateurs endocriniens.</p> <p>Action non réglementaire</p> <p>Toujours en cours</p>

H-LEC-012



Annexe 3: Liste des ingrédients interdits

Liste du critère 7 (niveau 1et 2)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Colorants

E102 Tartrazine
E104 Jaune de quinoline
E110 Jaune orangé s
E122 Carmoisine
E124 Rouge cochénille A
E129 Rouge allura

Cas particulier des édulcorants

E950 Acésulfate de potassium
E951 Aspartame

L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants. Pour les menus à destination des adultes, seuls les produits transformés sont autorisés comme les yaourts à 0% ou les boissons allégés. Il est interdit de remplacer le sucre par un édulcorant dans une préparation faite maison.

Conservateurs

E211 Benzoate de sodium

Liste du critère 28 (niveau 3)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Exhausteurs de goût :

E 620 Acide glutamique
E 621 Glutamate monosodique E 622 Glutamate monopotassique
E 623 Glutamate de calcium
E 624 Glutamate d'ammonium
E 625 Diglutamate de magnésium

Graisses, huiles hydrogénées



Traitement des pesticides dans l'eau potable

Direction : Cycle de l'Eau	Service : Usine et Outils Industriels	
Rédacteur : Sandrine CAMPS	Maj : 28/08/2019	Page 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<p>Dans le cadre du renouvellement du contrat d'exploitation du service public de production et de distribution d'eau potable, à compter du 1^{er} Janvier 2020, des travaux de premier établissement sont confiés au délégataire.</p> <p>Parmi ceux-ci, le projet « Qualité + » a pour but l'amélioration de la qualité des eaux des usines de production de Pech David, Clairfont et Tournefeuille et notamment le traitement des pesticides. Ces derniers sont en effet susceptibles de contenir une substance identifiée comme perturbateur endocrinien. Il est à noter que dans l'eau brute à traiter il a été identifié la présence de pesticides (metolachlore, glyphosate, métabolites ESA/OXA) et de traces de perturbateurs endocriniens (bisphénol, cestrogènes, phtalates).</p> <p>Une liste des produits pesticides contenant une substance identifiée comme perturbateur endocrinien a été publiée par l'Anses le 13/07/2017.</p>
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Traitement par adsorption des pesticides et des micropolluants sur un réacteur à charbon actif en micrograin. - De façon générale, anticipation des évolutions réglementaires pour les polluants émergents et les résidus médicamenteux
ACTEURS	<ul style="list-style-type: none"> - OTV : construction des nouvelles étapes de traitement - Direction du Cycle de l'Eau : validation et contrôle des travaux des nouvelles filières de traitement
PERIMETRE	<ul style="list-style-type: none"> - Usines de production d'eau potable de Pech David et Clairfont situées à Toulouse - Usine de production d'eau potable de Tournefeuille
PILOTE(S)	- Sandrine CAMPS/Olivier DIOT (responsable service Usine et Outils Industriels)
INDICATEUR(S)	<ul style="list-style-type: none"> - Valeur limite en pesticides et résidus médicamenteux : <li style="padding-left: 20px;">< 0,1 µg/l (individuellement) <li style="padding-left: 20px;">< 0,5 µg/l (total)
JALONS CLEFS	<p>Etudes Janvier-Septembre 2019, Dépôt PC : Octobre 2019 ; Dossiers réglementaires : Juillet 2019-Mars 2020</p> <p>Phases Mise en route : mise au point : 3 mois et mise en régime : 3 mois ; Mise en observation : 1 an</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pech David : Début des travaux Juin 2020 ; Mise en route : Juillet 2022 ; Réception : Mars 2024 - Clairfont : Début des travaux Octobre 2020 ; Mise en route : Février 2022 ; Réception : Juin 2023 - Tournefeuille : Début des travaux Janvier 2020 ; Mise en route : Septembre 2021 ; Réception : Mars 2023
COUTS	- Montant total des travaux : 42 835 533 euros HT pour les trois usines (financé sur le prix de l'eau potable dans le cadre de la DSP Eau Potable)
BENEFICES ATTENDUS	- Performances constantes quelles que soient les variations de la qualité de l'eau brute et ceci même pour des concentrations élevées en micro polluants
AXES D'AMELIORATION	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi des performances (mesure d'indice d'iode du charbon) - Vérification du domaine de traitement garanti et de la qualité de l'eau traitée
CONTRAINTES FREINS	<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement des dossiers administratifs des nouvelles filières : autorisation des filières, autorisation de rejet, autorisation de prélèvement, autorisation de mise en distribution pour toutes les phases de la réalisation (construction, mise en route et observation) - Phasage des travaux avec le maintien en exploitation des usines
COMMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> - En période de mise en régime, essais de fonctionnement en 2 phases sans possibilité de distribuer les eaux traitées puis demande d'autorisation de mise en distribution auprès de l'ARS - Anticipation d'une possible évolution réglementaire



Informar la population sur l'enjeu perturbateur endocrinien dans les manifestations publiques organisées par la collectivité

Direction: <u>DEE</u>	Service: Aménagement, biodiversité, cadre de vie	
Rédacteur: Aurélie Hanna	M&J: 04/10/2019	Page 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input checked="" type="checkbox"/> PROJET <input type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> <u>ACHEVEE</u>
CONTEXTE	<p>Par délibération du Conseil Municipal du 7 décembre 2019, la Ville de Toulouse a signé la charte «Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens».</p> <p>Il s'agit maintenant de remplir les engagements pris, parmi lesquels:</p> <ul style="list-style-type: none"> - restreindre, puis à terme éliminer l'usage des produits phytosanitaires et biocides, qui contiennent des perturbateurs endocriniens; - réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens dans l'alimentation; - favoriser l'information; - mettre en place des critères d'<u>éco</u> conditionnalité dans les contrats et achats publics; - informer tous les ans les citoyens sur l'avancement des engagements pris.
OBJECTIFS	L'objectif du projet consiste à informer la population, les professionnels, les personnels des collectivités territoriales de l'enjeu des perturbateurs endocriniens à l'occasion des manifestations grand public organisé par la collectivité notamment pour la semaine du développement durable organisée par la <u>DEE</u>
ACTEURS	<ul style="list-style-type: none"> - Ville de Toulouse - Toulouse Métropole
<u>PERIMETRE</u>	Périmètre de la métropole toulousaine
PILOTE(S)	Pilote: Service de santé et d'hygiène Facilitateur: Equipe du plan climat
INDICATEUR(S)	Nombre de personnes rencontrées Accueil du public
JALONS CLEFS	Début de l'action: Premier trimestre 2020 Date de la manifestation: mai 2020
COÛTS	<ul style="list-style-type: none"> - Temps agents - Kit de présentation pédagogique à concevoir (environ 2000€?)
<u>BENEFICES ATTENDUS</u>	- Sensibilisation des publics aux perturbateurs endocriniens
<u>AXES D'AMELIORATION</u>	- Développer cette pratique pour d'autres manifestations
CONTRAINTES FREINS	- Existence d'un budget pour le kit de communication
COMMENTAIRES	



Accompagnement de familles vers une alimentation saine et durable à budget constant

Direction: <u>DEE</u>	Service: Aménagement, biodiversité, cadre de vie	
Rédacteur : Isabelle KARCHER	M&J: 11/10/2019	Page 1 of 2

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<p>Par délibération du 13 décembre 2018, Toulouse Métropole s'est engagée dans l'élaboration partenariale d'un Projet Agricole et Alimentaire métropolitain qui vise à permettre l'accès à tous à une alimentation saine et durable.</p> <p>Dans ce cadre, et afin de démontrer qu'il est possible de manger bio et local à budget constant, Toulouse Métropole propose d'accompagner des familles vers ces pratiques alimentaires, en organisant sur son territoire un Défi «Familles à Alimentation Positive», en partenariat avec <u>ERABLES 31</u>.</p>
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> - sensibiliser aux comportements alimentaires favorables à la santé et à l'environnement - toucher un public non initié, notamment grâce à un travail en partenariat avec des centres sociaux - faire évoluer les pratiques d'achat, de préparation des repas, les menus pour une alimentation plus saine et durable - Augmenter la part de produits biologiques consommés par les familles participant au défi (via 2 à 3 relevés d'achats) - diminuer le gaspillage alimentaire pour dégager des marges de manoeuvre pour plus de qualité - partager les expériences à l'échelle individuelle et collective et diffuser les outils ou bonnes pratiques dans un cercle plus large
ACTEURS	<ul style="list-style-type: none"> - Direction Environnement – <u>Energie (DEE)</u> : animation et coordination du défi, en partenariat avec <u>ERABLES 31</u> (groupement des agriculteurs bio) - Pour la 1ère édition (2019-2020) : 4 centres sociaux, dont 2 à Toulouse (Centre social associatif Alliances et Cultures des sept deniers, et a Fabrique Solidaire des Minimes, en partenariat avec le centre social <u>CAF des Izards</u> et l'association <u>Izards Attitude</u>) - Direction des déchets et moyens techniques (<u>DMT</u>) : interventions sur la réduction des déchets et la valorisation des biodéchets - Direction de l'action socio-culturelle : Bibliothèque, quai des savoirs... - Direction de la Communication - <u>Nutry-boogy</u> (association de diététiciennes)
PERIMETRE	Métropole de Toulouse
PILOTE(S)	Isabelle KARCHER (DEE), Marie <u>SIBERTIN-BLANC</u> (Erables 31)
INDICATEUR(S)	<ul style="list-style-type: none"> • nombre de foyers participant au défi (inscrits et en fin de défi) • participation aux différents temps forts proposés • Evolution de la part de produits bio et locaux des 4 équipes
JALONS CLEFS	<p>juin 2019 : recrutement des structures relais de proximité (centres sociaux)</p> <p>octobre 2019 : lancement du défi avec les familles participantes</p> <p>entre octobre 2019 et mai 2020 : programme de temps forts proposés aux familles (ateliers diététique et cuisine, visite de fermes, repas partagés, trucs et astuces...)</p> <p>novembre 2019, février 2020 et avril 2020 : relevés d'achats pendant une période de 14 jours, à 2 ou 3 reprises durant le défi</p> <p>mai 2020 : événement de clôture et bilan</p>
COÛTS	<ul style="list-style-type: none"> - Temps agents - 14 500 € (partenariats avec Erables31 et les 4 centres sociaux)
BENEFICES ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Amélioration globale de la qualité de l'alimentation des familles participantes - Sensibilisation d'un public plus large à l'alimentation durable, notamment par la communication autour des expériences réussies des participants
AXES D'AMELIORATION	?
CONTRAINTES FREINS	Moyens limités ne permettant pas d'accompagner tous les centres sociaux intéressés disparité de la mobilisation des structures relais et des participants



Bonne utilisation des produits de nettoyage et désinfection

Direction : Cuisines centrales

Service :

Rédacteur : LIMBERTIE Anne

MàJ : 10/07/2019

Page 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	La cuisine centrale utilise des produits pour le nettoyage et la désinfection. Ces produits sont susceptibles d'être source de perturbateurs endocriniens. Sensibilisation de tous les agents, recherche des EPI et mise à disposition des EPI. Vigilance des managers
OBJECTIFS	Limiter les possibles contacts des utilisateurs avec les perturbateurs endocriniens potentiellement présents dans les produits limiter les possibles résidus qui pourraient se retrouver dans les denrées.
ACTEURS	La direction de la cuisine centrale
PERIMETRE	Cuisine centrale (production), restauration scolaire, et foyers seniors
PILOTE(S)	Stéphanie LABORDE (adp) et responsable qualité
INDICATEUR(S)	Totalité des agents sensibilisée Nb agents : environ 75 agents concernés
JALONS CLEFS	Début de l'action : avril 2019 Bilan d'étape : à juillet 2019 seulement 4 agents travaillant à la cuisine n'ont pas suivi la sensibilisation
COÛTS	Temps agents
BENEFICES ATTENDUS	Sensibilisation à l'utilisation du bon produit, de la bonne manière (dilution, rinçage) afin de limiter les résidus port des EPI pour limiter l'exposition des agents
AXES D'AMELIORATION	Trouver des produits aussi efficaces mais potentiellement moins nocifs
CONTRAINTES FREINS	Contrainte technique (produits sur le marché)
COMMENTAIRES	Le choix des produits se fait avec la Direction des moyens généraux puisque c'est cette direction qui s'occupe de la fourniture des produits d'entretien.



Visite des établissements recevant des jeunes enfants au titre de la Qualité de l'Air Intérieur (QAI)

Direction : S.C.H.S.	Service : Santé Environnement	
Rédacteur : Louis-DI GUARDIA	Date : 10/07/2019	Page : 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<p>Le contrôle de la qualité de l'air intérieur (QAI) dans les établissements recevant de jeunes enfants (écoles, crèches ...) est une obligation réglementaire instaurée par le décret n° 2015-1000 du 17 août 2015.</p> <p>Dans ce cadre, l'ensemble des écoles et crèches appartenant à la Ville de Toulouse est en cours d'inspection pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la qualité des moyens de ventilation/aération - Elaborer un plan d'amélioration de la qualité de l'air intérieur. <p>Les thématiques QAI et PE sont très proches notamment lorsqu'on intervient sur les produits d'entretien ou le matériel pédagogique</p>
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler l'ensemble des établissements (état ventilation/aération + plan d'amélioration) - Améliorer la QAI des établissements visés - Sensibiliser les usagers des établissements à la QAI
ACTEURS	<ul style="list-style-type: none"> - SCHS : réalisation des diagnostics aération et aide à l'élaboration du plan d'amélioration - Direction immobilier et bâtiments (DBI) : participation aux diagnostics, suivi des maintenances - Direction de l'Education : priorisation et prise de RdV - Direction de la Petite Enfance : priorisation et prise de RdV - Direction de la Commande Publique : clauses d'éco-conditionnalité dans les marchés publics
PERIMETRE	Crèches et écoles de la Ville de Toulouse (dont CCAS) soit 296 établissements (210 écoles et 86 crèches)
PILOTE(S)	Amaud CHOCHON / Christian POGGI (techniciens SCHS)
INDICATEUR(S)	Nombre d'établissements contrôlés / nombre total
JALONS CLEFS	<p>Début de l'action : octobre 2017</p> <p>Bilan d'étape : octobre 2018</p> <p>Au 01/07/2019 : 115 établissements visités (97 écoles et 18 crèches)</p>
COUTS	<ul style="list-style-type: none"> - Temps agents - 10 000 € (environ) : matériel de mesure CO2 et COV, analyses par labo agréé ... - Coûts indirects de maintenance ou de petits travaux pour certains établissements ;
BENEFICES ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Amélioration globale de la QAI pour les enfants (public sensible) - Mise en conformité réglementaire des établissements - Sensibilisation des usagers des établissements aux enjeux de la QAI - Mise en œuvre d'actions correctrices (par les directions de l'Education / Petite Enfance)
AXES D'AMELIORATION	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre d'un suivi d'amélioration des dysfonctionnements constatés - Organisation de réunions d'information de tous les usagers d'un site - Suivi du plan d'amélioration de la QAI dans le temps pour chaque établissement
CONTRAINTES FREINS	<p>Difficultés pour la prise de RdV (disponibilités directeurs et DBI)</p> <p>Maintenance des VMC ou autres systèmes de ventilation non suffisante</p>
COMMENTAIRES	Ce travail interservices a permis de sensibiliser les différents intervenants des services et des utilisateurs des bâtiments aux problèmes de QAI et de PE et sur les moyens à mettre en œuvre pour y remédier.



Améliorer l'entretien dans les locaux de la Ville de Toulouse et de Toulouse Métropole et assurer la sécurité des agents et des usagers

Direction : D.M.G	Service : Service Economat	
Rédacteur : Lalia DIOUF	M&I : 17/09/2019	Page : 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none"> - Le contrôle de la qualité de l'air intérieur (QAI) dans les établissements recevant de jeunes enfants (écoles, crèches ...) est une obligation réglementaire instaurée par le décret n° 2015-1000 du 17 août 2015. - sur le règlement CE n° 1272/2008 du 16 décembre 2008 modifié par le règlement CE n° 1297/2014 du 5 décembre 2014 dit règlement C.L.P (nouvelle classification et étiquetage et interdiction des CMR) - Politique de la ville et de TM en matière d'écologie
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les produits utilisés pour l'entretien des locaux - Proposer des produits le plus écologiques possible - Sensibiliser les agents à la dangerosité des produits - Former les agents pour un meilleur <u>entretien</u> - Uniformiser la manière d'entretenir les locaux par la mise en place de protocoles de nettoyage (pour qu'au sein d'une même direction tous les agents sur des postes équivalents nettoient de la même manière)
ACTEURS	- DMG, responsables autres directions, fournisseurs de produits d'entretien, SQVT
PERIMETRE	- ville de Toulouse et Toulouse Métropole
PILOTE(S)	- DIOUF Lalia, VERGE Bertrand : DMG - PYRENET, DIFOTEL, PLG, RCI, DATA : fournisseurs titulaires marché - Mr CHEREL Florent, Mr POUPEE Frédéric : SQVT
INDICATEUR(S)	- Nombre de direction dont les agents ont été formés
JALONS CLEFS	- Début de l'action : 2014 - Bilan d'étape : fin 2018 - Au 01/02/2019 : reprise des formations en commençant par la direction de l'Education, à suivre la direction des sports
COUTS	- Temps agents -
BENEFICES ATTENDUS	- Amélioration de l'entretien - Réduction des TMS et des maladies professionnelles (arrêts maladie) - Mise en conformité réglementaire des établissements
AXES D'AMELIORATION	<ul style="list-style-type: none"> - Répertorier les agents isolés de <u>certaines direction</u> pour les regrouper et les former - Sensibiliser les directions réfractaires - Organiser une veille sur <u>les produits nouveau</u>, notamment les produits écologiques
CONTRAINTES FREINS	<ul style="list-style-type: none"> - Les directions réfractaires qui veulent <u>tout gérer</u> eux-mêmes - Le temps pour les agents acteurs
COMMENTAIRES	<p>Un appui de la direction SQVT est nécessaire pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>sensibiliser</u> les directions et les services sur les formations et la création de protocoles de nettoyage. - Les agents isolés à former



Direction : Petite Enfance	Service	
Rédacteur : Mélodie Tourenco	Mis à jour : 1/10/2019	Page : 1 of 3

Direction : Petite Enfance	Service	
Rédacteur : Mélodie Tourenco	Mis à jour : 1/10/2019	Page : 2 of 3

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<p>L'exposition à certains facteurs environnementaux est de plus en plus suspectée dans l'apparition des maladies chroniques et des troubles de la santé : asthme et allergies, cancers, perturbations hormonales, obésité, trouble du spectre autistique et déficit attentionnel ...</p> <p>A ce titre, l'ARS Nouvelle Aquitaine a développé une stratégie régionale de prévention et promotion de la santé, visant à limiter l'exposition à certaines substances présentes dans l'environnement intérieur des femmes enceintes et jeunes enfants, particulièrement vulnérables. A été rédigé un cahier de recommandations, à destination des structures de la petite enfance, afin de promouvoir un environnement favorable à la santé dans les crèches</p>
OBJECTIFS	<p>Faire en sorte que les établissements accueillant de jeunes enfants de moins de trois ans, particulièrement concernés par les mesures de prévention santé, puissent faire preuve d'exemplarité en la matière et devenir des lieux de relais d'informations pour les familles.</p> <p>Les expositions et les pratiques se concentrent sur les domaines suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • aération/ ventilation des locaux • produits et méthode de nettoyage • réduire l'exposition professionnelle • choix des revêtements, meubles, infrastructure, sols extérieurs
ACTEURS	<p>Direction Petite Enfance : plusieurs services concernés (Coordination, domaine SoRH, domaine Ressources et Logistique...</p> <p>Direction SCHS</p> <p>Direction Immobilier et Batiments.</p>
PERIMETRE	Toutes les structures EAJE
PILOTE(S)	

INDICATEUR(S)	<p>Alice Tourenco et Déborah Agostini</p> <p>Nombres d'EAJE</p>
JALONS CLEFS	<ul style="list-style-type: none"> • Projet Direction Petite Enfance 2019/ 2020 • Début Actions : Octobre 2019 • Bilan Etape : Octobre 2020
COUTS	<ul style="list-style-type: none"> • temps agents • formation RES 20 personnes = 2500 E • impact des modifications de marchés • impact des modifications des matériaux pour les nouvelles constructions EAJE
BENEFICES ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> • amélioration de la qualité de l'air intérieur avec communication/ sensibilisation des agents (démarche autodiagnostic) • diminution de l'exposition enfants et agents liée à l'utilisation des produits non toxiques, aux choix de nouveaux revêtements sol/ meuble/ infrastructure • sensibilisation des agents et du public
AXES D'AMELIORATION	<ul style="list-style-type: none"> • formation des personnels • mise en place de referent au sein de chaque service de la DPE • mise en place d'un sourcing en amont des commandes • mise en place de marché comportant des cahiers des charges restrictifs • création d'outils d'information et de sensibilisation à l'attention des parents
CONTRAINTES FREINS	<ul style="list-style-type: none"> • contrainte budgétaire • manque de formation • absence de solution alternative



Commande publique et PE

Direction : Commande Publique	Service : Pilotage et Coordination des achats	
Rédacteur : Nicolas DELAMARE	Maxi : 24/09/2019	Page : 1 of 2

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	La Commande Publique de la Ville et de la Métropole vise à mettre en place la politique achat des deux collectivités tout en déployant de manière cohérente les politiques publiques portées par les directions (environnement, développement économique, hygiène). L'objectif est d'être exemplaire tout au long du cycle de vie de l'achat.
OBJECTIFS	Permettre aux équipes de disposer de marchés publics intégrant des produits conformes aux attentes en termes de PE.
ACTEURS	<ul style="list-style-type: none"> - SCHS : - DGRH : ACFI - Directions opérationnelles concernées par les objets de marchés - Direction de la Commande Publique : clauses d'éco-conditionnalité dans les marchés publics
PERIMETRE	<p>Les marchés de fournitures de produits en priorité 1</p> <p>Les marchés de travaux intégrant des fournitures de produits</p> <p>Les marchés de services intégrant des fournitures de produits</p>
PILOTE(S)	Nicolas DELAMARE
INDICATEUR(S)	<p>Nombre de sous-familles d'achats traitées sur nombre total de sous-familles d'achat ciblées</p> <p>Volume d'achat des sous familles traités sur le total achat des sous familles identifiées</p>
JALONS CLEFS	<p>Cadre général / janvier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des sous familles d'achats à cibler - Validation de la feuille de route avec les équipes SCHS/ACFI <p>Deux approches possibles</p> <ul style="list-style-type: none"> - marchés à relancer : cible PE dans le plan d'action achat / 2 sessions par an - marchés en cours d'exécution : identifier les produits à substituer / en fonction des priorités <p>si marchés à relancer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier en amont les produits « problématiques » - Questionner les fournisseurs potentiels sur les substitutions possibles <ul style="list-style-type: none"> - Si généralisable : mettre en spécification - Si par généralisable, trouver le bon portage contractuel <p>Si marché en cours / mars à juin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur les sujets cibles annuels (prévoir plan 2020/2021/2022/2023 pour couvrir 80% des sujets) - Mise en place d'un questionnaire auprès des titulaires pour connaître l'état des réflexions fournisseurs / février - Ciblage des produits et solutions transférables sans PE avec les équipes techniques - Prévoir modalité d'utilisation du produit identifié (avenant, autre support contractuel) et période de test avec bilan utilisateurs -
COÛTS	<ul style="list-style-type: none"> - Temps agents : DCP, ACFI, directions techniques - Laboratoire d'analyse pour tester certains produits <ul style="list-style-type: none"> o Accompagnement technique des produits pour analyse avant/après
BENEFICES ATTENDUS	<p>Montée en qualité des produits achetés dans le cadre des marchés</p> <p>Satisfaction utilisateurs</p> <p>Rassurance des usagers directs (enfants, techniciens) et indirects</p> <p>Capacité à communiquer sur la faisabilité et transférabilité dans les communes de la métropole</p>
AXES D'AMELIORATION	A définir
CONTRAINTES FREINS	<p>Identifier l'offre pertinente sur chaque sujet achat</p> <p>Identifier les surcoûts potentiels et trouver les manières de les contourner</p>



Amélioration de l'alimentation et prise en compte de l'aspect écologique dans le marché des prestations traiteurs

Direction : D.M.G.	Service : Economat	
Rédacteur : Lalia DIOUF	(MA) : 1700/2010	Page: 1 of 1

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none"> - Projet Agricole et Alimentaire Métropolitain - Politique De la Ville et de TM en matière d'écologie - Relance du marché des traiteurs - LOI n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique (suppression de la vaisselle jetable plastique)
OBJECTIFS	Améliorer la qualité prestations traiteurs <ul style="list-style-type: none"> - meilleure qualité des produits (bio, produits artisanaux, produits locaux avec signes de qualités, produits du commerce équitables...) - élimination des contenants plastique et vaisselle plastique - réduction des gaspillages alimentaires - réduction des déchets - Réduction de l'emprunte carbone
ACTEURS	DMG, Direction Environnement, les traiteurs, Commande publique
PERIMETRE	- ville de Toulouse et Toulouse Métropole
PILOTE(S)	- DIOUF Lalia, VERGE Bertrand : DMG - Traiteurs titulaires marché - Mme Karcher Direction Environnement - Mr DELAMARE : CMP
INDICATEUR(S)	Nombre de prestations incluant des produits, bio, de producteurs locaux avec signes de la qualité, ou produits du commerce équitable
JALONS CLEFS	- Début de l'action : mai 2020 - Bilan d'étape : fin 2020 ou mai 2021
COUTS	<ul style="list-style-type: none"> - Temps agents - Coûts des prestations (risques d'augmentation de 1,5 fois)
BENEFICES ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Amélioration de la qualité des aliments des prestations - Réduction des déchets, élimination du plastique
AXES D'AMELIORATION	<ul style="list-style-type: none"> - Modification du CCTP du dossier de consultation des entreprises - Organisation de réunions avec les traiteurs sur leur possibilité d'amélioration - Mettre les traiteurs en contact avec les différents acteurs économiques susceptibles de les aider (producteurs locaux, artisans locaux, grossistes, association ou société de récupération de déchets...)
CONTRAINTES FREINS	<ul style="list-style-type: none"> - Coût des prestations plus élevées - Capacité des traiteurs à se fournir dans ce type de produit et à assurer la reprise des déchets en cas de prestation sans service - Capacité de traiteurs à réduire leur empreinte carbone (fonction de leur moyens)
COMMENTAIRES	Une réunion avec les traiteurs a permis d'y voir plus clair dans leur capacité à répondre à la demande et les pistes d'amélioration du cahier des charges. Mais les prestations cent pour cent BIO sont encore à travailler sur le long terme pour les traiteurs et la collectivité.



Actions visant la qualité du matériel et des produits utilisés auprès des enfants accueillis en EAJE

Direction : Petite enfance Service :
 Rédacteur : Agostini MAJ : 03/10/19 Page 1 of 3

STATUT DE L'ACTION	<input type="checkbox"/> PROJET <input checked="" type="checkbox"/> EN COURS <input type="checkbox"/> ACHEVEE
CONTEXTE	<p>L'exposition à certains facteurs environnementaux est de plus en plus suspectée dans l'apparition des maladies chroniques et des troubles de la santé : asthme et allergies, cancers, perturbations hormonales, obésité, trouble du spectre autistique et déficit attentionnel ...</p> <p>A ce titre, l'ARS Nouvelle Aquitaine a développé une stratégie régionale de prévention et promotion de la santé, visant à limiter l'exposition à certaines substances présentes dans l'environnement intérieur des femmes enceintes et jeunes enfants, particulièrement vulnérables. A été rédigé un cahier de recommandations, à destination des structures de la petite enfance, afin de promouvoir un environnement favorable à la santé dans les crèches</p> <p>Entre 0 et 3 ans, les contacts main-bouche sont très fréquents ; l'immatrité fonctionnelle des différents systèmes métaboliques de l'enfant, induit une sensibilité aux produits présents dans leur environnement différente de celle des adultes.</p>
OBJECTIFS	<p>Faire en sorte que les établissements accueillant de jeunes enfants de moins de trois ans, particulièrement concernés par les mesures de prévention santé puissent faire preuve d'exemplarité en la matière et devenir des lieux de relais d'informations pour les familles.</p> <p>Les expositions et les pratiques se concentrent sur les domaines suivants</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaisselle : changement de type de vaisselle - Produits d'hygiène corporelle - produits de loisirs créatifs - contenants alimentaires - jouets
ACTEURS	<p>Direction Petite Enfance : plusieurs services concernés (Coordination, domaine SoRH, domaine Ressources et Logistique...)</p> <p>Direction SCHS</p> <p>Direction de la commande publique</p> <p>Prestataire qui fournit les repas</p>
PERIMETRE	Toutes les structures EAJE

Actions visant la qualité du matériel et des produits utilisés auprès des enfants accueillis en EAJE

Direction : Petite enfance Service :
 Rédacteur : Agostini MAJ : 03/10/19 Page 2 of 3

PILOTE(S)	Alice Tourenç et Déborah Agostini
INDICATEUR(S)	Nombres d'EAJE
JALONS CLEFS	<ul style="list-style-type: none"> • Projet Direction Petite Enfance 2019/ 2020 • Début Actions : Octobre 2019 • Bilan Etape : Octobre 2020
COÛTS	<ul style="list-style-type: none"> • temps agents • impact pour le prestataire qui fournit les repas • impact des modifications de marchés • impact des modifications des matériels (jeux, jouets, produits hygiène, vaisselle...) pour les nouvelles constructions EAJE
BENEFICES ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> • diminution de l'exposition enfants et agents liée à l'utilisation des produits non toxiques et aux choix de nouveaux matériaux pour la vaisselle, jouets, matériel créatif, les contenants alimentaires • diminution de l'exposition enfants et agents liée à l'utilisation des produits d'hygiène non toxiques • sensibilisation des agents et du public
AXES D'AMELIORATION	<ul style="list-style-type: none"> • formation des personnels • mise en place de référent au sein de chaque service de la DPE • mise en place d'un sourcing en amont des commandes • mise en place de marché comportant des cahiers des charges restrictifs • création d'outils d'information et de sensibilisation à l'attention des parents
CONTRAINTES FREINS	<ul style="list-style-type: none"> • contrainte budgétaire • manque de formation • absence de solution alternative

