

Le 15 décembre 2021 a eu lieu la 3ème réunion du groupe de travail mis en place par la mairie pour travailler sur les **alternatives aux barquettes en plastique** utilisées actuellement pour le conditionnement et la réchauffe des repas servis aux enfants.

Ci-dessous le compte rendu des parents présents.

Rappels concernant le fonctionnement du groupe:

Il est organisé par la mairie et animé par le cabinet ISARA ; son objectif est d'étudier la mise en place d'alternatives aux barquettes en plastiques actuellement utilisées. Il réunit :

- *des parents : 3 membres du Collectif Cantine Sans Plastique (Cécile – Château Gaillard ; Héloïse- A France, M Christine -Herriot) et 2 membres du groupe de travail cantine de la coordination (Rémi -Prévert et Herriot, Natacha – Herriot)*
- *Des agents de la ville : de la cuisine centrale dont Monsieur Ligneau le directeur et 2 autres agents ; 2 REDP (responsables des équipes des agents de la ville dans les écoles : ATSEM, agents de service, gardiens) ; 1 agent de service responsable de la liaison froide.*

Ce travail a été mis en place suite : à la mobilisation de parents dans le cadre des actions de Cantine Sans Plastique sur Villeurbanne lors de la campagne des municipales en 2020 ; aux engagements de l'équipe municipale actuelle de sortir du plastique ; à la loi EGALIM qui prévoit entre autres à l'article 28 : « Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires (...) »

Cette réunion de décembre termine un cycle de travail qui a eu lieu sur 9 mois en 2021 et qui a permis aux participants du groupe :

- de comprendre les **principaux enjeux de la loi Egalim** ; concernant les barquettes plastiques : il s'agit d'un **principe de précaution concernant la santé des enfants**, car les plastiques contiennent des molécules issues de transformations chimiques qui migrent dans la nourriture absorbée par les enfants qui peuvent être toxiques - perturbateurs endocriniens notamment ; et d'un **enjeu écologique** car les barquettes sont utilisées une fois et jetées ce qui génère des quantités très importantes de déchets, le meilleur déchet étant celui que l'on ne produit pas.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les enjeux Egalim à la cantine, l'agence pour l'environnement ADEME a fait un rapport complet accessible en ligne :

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

- **D'étudier les alternatives au plastique et leur impact au regard des enjeux de la loi Egalim (santé, déchet) et pour la ville** : impacts sur le travail des agents de la cuisine centrale et des agents de services dans les écoles, impacts en matière de sécurité sanitaire, impacts sur la chaîne de livraison et de logistique des repas.

A l'issue des 3 réunions, les membres du groupe de travail vont présenter des préconisations aux élus au cours du mois de février ; des « ambassadeurs » représentant

chaque « collègue » du groupe rencontreront les élus : 2 parents (Cantine Sans Plastique et coordination), 1 agent de la cuisine centrale, 1 REDP et 1 agent de service en cantine. Ci-dessous **les préconisations du groupe**.

L'objectif à terme est d'arrêter les barquettes jetables (plastiques ou autres) et d'utiliser des barquettes réemployables. Après analyse des différentes alternatives, **les bacs inox apparaissent comme la meilleure alternative**.

Il s'agit d'un important changement sur le plan de l'organisation quotidienne du service de la cantine, **le groupe souligne l'importance de points de vigilance** pour la mise en place de ce changement :

- Nécessité **d'augmenter les moyens humains (embauches)**, de faire les **investissements** nécessaires (bacs, équipements de lavage, transport des bacs), et d'être attentif à **l'ergonomie des postes de travail des agents dans le cadre de cette évolution vers l'inox** (port de charges plus lourds, risques de brûlure, besoin de temps pour nettoyer les bacs réutilisés)
- Nécessité d'être dans une démarche **d'accompagnement au changement des personnels**.

Le groupe souhaite que la démarche de **concertation et co construction entre les parents, les agents de la cuisine centrale et les agents des écoles** soit poursuivie dans le cadre de la mise en place du changement comme elle a pu être expérimentée en 2021.

Il souhaite aussi que la ville s'appuie sur les **expériences des autres villes** ayant des cuisines centrales qui utilisent des bacs inox, et que le groupe puisse travailler sur ce qui se fait ailleurs (pour l'instant un échange approfondi avec la ville d'Annecy, qui utilise l'inox depuis longtemps, semblerait très intéressant).

Le groupe considère qu'il faut désormais travailler sur le **calendrier** et le **chiffage des moyens humains et financiers** (investissements) pour la mise en œuvre de l'inox. Ce chiffage peut se faire en parallèle **d'expérimentations** ponctuelles qui pourront venir nourrir le travail de chiffage.

Sur ce sujet des contenants utilisés à la cantine, le groupe trouve intéressant de poursuivre un **travail de veille sur les « innovations » techniques et les recherches scientifiques**, en s'appuyant sur les réseaux professionnels et les réseaux associatifs.

Prochaine étape donc en février, nous vous ferons 1 retour après la rencontre avec les élus !

En complément de ce compte rendu, un petit point sur 2 questions qui ont été posées aux membres du groupe lors de la dernière réunion de la coordination.

1. L'inox présente-t-il des risques ?

Voici les informations disponibles au niveau de Cantine Sans Plastique (extrait du livre « Pas de plastique dans nos assiettes ! Des perturbateurs endocriniens à la cantine » par l'association Cantine sans plastique – 2018)

« L'inox est un alliage qui a fait son entrée dans les cuisines au début du siècle dernier. L'acier est composé de fer et de carbone. L'alliage avec le chrome le rend inoxydable : il ne rouille pas. Le fer est protégé par la couche d'oxyde de chrome qui se forme en surface. Les proportions peuvent varier. Dans l'inox se trouve également du nickel. L'inox utilisé en cuisine est le 18/10 soit 18 parts de chrome pour 10 parts de nickel, ce qui lui donne sa stabilité et sa solidité. Son usage est préconisé car il se lave facilement, est léger, maniable et résiste à des températures élevées. La plupart des appareils et des meubles des cuisines collectives sont en inox. En raison de la stabilité de cet alliage, il n'y a pas de risque de migration des molécules vers les aliments. Les enfants ne sont pas en contact direct avec les plats en inox. La seule restriction à son usage est le cas d'allergie de contact au nickel (dermatite allergique) : quand on touche du nickel des démangeaisons et des brûlures peuvent apparaître. Aucun n'a été répertorié chez les élèves et les agents à ce jour. »

S'agissant du cas de l'utilisation de bacs inox à la cantine, les enfants ne seront donc pas amenés à les toucher. Actuellement un certain nombre de repas préparés par la cuisine centrale sont déjà cuisinés dans l'inox (casserole en inox).

Pour aller plus loin sur la question du nickel, ci-dessous le lien vers une étude détaillée de l'INRS et un tableau présentant la présence du nickel dans l'environnement non professionnel.

<https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=TA%2084>

2. La cuisson du poisson.

Lors de la 1^{ère} réunion du groupe de travail animée par le cabinet Isara en juin, les membres du groupe ont pu visiter la cuisine centrale et constaté que le poisson était cuit dans des barquettes en plastique. En septembre 2019, les 2 parents de Cantine Ss Plastique qui avaient visité la cuisine centrale avaient constaté que des gâteaux au chocolat étaient cuits dans des barquettes en plastique, mais l'ancien directeur leur avait indiqué que ce n'était pas le cas du poisson. Nous étions donc déçus, près de 2 ans plus tard, de constater qu'encore plus d'aliments étaient cuits dans les barquettes en plastique. Les transferts de molécules entre le plastique et l'alimentation sont en effet liés à la température ; plus le plastique chauffe plus les transferts sont importants. Normalement les repas sont uniquement réchauffés dans les barquettes dans les écoles avant le service mais pas cuits dans ces barquettes ; le fait de faire cuire et non pas simplement réchauffer les aliments dans du plastique augmente donc le risque de transfert.

Si vous souhaitez aller plus loin ou échanger avec nous n'hésitez pas à nous contacter.

Cécile, Héloïse, Marie-Christine, Natacha, Rémi.

Les infos sur l'association cantine sans plastique sont sur son site :

<https://cantinesansplastique.wordpress.com/>

et sur Facebook

<https://www.facebook.com/CantineSansPlastiqueFrance/>

<https://www.facebook.com/cspVilleurbanne>