

LE FAIT DU JOUR

Cantines scolaires : à Bordeaux, le plastique prend la porte

 4 min ▪ Dossier réalisé par Jean-Denis Renard, jd.renard@sudouest.fr



Depuis le 1er janvier, le plastique est censé être banni de la préparation et du service des repas dans les cantines scolaires. À Bordeaux et à Mérignac, les collectivités ont enclenché ce changement culturel. Reportage à Albert-Barraud, l'école pilote



Des bacs en inox et plus aucune trace de plastique à la cantine de l'école Albert-Barraud, à Bordeaux. GUILLAUME BONNAUD / SO

Avec leur petit 115 cm sous la toise, ils ont l'estomac proche des talons. À 11h 40 pile, une nuée d'élèves de cours préparatoire se presse devant la cantine scolaire de l'école Albert-Barraud, un établissement du quartier Saint-Seurin, à Bordeaux. Prêts à foncer sur le potage à la tomate, le risotto de coquillettes et le kiwi, tous bio. Premier indice singulier, ils passent leur pouce dans le verre qu'ils ont placé sur le plateau, à l'entrée du self. C'est la consigne pour éviter qu'il roule hors du plateau porté de guingois.

Ici, les verres sont en verre, comme leur nom l'indique. Et le verre, ça peut casser si ça tombe sur le carrelage. Les assiettes sont en verre trempé, les pichets en inox. Naguère, le plastique régnait en maître. Il a disparu des

ustensiles des cantines scolaires bordelaises depuis plusieurs années déjà. Il vient de baisser pavillon sur son dernier îlot de résistance, et pas le moindre : la cuisine centrale du syndicat intercommunal qui unit Bordeaux et Mérignac pour la restauration scolaire, et les bacs dans lesquels les plats sont transportés vers l'école Albert-Barraud, réchauffés et servis aux enfants et au personnel.

Là encore, c'est l'inox qui a gagné. Fini les barquettes en cellulose – jetables mais compostables – et leur film plastique. La bascule a été opérée en novembre dans cet établissement qui sert de site pilote avant l'extension aux 117 écoles de la ville, l'été prochain. « C'est une vraie révolution qui correspond à un choix politique. Il a fallu modifier le processus de cuisson et les recettes de cuisine, revoir le transport des aliments et toute la chaîne, prévoir la laverie pour les bacs... On sort enfin de la cuisson sous vide. Mais tout cela a un coût : plus de deux millions d'euros pour les nouveaux bacs », explique Delphine Jamet, l'adjointe (écologiste) au maire de Bordeaux chargée de l'administration générale, qui suit ce dossier depuis le début du mandat. Les contenants en inox sont fabriqués en Allemagne.

Du retard à l'allumage

Le « choix politique » de Bordeaux et de Mérignac est environnemental et sanitaire. Il évite toute migration plastique dans l'alimentation des enfants. Il est surtout indexé sur la législation en vigueur depuis le 1^{er} janvier. En application de la loi EGalim qui porte (entre autres) sur une alimentation « saine, durable et accessible à tous », les contenants alimentaires pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire sont censés prohiber le plastique. Censés, car la pratique ne rejoint pas forcément la théorie dans toutes les collectivités concernées, celles qui comptent plus de 2 000 habitants selon le texte voté en 2018.

Contactées sur le sujet, l'agglomération de Mont-de-Marsan et la ville de La Rochelle ne nous ont pas apporté de réponse. Dans l'agglomération paloise, compétente sur les cantines scolaires, la Société publique locale Pau Béarn Pyrénées Restauration annonce en être au stade des essais avec des barquettes en inox. Elle relève que le nouveau cadre réglementaire a été établi « sans solution opérationnelle concrète et aboutie ». Et elle souligne ses « conséquences majeures sur l'organisation de la production, du transport et du service », avec de nouvelles étapes obligatoires comme le nettoyage. Et des investissements à la clé.

« C'est une vraie révolution qui correspond à un choix politique »

«Obligés de changer de gants »

À Bordeaux, on confirme que le bouleversement est d'ampleur. Dans la cuisine de l'école Albert-Barraud, Cédric Folin, le responsable de site, ouvre un four de réchauffage tout nouveau. Conçus pour ranger les barquettes de cellulose, les anciens modèles n'étaient pas adaptés aux bacs en inox. « On a été obligé de changer jusqu'aux gants des agents. L'inox est trop chaud pour ceux qu'on avait jusqu'à présent », indique-t-il. Au fil de l'année scolaire, toutes les écoles de Bordeaux vont expérimenter pendant une semaine le système mis en place à Albert-Barraud. En liaison avec les personnels, les difficultés pourront être recensées site par site, avant la généralisation du « sans plastique » à la rentrée l'an prochain. « Chaque école est différente de sa voisine. Il peut y avoir des étages à monter ou des agencements particuliers. Il faut trouver la façon de faire

pour que ce soit facile pour tout le monde », avance Jennifer Duval, diététicienne à la ville de Bordeaux. 1 200 agents sont concernés, et 16 500 écoliers qui fréquentent quotidiennement la cantine. « Cela fait maintenant quatre ans qu'on travaille avec des ergonomes », rappelle Delphine Jamet. La révolution, ça se prépare.

« Cela fait quatre ans qu'on travaille avec des ergonomes »

L'interdiction graduelle du plastique



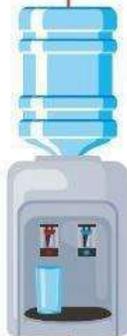
10 février 2020

Adoption de la loi contre le gaspillage et pour une économie circulaire

(loi Agec). Objectif : la fin progressive de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040.

Au 1^{er} janvier 2021

Interdiction des plastiques dans les objets suivants : pailles, couverts jetables, touillettes, boîtes à kebab en polystyrène, confettis. **Interdiction de la distribution gratuite d'eau en bouteille** dans les entreprises.



Au 1^{er} janvier 2022

Interdiction du plastique dans les suremballages pour les fruits et légumes de moins de 1,5 kg, les sachets de thé, les jouets gratuits dans les fast-foods. **Obligation de s'équiper en fontaines à eau** dans les établissements qui reçoivent du public.



Au 1^{er} janvier 2023

Interdiction de la vaisselle jetable pour les repas servis sur place dans les fast-foods.



Au 1^{er} janvier 2024

Interdiction des dispositifs médicaux contenant des microplastiques.



Au 1^{er} janvier 2025

Interdiction des contenants en plastique utilisés pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire, universitaire et accueillant des enfants de moins de six ans (loi EGAlim).



MAIS, selon les associations :

- Peu ou pas de contrôles
- Pas de sanctions dissuasives
- Pas d'application de l'interdiction du plastique dans l'emballage des légumes frais
- Pas d'application de l'interdiction du polystyrène
- Pas de réduction des emballages en plastique, cinq ans après loi Agec

Source : Ministère, Zero Waste France, Surfrider, No Plastic in my Sea

SO INFOGRAPHIE