

Strasbourg met fin au plastique dans ses cantines

La capitale alsacienne a entériné, en janvier dernier, le principe de la suppression sur quatre ans, des contenants plastiques dans ses cantines scolaires.

Une promesse lourde de contraintes organisationnelles et logistiques.

L'année 2021 devrait sonner le glas des barquettes plastiques dans les 44 cantines de la capitale alsacienne, rassemblant les élèves de ses 114 écoles. Ainsi en a décidé une délibération du conseil municipal de novembre 2016. « Nous avons souhaité donner suite, par principe de précaution, à l'interpellation d'un collectif de parents, selon lequel les contenants plastiques pouvaient entraîner des perturbations endocriniennes pour les enfants », précise Julie Araneder, directrice de l'enfance et de l'éducation de la ville de Strasbourg. La municipalité, déjà en première ligne de la restauration scolaire bio, se pose ainsi comme pionnière en la matière, pour une ville de cette taille.

Risque sanitaire

D'ici quatre ans, l'usage massif de contenants en plastique pour réchauffer et servir les plats devrait laisser place à

des bacs inox. Un contenant à la fois inerte et réutilisable, tel que réclamé par le Collectif projet cantines Strasbourg, mené depuis l'automne 2016 par deux mamans, Ludivine Quintallet et Fanny Taulou, qui rédigent un « Manifeste pour des cantines respectueuses de la santé des enfants et de l'environnement ». « Nous y mettions en avant deux problématiques. D'une part, le risque sanitaire ; d'autre part, les dangers pour l'environnement occasionnés par l'enfouissage ou l'incinération du 1,5 million de barquettes en plastique utilisées annuellement », pointe Ludivine Quintallet.

Groupe de travail

Le manifeste, gratifié de plus de 700 signataires et appuyé par l'association Zero Waste de lutte contre les déchets et par des scientifiques, comme le docteur Pierre Souvet, président de l'association Santé Environnement France, est envoyé aux élus. D'abord campée sur ses positions, la mairie accepte finalement en octobre 2016, de recevoir les parents. Un groupe de travail mensuel est instauré avec l'ensemble des parties prenantes. En janvier 2017, la suppression des barquettes est actée, en parallèle avec le renouvellement du marché de restauration scolaire. L'Alsacienne de restauration (filiale d'Elior), déjà prestataire en titre, remporte le contrat en s'engageant à opérer le basculement dans le temps imparti.

Casse-tête

La mairie s'est entourée d'une ergonome pour limiter l'impact de ce passage à l'inox - aux bacs plus lourds et volumineux - sur les agents. « Nous devons aussi prévoir des travaux d'aménagement de certaines salles de restauration, de certains offices, mettre en place des chariots isothermes pour servir directement à l'assiette et prévoir le changement de certains frigos ou l'installation de nouveaux lave-vaisselle », énumère Julie Araneder. Même casse-tête pour le prestataire. « Nous avons dû mettre en place une autre chaîne d'acheminement de la marchandise. Par ailleurs, il nous faut conditionner différemment les bacs inox, investir dans de nouveaux fours, dans des chariots pour éviter le port de charges et changer certains de nos camions non pourvus de hayon », témoigne Éric Wolff, directeur de L'Alsacienne de restauration. Le surcoût occasionné devrait être estompé par les économies réalisées avec la fin du traitement des déchets.

■ Catherine Piraud-Rouet

Une initiative qui fait des émules

Un nombre croissant de structures scolaires municipales semble prêt à déclarer la guerre aux perturbateurs endocriniens dans leurs contenants alimentaires.

À ce jour, seule la ville des Sables-d'Olonne, (800 couverts journaliers contre près de 11 000 à Strasbourg) a sauté le pas. Le Collectif des parents strasbourgeois a beaucoup médiatisé son action à Bordeaux, qui semble prête à prendre le relais.

D'autres collectifs de familles se créent à Montrouge, Nantes, Rennes, Toulouse, Montpellier, Gap...