



© Christophe Ruiz

Les barquettes des 13 600 repas servis chaque jour dans les restaurants scolaires sont valorisées à l'usine de méthanisation Amethyst.

Des barquettes écolos dans les cantines

C'est une première en France ! Tous les restaurants scolaires de la Ville de Montpellier utilisent désormais des barquettes biocompostables. Cette démarche est engagée sans attendre 2025, année d'interdiction des contenants en plastique, soupçonnés d'être dangereux pour la santé.



“
Montpellier est la première grande ville à utiliser des barquettes biocompostables.

Marie-Hélène Santarelli, adjointe au maire déléguée à l'alimentation durable.

Exit la barquette en plastique dans les restaurants scolaires ! Depuis le 11 février, Montpellier est la première grande ville française à utiliser des barquettes biocompostables, en remplacement des contenants alimentaires de cuisson et de service en plastique.

Le principal intérêt de ces nouvelles barquettes, fabriquées en cellulose et issues de ressources renouvelables, est de limiter le risque d'une migration de substances chimiques du plastique dans les aliments. « Ces barquettes ne délivrent pas de molécules susceptibles de perturber le système endocrinien, souligne Marie-Hélène Santarelli, adjointe au maire déléguée à l'alimentation durable. Un investissement, primordial pour la santé des enfants. »

Les barquettes sont également valorisées avec les déchets issus des repas à l'usine de méthanisation Amethyst. Un retour naturel dans le circuit agricole, puisque

les biodéchets sont transformés en compost et/ou biogaz.

Une alimentation saine

Parallèlement, avec le projet « Ma cantine autrement », la Ville propose depuis 2015 une alimentation saine, de qualité et écoresponsable, en intégrant le fait-maison et des menus de saison pour encourager l'approvisionnement local.

Pain, produits laitiers, riz de Camargue, viande rouge de l'Aubrac, fruits et légumes cultivés à proximité... Au total, 15 % de produits bio et 35 %

de produits durables (proximité, label de qualité,...) sont proposés dans les menus. Sur ce point, la Ville devance encore les objectifs fixés par l'État en matière de restauration collective, qui préconise que les repas de la restauration collective devront proposer au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou tenant compte de la préservation de l'environnement, au plus tard en 2022. Avec les actions déjà engagées, la Ville de Montpellier dépasse largement l'objectif national.



35 %

c'est la part de produits issus de l'agriculture biologique et/ou durable (circuit-court, label de qualité...) dans le menu des restaurants scolaires de la Ville, contre seulement 1% en 2014. Objectif : 50% dès 2020.