



# CONSULTATION PUBLIQUE

## QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?

- PENSER L'APRES-PLASTIQUE
- COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°1
- DU 16 MARS 2019

Lieu : 15 rue Moussorgski – Espace IGOR Plateau Urbain

Horaires : 10:40 / 12:40

Nombre de participants : 7 personnes

Ordre du jour : Présentations, premiers échanges, définition des concepts et des objectifs du groupe.

## PHASES DE LA SEANCE (dans l'ordre)

- **Introduction** par Platoneo
- **Parole libre** : remarques, attentes et questions des participants
- Définition et justification de l'**objectif principal du groupe**
- Réflexion sur **les personnes / les profils** à intégrer au projet
- Les critères pour trouver **un échantillon d'offices pertinent**
- Premières idées sur **les impacts sur la cuisine centrale et sur les offices**
- **Préparation de la restitution** en plénière

## RESUME DES REMARQUES PRELIMINAIRES

Les remarques et réflexions préliminaires des participants présents lors de la réunion portent principalement sur la santé et l'aspect environnemental lié aux contenants en plastique, ainsi que sur les alternatives actuellement en place dans le 18<sup>e</sup> (barquettes en cellulose).

En premier lieu, les membres du groupe font part de leurs préoccupations concernant l'utilisation de contenants alimentaires en plastique et, de manière générale, de contenants issus de procédés de fabrication chimiques. La migration de perturbateurs endocriniens dans la nourriture, notamment au moment de la réchauffe des aliments, est ici pointée du doigt. Les parents souhaitent donc que soit mis en place le principe de précaution, en abandonnant l'utilisation de ce type de contenants.

La seconde idée abordée lors de la première phase de parole libre est d'ordre écologique. Le raisonnement concerne ici l'aspect « jetable » des barquettes utilisées, perçu comme illogique à l'heure d'une prise de conscience sociétale sur les questions environnementales, et notamment sur la question des déchets. Le groupe s'interroge également sur le volume de barquettes utilisées et jetées, qui constitue une dépense quotidienne pour la collectivité.

Il a également été mentionné que le plastique est présent sur l'ensemble de la chaîne de valeur : à savoir en amont (ce qui provient des fournisseurs) sur place (en cuisine centrale) et en aval (dans les offices des écoles). Le cas des fournitures d'omelette par OVIPAC a été cité en exemple. Ces omelettes sont conditionnées dans des barquettes en plastique (polypropylène), acheminées dans les offices des écoles et réchauffées dans ces mêmes barquettes. Pour le moment, le groupe s'est concentré sur l'aval (les barquettes utilisées pour le conditionnement, le transport et la réchauffe).

Un rappel des évolutions dans l'arrondissement est fait. Depuis plus de vingt ans, pour des raisons sanitaires et hygiéniques, le 18<sup>ème</sup> arrondissement a fait le choix de travailler avec des contenants en plastique (en PP). Ces contenants sont utilisés pour conserver hermétiquement sur plusieurs jours (de 2 à 4 jours), transporter puis remettre en température au niveau des offices les plats préparés à la cuisine centrale.

Lors du renouvellement de marché, la Caisse des écoles a demandé au prestataire l'utilisation de barquettes biosourcées. Il s'agit d'une solution qui a été rapidement mise en place pour



remplacer les barquettes en plastique. Depuis janvier 2019, ces barquettes sont ainsi utilisées dans l'arrondissement en ce qui concerne les produits nécessitant d'être remis en température. Certains s'interrogent sur ces nouvelles barquettes, dont la composition et le processus de production chimique ne peuvent être révélés en vertu du secret industriel, ainsi que sur le volume réellement dégradé dans le circuit de recyclage. Enfin, la problématique du coût de ces barquettes (plus élevé que le coût des barquettes en plastique) est soulevée.

Est également abordée la question des fours qui servent à remettre en température les plats dans les offices. Ces fours sont censés être bridés pour ne pas dépasser une certaine température et respecter ainsi les conditions d'utilisation prévues pour les barquettes. Le groupe s'interroge sur la mise en place et le contrôle de ce bridage.

Le groupe s'accorde à voir le remplacement d'un matériel jetable par un matériel réutilisable, durable et inerte. L'inox, historiquement très utilisé dans la restauration (notamment pour ses propriétés bactéricides), est cité par le groupe en tant que matériau de remplacement pressenti.

## DEFINITION ET JUSTIFICATION DE L'OBJECTIF DU GROUPE

Les participants choisissent de ne pas entrer lors de nos séances dans le débat (d'ailleurs extrêmement technique) des risques sanitaires liés à la composition des différents types de barquettes.

**Le groupe souhaite au contraire proposer à la mairie de mettre en place dès la rentrée prochaine un projet d'expérimentation sur le passage à l'inox de quelques établissements « pilotes ».** Les participants se fixent ainsi les objectifs suivants :

- **Déterminer les conditions d'expérimentation d'un retour à l'inox pour ces établissements** (ex. les accès, l'espace disponible, le mode de service : à table ou en self)
- **Proposer un calendrier réaliste et public pour mettre en place ce projet d'expérimentation**

Pour justifier leurs choix méthodologiques de travailler sur un projet d'expérimentation de l'inox, **les membres du groupe listent un certain nombre d'arguments :**

- Les procédés de fabrication des barquettes en cellulose actuellement utilisées sont inconnus des parents d'élèves, et le resteront a priori en vertu du secret industriel.
- Il semble que des tests de migration globale sur les nouvelles barquettes, portant sur la migration de particules en conditions réelles (durée de conditionnement, temps réel d'exposition à la chaleur), n'aient pas été communiqués au public.
- Certains parents disent avoir constaté lors de leur(s) visite(s) en cuisine et offices que les conditions d'utilisation n'étaient pas toujours respectées, (notamment qu'ils avaient déjà observé des contacts entre le film plastique servant à fermer les barquettes et la nourriture).



- La circulation de l'eau, qui se condense en gouttelettes sur le film plastique protecteur lors de la réchauffe (au sein de la barquette) et retombe sur les aliments semble également poser problème.
- Les barquettes hermétiques, ne permettant pas l'évacuation de l'eau, seraient un facteur de dégradation du goût et de la texture des aliments.
- Les barquettes jetables produisent une grosse quantité quotidienne de déchets, ce qui n'est pas souhaitable pour l'environnement.
- D'un point de vue financier, le passage à l'inox apparait comme un lourd investissement mais aurait comme conséquence de supprimer le coût d'achat des barquettes et du traitement des déchets.
- Le Conseil de Paris a récemment adopté un plan de suppression des contenants plastiques en milieu scolaire concernant le conditionnement, la réchauffe et le service dans les contenants, en restauration collective, à l'horizon 2022. Par ailleurs, l'amendement Rossi de la loi « Egalim » prévoit l'interdiction du plastique en milieu scolaire à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025 pour le conditionnement, la réchauffe et le service des repas.
- Il est possible d'utiliser des bacs en inox dans le cadre de la liaison froide. Il est ainsi envisageable d'expérimenter ces nouveaux contenants sans remettre en question l'ensemble du modèle. Les villes de Strasbourg et Montrouge ont notamment fait ce choix.

## LES PERSONNES/PROFILS A INTEGRER AU PROJET

- Pour avoir un retour sur l'état des lieux mis en place par la Ville de Paris sur les contenants plastiques en restauration scolaire, le groupe souhaite faire participer **Mme Aurélie Solans** à la prochaine séance (conseillère déléguée à l'environnement auprès de l'adjointe à la Maire de Paris en charge de l'environnement et du développement durable).
- Pour avoir un avis sur l'utilisation de l'inox en liaison froide, le groupe de travail propose de contacter **M. Christophe Hebert** (président de l'association AGORES - Association nationale des responsables de la restauration collective).
- Le groupe souhaite trouver une collectivité pouvant aider à définir les conditions générales de mise en place d'un système de conditionnement, transport et réchauffe en bacs inox. Le groupe souhaiterait ainsi se rapprocher d'un professionnel ayant déjà été confronté au sein de sa collectivité à un tel changement de modèle, dans l'optique d'obtenir un retour d'expérience.

**La caisse des écoles du 2<sup>ème</sup> arrondissement de Paris ainsi que la ville de Montrouge ont été avancées comme pistes** (les barquettes en plastique y seraient actuellement en cours de suppression).



- La participation de **la caisse des écoles du 18<sup>ème</sup>** serait évidemment nécessaire. En effet, de par leurs connaissances des différents offices de l'arrondissement, ses responsables sont les plus qualifiés pour permettre de sélectionner les établissements pilotes.
- Une telle expérience ne peut pas non plus se conduire sans la participation **du prestataire de restauration**, qui serait étroitement associé à la démarche, pour la mise en place logistique et organisationnelle.

## PREMIERES REFLEXIONS SUR LE CHOIX DE L'ECHANTILLON

La première étape du projet consiste donc à définir **un échantillon pertinent d'offices** (lieux de service) où réaliser l'expérimentation.

Une première manière d'envisager cet échantillon a été d'obtenir une idée des établissements où il serait **le plus simple de « passer à l'inox »**. Le groupe pensait alors à trouver des établissements où il y aurait de la place et des infrastructures facilitant la mise en place de cette nouvelle organisation (par exemple, des arrivées d'eau pour permettre d'installer rapidement un lave batterie).

Rapidement, cette méthode a été écartée pour une autre plus représentative de la réalité. **Le choix des sites pilotes doit être représentatif des écarts entre les établissements de l'arrondissement**. Les critères retenus par le groupe sont les suivants :

- Les infrastructures existantes sur place (espace disponible, arrivée d'eau, prises électriques, difficulté à passer du lieu de chargement à la cuisine, ...)
- La démographie de l'arrondissement (nombre de repas servis par jour, fermeture/ouverture d'écoles à venir ...)
- Le type de population : petits enfants, maternelles, élémentaires, collégiens (à envisager principalement sous la forme d'un mode de service : à table ou en self) .

## LES PREMIERES REFLEXIONS SUR LA CUISINE CENTRALE

Le groupe a commencé à **lister les questions à se poser au niveau de la cuisine centrale**, dans le cadre de ce projet d'expérimentation :

- **Le matériel de la cuisine centrale (et la place pour l'installer)**. Que faut-il changer et quels prérequis sont nécessaires ? Le sujet des frigos permettant le refroidissement des plats a notamment été soulevé. Faut-il des frigos spéciaux (surtout du point de vue de la taille) pour refroidir des bacs en inox ? Les machines de lavage des bacs ont également retenu l'attention.
- **Les bacs « gastro »** (qui sont les bacs en inox remplaçant les barquettes pour le transport et la remise en température). Quel type de bacs (système de fermeture, taille, nombre, ...) faut-il prévoir ?
- **Des véhicules de transport** spéciaux sont-ils à prévoir afin de transporter les bacs en inox ?



- **Les menus végétariens/non végétariens** sont également à prendre en compte.
- **Le financement du matériel** nécessaire a été abordée. De qui relève l'investissement dans le matériel et dans les infrastructures (cuisine centrale, offices, flotte de camion, ...) ? Mairie de Paris ? Caisse des écoles ? Prestataire ? ...
- **L'incidence sur le personnel et l'organisation en cuisine.** Le recours à un ergonome pour accompagner le personnel et le changement d'organisation a été proposé.

## LES PREMIERES REFLEXIONS SUR LES OFFICES

De la même manière, le groupe a commencé à **lister les questions à se poser au niveau des offices**, dans le cadre de ce projet d'expérimentation :

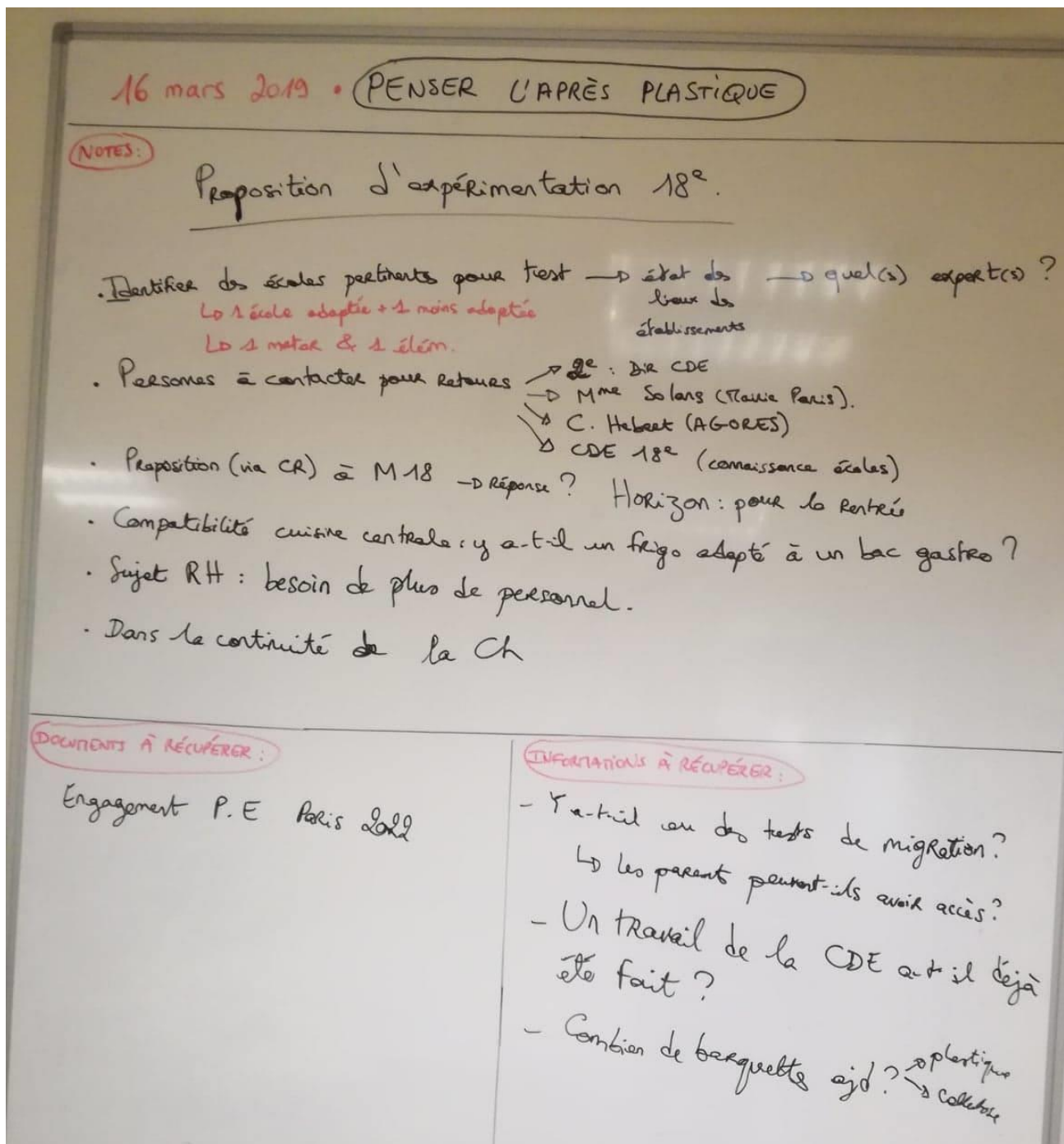
- **Les fours permettant de remettre les plats en température.** Les fours actuellement présents dans les offices sont-ils adaptés à la réchauffe de bacs en inox ?
- **La possibilité d'installer des machines permettant de laver les bacs.** Les règles d'hygiène imposent a priori de laver les bacs directement dans les offices, puis de les relaver en cuisine centrale. Ces installations prennent de la place et nécessitent d'être reliées à l'eau et à l'électricité.
- **L'incidence sur le personnel et l'organisation en cuisine.**

## INFORMATIONS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- Des tests de migrations globales et en conditions réelles ont-ils été réalisés sur les barquettes actuellement utilisées ? Si oui, les parents d'élèves pourraient-ils consulter les protocoles et les résultats ?
- Un travail interne de la caisse des écoles a-t-il déjà porté sur la mise en place de bacs en inox (ou en matière inerte) ?
- Combien de barquettes par jour sont utilisées/collectées/recyclées ?

## DOCUMENTS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- L'engagement de la Ville de Paris sur la suppression des contenants en plastique à l'horizon 2022.
- La fiche technique, les conditions d'utilisation et le certificat de conformité des barquettes en cellulose



## PLATEFORME NUMERIQUE

Retrouvez les dates et actualités de la consultation, et venez participer sur :

<https://www.participezparis18.fr/les-prochains-rendez-vous/quelle-cantine-pour-demain/>

## CONTACTS

Pour toute question portant sur la consultation publique, n'hésitez pas à envoyer un message à l'adresse : [consultation18@platoneo.fr](mailto:consultation18@platoneo.fr)