

STRASBOURG

Une restauration scolaire sans barquette plastique

PAR JEANNE BARSEGHIAN ET FRANÇOISE WERCKMANN

Conseillère municipale et métropolitaine et conseillère municipale déléguée



Plus de 10 000 repas sont servis chaque jour dans les 44 restaurants scolaires de Strasbourg. Dans le cadre du renouvellement du marché de restauration scolaire, le passage de barquettes plastiques à des contenants en inox pour le conditionnement des préparations chaudes et froides a été acté et sera effectif dans l'ensemble des écoles en 2021.

DES ENJEUX MULTIPLES POUR LA COLLECTIVITÉ

Strasbourg est la première ville de cette taille à se fixer l'ambition de supprimer les barquettes plastiques de la restauration scolaire. La ville s'engage avec deux arguments principaux : la santé publique, ainsi que la réduction et valorisation des déchets. Le renouvellement du marché a également été l'occasion d'aller plus loin sur l'amélioration de la composition de l'assiette et sur la démarche éducative associée.

UNE MOBILISATION ACTIVE DES PARENTS D'ÉLÈVES

Après avoir travaillé sur la diététique des repas dans la restauration scolaire, quelques parents d'élèves ont pris l'initiative d'en mobiliser d'autres dans plusieurs écoles pour interpeller la collectivité sur la problématique de l'utilisation du plastique. Invoquant le principe de précaution, ils ont souligné les conséquences néfastes de l'utilisation des barquettes plastiques pour réchauffer les plats qui favorise la migration de molécules de synthèse, ou perturbateurs endocriniens, dangereux pour la santé des enfants. En parallèle de leurs échanges avec la collectivité, ils se sont structurés puis ont rejoint d'autres associations comme Zéro Déchet, pour former un collectif Cantine Sans Plastique. Après avoir établi des liens avec le Réseau national Environnement Santé, ces parents

ont organisé une conférence sur les perturbateurs endocriniens qui s'est révélée être un moment charnière dans la prise de position des élu·es à la ville de Strasbourg.

LES ÉLUES PRENNENT LE RELAIS

Les élues écologistes ont réalisé un travail de terrain en s'engageant aussi bien dans les groupes de travail de parents d'élèves que dans ceux des services de la collectivité. En demandant la création d'une commission tripartite (parents-élus-services) qui avait déjà fait ses preuves dans certains établissements, elles ont contribué à l'instauration d'un climat de dialogue et de concertation qui a permis de lever les freins à l'arrivée de contenants inertes et réutilisables. Le passage à ces contenants a été clairement inscrit dans les critères

Aller plus loin

Cantine sans plastique
<https://cantinesansplastique.wordpress.com/>

Zéro Waste
<https://www.zerowaste.france.org/>



STRASBOURG, UNE RESTAURATION SCOLAIRE SANS BARQUETTE PLASTIQUE

d'attribution du marché de prestations de la restauration scolaire, un des marchés publics les plus emblématiques de la collectivité. Le prestataire sélectionné a investi pour passer à l'inox avec un prix de repas payé par les parents identique à l'année précédente. Un plan de progrès prévoit des indicateurs de suivi et une obligation de résultats, échelonnée sur quatre ans. La ville est gagnante en limitant le gaspillage alimentaire et en luttant largement contre les déchets plastiques. Néanmoins, cet objectif requiert un investissement dans le réaménagement d'une partie des restaurants scolaires.

En 2021, dans tous les restaurants scolaires strasbourgeois, la composition des assiettes sera améliorée avec des produits biologiques (30% minimum), un repas mensuel écoresponsable « bon pour ta planète », et les contenants utilisés dans la liaison froide ne seront plus en plastique, mais en inox.

Feuille de route

- 1 Anticiper la date de renouvellement du marché de prestations pour la restauration scolaire et identifier les services concernés (déchets, commande publique, agriculture urbaine, etc.). Etablir le contact avec les acteurs de la société civile engagés sur le sujet.
- 2 Instaurer un climat de dialogue et de concertation avec la création d'une commission informelle tripartite : parents d'élèves – services de l'école et de la ville – élus, en impliquant aussi des associations. Il s'agit aussi d'un temps de formation pour les services qui sont sensibilisés aux enjeux de santé et d'environnement.
- 3 Cartographier les écoles du périmètre et identifier des écoles pilotes qui sont déjà dotées d'infrastructures permettant d'accueillir facilement des contenants inertes et réutilisables.
- 4 Sur la base des échanges avec les services et la société civile, travailler avec les services à la modification du cahier des charges afin d'insérer une clause sur l'utilisation de contenants inertes réutilisables.
- 5 Ce travail mené sur le renouvellement du marché de prestations permet aux autres communes et parents d'élèves de prendre conscience de leur influence sur la composition des assiettes ou l'utilisation des contenants. Des débats locaux et nationaux sur la restauration scolaire peuvent alors s'intensifier sur la base d'expériences réussies.

Conseil

La temporalité : ne pas vouloir aller trop vite et prendre le temps de travailler avec les agents des écoles. Le passage à l'inox pose des questions en matière de poids des contenants manipulés par les agents et nécessite un accompagnement et des formations.

En chiffres

- **40%** des restaurants scolaires strasbourgeois n'utilisent plus de plastique dans la liaison froide depuis le renouvellement du marché de prestations
- **3,70 euros** : prix moyen unitaire d'un repas standard avec l'utilisation de contenants inertes et réutilisables
- **1 million par an** : nombre estimé par Zéro Déchet de barquettes plastiques jetées issues de la restauration scolaire

Coûts à prendre en compte :

- La restructuration des cantines
- Le lavage des contenants inertes et réutilisables
- La réduction des déchets plastique et du montant du tonnage à l'année
- Accompagnement des agent-es par un-e ergonomiste



Jeanne BARSEGHIAN

CONSEILLÈRE MUNICIPALE
ET DE L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG
jeanne.barseghian@strasbourg.eu



Françoise WERCKMANN

CONSEILLÈRE MUNICIPALE DÉLÉGUÉE
DE STRASBOURG
francoise.werckmann@strasbourg.eu

Publiée par la FEUE en décembre 2018 ★ Responsable de la publication : **Catherine HERVIEU**, présidente de la FEUE ★ Responsable de la rédaction et coordination : **Catherine CANDELIER**, secrétaire du conseil d'administration



La formation des élu-es est assurée par le Cédis
www.cedis-formation.org