

Restauration collective Exit le plastique, osons le noyau d'avocat !

Sivu Bordeaux-Mérignac (Gironde) 315 000 hab.

Un syndicat intercommunal girondin pilote une concertation nationale sur la fin de l'usage du plastique dans la restauration collective.

La question n'est plus de savoir s'il faut sortir le plastique des cantines, mais comment s'y prendre et, surtout, par quoi le remplacer. C'est pour tenter de répondre à ces interrogations qu'un groupe de travail dédié aux conditionnements a été créé en mai 2017 au sein de l'Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores).

«C'est une initiative du syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) Bordeaux-Mérignac, interpellé localement par le collectif Cantine sans plastique», explique Christophe Hébert, président de l'Agores. Depuis, une quinzaine de collectivités, elles aussi confrontées à la question des barquettes et poches en plastique utilisées en cuisson sous vide, ont rejoint cette concertation.

CÉRAMIQUE, VERRE...

«L'enjeu est d'avancer collectivement sur cette problématique à laquelle toutes les équipes sont confrontées, de sortir le débat du local pour lui donner une dimension plus importante», précise Christophe Hébert. L'échéance est en effet connue. Au nom de la lutte contre les perturbateurs endocriniens, dans le cadre de la loi «Egalim»(*), les contenants alimentaires en plastique seront interdits en 2025 dans les cantines scolaires

et universitaires. «Il n'y a pas de produit plus réglementé que le plastique alimentaire, prévient Christophe Simon, directeur du Sivu Bordeaux-Mérignac. Il ne s'agit donc pas d'aller trop vite.»

Ainsi, la cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac étudie des alternatives dans un cadre scientifique, en collaboration avec le Centre technique agro-

«Nous faisons des tests sur la cellulose et expérimentons la cuisson sous vide dans des bacs en Inox.»

Christophe Hébert, président de l'Agores

alimentaire (CTCPA) ou encore Agrotec. «Nous faisons des tests sur la cellulose et expérimentons la cuisson sous vide dans des bacs en Inox. D'autres collectivités essaient la céramique ou le verre. Mais la liste pourrait s'allonger. On nous propose des conditionnements à partir de

noyaux d'avocats. On est loin d'avoir fait le tour de la question», complète Christophe Hébert.

Dans le cadre des expérimentations menées à l'Agores, c'est Coline Salaris-Borgne, chargée de mission «santé et conditionnements» au Sivu, qui collecte et restitue les résultats. C'est elle aussi qui travaille sur la rédaction d'un livre blanc dont la publication est annoncée au cours du premier semestre 2019.

Il contiendra les résultats des auditions réalisées auprès des industriels, lanceurs d'alerte, médecins, etc. Une cartographie des pratiques sera également présentée.

Des recommandations seront édictées. Mais, au-delà de la santé publique et environnementale, l'Agores insiste sur la nécessité de porter la réflexion sur les questions de santé au travail, de coût, de process et d'organisation. «Si le choix de l'Inox est retenu, la question du

Logistique

107 agents travaillent au sein du Sivu Bordeaux-Mérignac qui livre 23 000 repas par jour dans 210 cantines.

Contact

Coline Salaris-Borgne, chargée de mission «santé et conditionnements», c.salaris-borgne@sivubm.com

stockage se posera alors que notre projet d'extension de la cuisine centrale est arrêté pour un montant de 8 millions d'euros», reconnaît Emmanuelle Cuny, adjointe au maire de Bordeaux chargée de l'éducation et présidente du Sivu Bordeaux-Mérignac. Pour autant, «notre rôle en tant que collectivité est d'accompagner ce débat», insiste-t-elle.

QUI PAIERA LA NOTE ?

«Le fait de passer du plastique à l'Inox signifie 125 kilos de manipulation supplémentaire par personne et par jour, précise pour sa part Christophe Hébert. Par ailleurs, l'industriel qui produira la matière alternative sera sur un marché unique. On le voit déjà avec les barquettes biosourcées. Le coût d'achat a été multiplié par deux. Qui paiera la note? Les études d'impact sont indispensables pour prendre des décisions en connaissance en cause.»

A Bordeaux-Mérignac, l'idée est de trancher en 2019. «Je considère que le travail mené au sein de l'Agores sera une première pierre», conclut Christophe Hébert. ●

Hélène Lerivain



Afin de lutter contre les perturbateurs endocriniens, les cantines scolaires testent d'autres conditionnements que ceux en plastique pour cuisiner les plats.

(*) Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite «loi agriculture et alimentation».