

Nancy,

POLE SOLIDARITES EDUCATION FAMILLE
DIRECTION DE L'EDUCATION

**Compte-rendu de la réunion du groupe de travail sur les contenants
utilisés en restauration scolaire
Jeudi 8 novembre 2018 à 14h30
Salle de l'Europe – Hôtel de Ville**



Participants :

Etaient présents :

- **Ville de Nancy** : Monsieur Pierronnet – Adjoint au Maire délégué à l'Education, aux Ecoles et au Numérique, Madame Birck – Conseillère Municipale, Madame Aubel – Directrice de l'Education, Mme Bourot – Directrice Adjointe de l'Education, Monsieur Pernin – Responsable de la gestion du personnel des écoles, Madame Rochet et Monsieur Goublaire – Responsables de Secteur, Mesdames Kempf et Gonzalez – Agents de restauration, Madame Conrad - Cheffe de mission transition écologique
- **Université de Lorraine** : Madame Arab Tehrani-Kahn - Professeure spécialisée en nanoparticules molles, biomatériaux et Monsieur Desobry - Professeur à l'ENSAIA en Physico-chimie des Aliments, spécialisé dans la stabilisation de molécules actives, la conservation des aliments et l'emballage
- **Société Sodexo** : Monsieur Cotinaut – Directeur de la cuisine centrale de Nancy et Monsieur Cervera – Responsable Qualité Grand Est
- **Assistant à Maîtrise d'Ouvrage** : Monsieur Gali - société Cantineo
- **Représentantes des parents d'élèves** : Mesdames Bourrier et Lefèvre

Etaient excusées :

Madame Sadoune – Conseillère Municipale déléguée à l'Education, Madame Beinat – Directrice Générale Adjointe du Pôle Solidarités Education Famille.

Après avoir invité chacun à se présenter, Monsieur Pierronnet explique que la Ville de Nancy a décidé de réunir un groupe de travail pour répondre aux interrogations de parents d'élèves qui ont adressé une pétition à la Ville pour faire part de leur inquiétude quant à l'utilisation de barquettes en plastique pour le réchauffage et le service des plats en restauration scolaire.

La Ville a donc proposé de constituer, dans un esprit de dialogue, un groupe de travail composé de représentants de parents d'élèves, du prestataire de la restauration scolaire Sodexo, d'experts (chercheurs dans les domaines de la santé et de la chimie), de l'Assistant au Maître d'Ouvrage, Cantineo et de la Ville de Nancy (élus, fonctionnaires et agents de restauration).

Monsieur Pierronnet invite, en premier lieu, les deux représentantes de parents d'élèves à l'origine de cette pétition à s'exprimer. Mesdames Bourrier et Lefèvre expliquent que c'est à la suite de la diffusion d'un reportage sur internet qui alertait sur les dangers de la migration des molécules chimiques, telles que les perturbateurs endocriniens, présentes dans les barquettes en plastique utilisées en restauration scolaire qu'elles avaient souhaité interpeler les représentants de la Ville. Elles ne peuvent se satisfaire des attestations de conformité fournies par la société Nutripack et demandent, qu'en vertu du principe de précaution, l'utilisation de ces contenants soit abandonnée au profit, par exemple, de bacs en acier inoxydable. Elles s'inquiètent de la volonté réelle de la ville de se saisir de telles problématiques.

Monsieur Pierronnet souligne que c'est précisément l'objet de cette réunion que de s'en saisir, dans un esprit de transparence et d'ouverture à l'ensemble des parties prenantes. Il propose que le groupe de travail fasse le point sur la situation actuelle et sur les possibilités d'évolution des contenants alimentaires. Il précise qu'il s'agit d'une question complexe, qui a été soulevée également dans d'autres grandes villes (Bordeaux, Strasbourg,...).

Il propose en outre que le groupe de travail fasse des préconisations pour la rédaction du prochain cahier des charges du marché de la restauration collective. En effet, le marché actuel expire le 31 décembre 2020 mais la rédaction du Cahier des Charges commencera dès 2019.

Monsieur Gali ajoute que la loi du 30 octobre 2018 *pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous* prévoit, qu'au plus tard le 1er janvier 2025, il ne sera plus possible d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires notamment. Pour les communes de moins de 2 000 habitants, c'est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.

Monsieur Desobry précise que cette mesure a été adoptée pour des raisons liées au développement durable et pas pour des raisons sanitaires. S'il y avait un risque pour la santé des enfants, l'interdiction serait immédiate.

Monsieur Gali ajoute que c'est pour cela également que cet article prévoit, qu'au plus tard le 1er janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective scolaire.

Madame Bourrier fait remarquer que même si cette loi interdisant les plastiques n'a été motivée que par des considérations écologiques, et non en raison de risques pour la santé des enfants, il ne faut pas oublier l'exemple du bisphénol A qui a été autorisé, puis interdit dans les biberons et qu'on ne peut pas être aussi catégorique quant à l'absence de risques sur la santé à long terme.

Monsieur Desobry indique que le polypropylène est connu depuis les années 1950. Des tests de migration sont faits pour les composés qui sont potentiellement dangereux et obéissent à des normes.

Comme dans tous les domaines, il ne peut exister de sécurité absolue mais les contrôles sont de plus en plus poussés. La technologie évolue et les seuils de détection sont de plus en plus précis. Les tests sont faits sur des aliments liquides, qui migrent plus facilement, comme par exemple l'huile. Il ajoute qu'il est confiant

dans les évaluations et qu'en tant qu'universitaire, il travaille de façon indépendante et ne fait pas l'objet de pression des lobbies.

Il invite à prendre avec prudence certains articles de presse. Il confirme que si la réglementation évolue et interdit, à terme, les contenants en plastique, c'est pour la préservation de l'environnement et pas parce qu'il y a des risques pour la santé des utilisateurs.

Madame Lefèvre signale qu'il convient de ne pas négliger un potentiel effet cocktail ni un effet d'accumulation de particules chimiques sur plusieurs années puisque les barquettes sont utilisées en maternelle, en primaire mais aussi dans les hôpitaux, maternités et maisons de retraite.

Monsieur Desobry précise qu'il y a, en effet, des incertitudes sur cet effet cocktail même si le niveau de sécurité est important.

Monsieur Pierronnet donne ensuite la parole à Monsieur Cotinaut, qui explique qu'à Nancy, le service de restauration est en liaison froide, c'est-à-dire que les plats sont réchauffés dans des barquettes dans les offices des restaurants scolaires.

Sodexo utilise des barquettes injectées en PP Copolymère ou en PP Homopolymère, à usage unique, commercialisées par Nutripack.

Nutripack a transmis les attestations concernant l'absence de composés chimiques tels que Bisphénol A, Chlore, métaux lourds, phtalates/ plastifiants dans les barquettes.

Madame Bourrier demande ce que deviennent ces barquettes. Monsieur Cotinaut précise qu'elles sont recyclées et transformées par exemple en meubles de jardin.

Le groupe de travail s'interroge ensuite sur les solutions alternatives aux barquettes en plastique. Il semble y en avoir deux, car l'utilisation de contenants en verre ou en porcelaine ne peut être retenue, car il y a trop de risques de casse.

- bacs inox. Monsieur Gali rappelle que ces bacs étaient utilisés avant les barquettes. Aujourd'hui, il y a peu de collectivité qui les utilisent car il y a des risques qui ne sont pas négligeables, notamment en termes de contamination mais aussi de poids, car un bac peut peser jusqu'à 3 ou 4 kg vide, ce qui est très lourd pour les agents de restauration, ce que leurs représentants confirment. De plus, il faut laver les bacs sur les offices puis les relaver et les désinfecter quand ils reviennent à la cuisine centrale.

Du point de vue strictement économique, l'utilisation de l'inox est plus intéressante car les bacs sont réutilisables même s'il en faut 3 jeux.

Madame Birck fait remarquer qu'on ne peut pas négliger la consommation importante d'eau due au double lavage.

Monsieur Gali ajoute qu'il faut parfois doubler les transports à cause du poids des bacs inox en raison des PTAC (Poids Total Autorisé en Charge) des véhicules de livraison.

Monsieur Cervera demande s'il y a un risque de toxicité et de migration de l'inox lors de l'opération de réchauffage des plats. Monsieur Desobry le rassure ; il n'y a pas de transfert. La quantité de fer est encadrée et la migration négligeable.

Madame Lefèvre demande qu'on ne ferme pas la porte à l'utilisation de bacs inox.

- barquettes en 100% cellulose recouvertes d'un liner. Elles sont 100 % bio dégradables et ne nécessitent pas de nettoyage avant compostage. Deux sociétés

les proposent. Le surcoût, à ce jour, est d'environ 0,12 cts par barquette. Ce coût ira à terme à la baisse en fonction des volumétries produites par les fabricants. Monsieur Gali demande si on peut retrouver des résidus de pesticides dans la cellulose utilisée.

Selon Monsieur Desobry, il y a peu de différence entre les barquettes utilisées actuellement et celles en cellulose.

Monsieur Pierronnet demande s'il y a actuellement des recherches universitaires dans ce domaine.

M. Desobry : il y a des travaux sur les dérivés de cellulose et sur le chitosane (fibre extraite de la carapace des crustacés) mais le passage de la recherche à l'industrialisation est difficile. Les chercheurs peuvent solliciter des fonds européens, notamment s'ils ont le soutien de collectivités locales.

Monsieur Pierronnet précise que la Ville de Nancy peut apporter son soutien à ce projet, en lien avec la Métropole. Monsieur Cervera ajoute que Sodexo peut également être partie prenante.

Monsieur Desobry va essayer de mobiliser la Région Grand Est.

Madame Lefèvre ajoute qu'il existe aussi des contenants réalisés à partir d'algues.

La discussion s'engage ensuite sur les tests réalisés par Nutripack.

Monsieur Desobry précise que même s'il n'y a pas de doute sur les tests réalisés, il serait intéressant de demander à Nutripack de faire des tests à 140°C pendant une heure et avec d'autres simulants d'aliments et en tenant compte du poids d'un enfant soit environ 10 kg. Il explique que l'opercule sur les barquettes est traité comme s'il était en contact direct avec les aliments. Il recommande de retourner la barquette filmée afin de tester au mieux les contacts avec l'opercule.

Monsieur Pernin confirme qu'il y a de la vapeur d'eau sur le film et que celle-ci retombe dans la barquette.

Monsieur Desobry s'étonne que les tests réalisés par le laboratoire de Nutripack ne soient pas tout à fait conformes aux dernières préconisations de la réglementation. Monsieur Pierronnet souhaite que des tests conformes soient réalisés et demande à M. Desobry s'il peut nous donner une liste de préconisations qui seront transmises à Nutripack. Il faudra ensuite environ deux mois à la société pour faire faire les tests par un laboratoire.

Madame Arab-Tehrany explique que le Règlement UE n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires limite la migration globale applicable aux matériaux constitués uniquement de matières plastiques mono ou multicouches à 10 mg/dm² de matériau sauf pour les matériaux au contact d'aliments pour enfants pour lesquels la limite est de 60 mg/kg d'aliment.

Monsieur Cervera explique que le transport et le transfert des repas en restauration collective constituent des étapes «à risque» pour la sécurité sanitaire des denrées. Ce qui engendre des contraintes d'organisation.

La liaison froide consiste à abaisser rapidement la température des aliments immédiatement après cuisson ou fabrication (jusqu'à moins de + 10°C en moins de 2 heures). Elles sont ensuite conservées au froid (entre 0 et +3°C) puis remises en température chaude (passage de 10°C à 63°C en moins d'une heure) juste avant leur consommation.

La liaison chaude, quant à elle, est une méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation consistant à le garder au-dessus de 63°C.

Les dangers chimiques et physiques sont à prendre en compte dans le cadre de la liaison froide ou chaude. Cependant, les dangers les plus importants sont microbiologiques : bactéries d'altération, bactéries pathogènes et/ ou leurs toxines et virus. En cas de refroidissement trop lent, de rupture de la chaîne du froid ou du chaud lors du transport, ces contaminations peuvent être à l'origine de Toxi-infections alimentaires collectives.

C'est ce qui explique que dans les années 1990, la restauration collective est progressivement passée de la liaison chaude à la liaison froide pour limiter les risques.

Monsieur Pierronnet propose de conclure la réunion et résume ce qui a été acté par le groupe de travail :

- demander à la société nutripack que des tests complémentaires, plus exigeants, soient réalisés sur les produits proposés, sur la base de critères plus stricts proposés par nos partenaires universitaires

- établir un comparatif clair avec avantages /inconvénients des solutions inox - barquettes biodégradables, en tenant compte de tous les aspects : complexité des processus de manipulation et risques sanitaires associés, contraintes pour le personnel, qualité des produits, empreinte écologique, coûts économiques (personnel, investissements, logistique, fluides, produits d'entretien,...).

- explorer avec les chercheurs de l'ENSAIA les pistes de recherches et développement sur ces contenants alimentaires

- prendre contact avec les villes qui sont revenues au service avec des bacs inox afin de voir comment elles ont aménagé les postes de travail de leurs agents ;

Puis, il signale que le compte-rendu de la réunion sera proposé à l'ensemble des participants pour qu'ils puissent y apporter toute modification qui leur semblerait utile. Le compte-rendu sera ensuite mis en ligne sur le site de la ville. Enfin, il remercie les participants et leur donne rendez-vous pour la prochaine réunion fin janvier/début février 2019.