

## Conférence de presse

### Cuisine centrale : Test zéro plastique

**Jeudi 19 octobre**

La loi « Egalim » du 30 octobre 2018, a pour objectif principal d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire.

Les principales mesures de la loi :

- Depuis le 01 janvier 2020, elle interdit certains ustensiles plastiques,
- Depuis le 01 janvier 2022, elle impose à la restauration collective publique de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio,
- Limitation du gaspillage alimentaire,
- Diversification des sources de protéines et expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire (obligatoire depuis le 22/08/2021 loi Climat et Résilience),
- La fin de l'utilisation de contenants alimentaires adaptés à la cuisson, la réchauffe et/ou service en matières plastiques.

Fini les barquettes en plastiques dans la restauration scolaire

Les matières plastiques peuvent contenir des substances reconnues comme des perturbateurs endocriniens. La migration des molécules de synthèse (les bisphénols) dans l'alimentation est favorisée par la chaleur, les aliments gras ou acides, le phénomène étant aggravé en cas d'usure des plastiques.

A partir du 01 janvier 2025, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique seront interdits dans la restauration scolaire au profit de matériaux inertes et durables.

A Tulle, l'équipe de la cuisine centrale a entamé depuis plus d'un an une réflexion sur la suppression des barquettes plastiques. Pour rappel, la cuisine centrale fonctionne en liaison froide et distribue 900 repas/ jour sur les différents sites, dans des contenants en inox (50%) et des barquettes en polypropylène (50%).

Un test d'envergure a été réalisé du 09 au 20 octobre 2023 sur 3 écoles :

- sur le site de la Croix de Bar avec du matériau inox
- sur le site de Virevialle avec du matériau cellulose\*
- sur le site de l'Auzelou avec du matériau cellulose\*

\*(de deux marques différentes)

Le choix a été fait de ne pas utiliser de verre et de porcelaine pour des raisons de fragilité, de poids et de stockage.

Les agents de la cuisine centrale se sont rendus à chaque service sur les différents sites afin de réaliser des observations.

Les deux matériaux sélectionnés présentent des avantages et des inconvénients.

La sélection des futurs contenants de réchauffe et de service se fera en tenant des observations du terrain mais aussi de certains critères comme :

- Le lavage (consommation d'eau...)
- Le stockage
- Le suivi des contenants jetables (tri, compostage, méthanisation...)
- Les coûts et l'anticipation des investissements à réaliser
- La manutention par le personnel (TMS).

L'équipe de la cuisine centrale va analyser les éléments recueillis durant la phase de test et tenir compte des différents critères (lavage, stockage, prix...) pour proposer aux élus une alternative au plastique qui sera mise en place à la rentrée prochaine.

Pour rappel :

Depuis neuf ans, la cuisine centrale fait partie des services de la Ville à la suite d'une reprise en régie. L'objectif pour la municipalité : améliorer la qualité des repas servis en développant la part du bio et des circuits courts, sans pour autant augmenter le coût pour les familles.

- En 2015 : création de la légumerie pour travailler les légumes frais à la cuisine centrale
- En 2017 : Tulle a reçu le label Territoire Bio Engagé pour avoir plus de 20% de produits bio introduits dans ses repas, une première en Limousin. Aujourd'hui la Ville est à 33% de produits bios.
- 1 repas végétarien par semaine depuis la rentrée 2021-2022