

SUPPRIMER LE PLASTIQUE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR PROTÉGER NOTRE SANTÉ

Fabriqué à partir d'énergies fossiles, le plastique envahit notre quotidien : sa production a atteint plus de 430 millions tonnes en 2020 et pourrait encore tripler d'ici 2060. Ses impacts environnementaux, sanitaires et sociaux inquiètent : 72% des Français-es redoutent ses effets sur la santé des enfants.

La restauration collective, un levier pour protéger la santé

Les communes disposent de nombreux leviers d'action pour **lutter contre la pollution plastique et encourager la transition vers une société « zéro plastique »**. Elles peuvent notamment jouer un rôle important grâce à la **restauration collective**. En supprimant le plastique dans les contenants de cuisson, de réchauffe et de service, elles peuvent agir concrètement pour protéger la santé et l'environnement. C'est la preuve qu'une action publique locale peut vraiment faire bouger les choses. D'ailleurs, **depuis le 1er janvier 2025, ces plastiques sont interdits dans les cantines scolaires**. Mais dans les faits, leur application reste encore en retard.

L'exemple inspirant de Strasbourg (Alsace)

En 2017, sous l'impulsion d'un collectif d'habitant·es, **la commune a décidé de dire stop au plastique dans les cantines et de revenir à des contenants en inox**. Lors du nouvel appel d'offre pour la restauration scolaire, la mairie a exigé des entreprises candidates l'usage de contenants réutilisables et sans risque pour la santé. Le prestataire historique a accepté de livrer les repas dans des barquettes en inox, **sans surcoût**.

Résultat : dès la rentrée 2017, les 18 selfs de la ville ont abandonné l'usage des barquettes en plastique et les premiers plats en inox sont arrivés devant les élèves. 4 ans plus tard, l'ensemble des 44 cantines de la ville sont passées au « sans plastique ».

Pourquoi privilégier le zéro plastique dans la restauration ?

- **Santé et sécurité alimentaire** : Le plastique peut migrer dans les aliments, exposant les consommateurs à des substances chimiques potentiellement dangereuses, dont plusieurs sont suspectées d'être perturbatrices endocriniennes ou cancérogènes.
- **Réduction des coûts de gestion des déchets** : l'achat de produits plastique engendre des coûts permanents, tandis que l'utilisation de contenants réemployables permet d'amortir leur frais dans le temps. La réduction de ces volumes allège le coût global pour la commune.
- **Réponse à la réglementation** : La loi impose la suppression obligatoire du plastique à usage unique en restauration.
- **Enjeux environnementaux** : Le plastique à usage unique représente une part importante des déchets retrouvés dans l'environnement, contribuant à la pollution des sols, de l'eau et de la faune.
- **Soutien à l'économie circulaire** : Le développement du réemploi (vaisselle en inox, verre, consignes) et la réduction à la source s'ancrent dans une économie plus locale, plus résiliente et créatrice d'emplois.

La proposition en pratique

Depuis 2025 (ou 2028 dans les communes de moins de 2 000 habitants), l'usage de plastique est interdit dans la restauration collective scolaire. **Si votre commune ne respecte pas encore cette obligation, elle peut rendre possible sur le prochain mandat et adopter l'usage de contenants réutilisables.** Visiter une commune voisine exemplaire et échanger avec les parents d'élèves peuvent aider à passer à l'action. Vous êtes membre d'une association ? Parlez des alternatives réutilisables pour les événements publics : la collectivité peut vous aider à passer au zéro plastique.

Cette proposition a été rédigée avec la contribution de Zéro Waste France

Préparez l'interpellation de vos candidat·es avec la fiche technique