Passage aux contenants inox dans la restauration municipale de la ville de Strasbourg

expérience exemplaire

Eurométropole de Strasbourg

Auteur :

1 Parc de l'Etoile
67076 Strasbourg
Voir le site internet
Géraldine Prudence
geraldine.prudence@strasbourg.eu

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En 2017, le marché de la restauration scolaire en liaison froide de la ville de Strasbourg a été renouvelé pour 4 ans. Ce marché a intégré plusieurs axes de progrès au rang desquels figurent notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des biodéchets ainsi que le passage à des contenants inertes réutilisables (inox).

Il concerne 46 sites de restauration scolaire, 14 accueils de loisirs maternels (ALM) et 6 structures de la petite enfance (PE) :

- 10 000 repas/jour sont distribués en temps scolaire
- 570 repas/jours les mercredis et vacances (accueil de loisirs : ALM)
- 290 repas/j en structure de la petite enfance (PE)

Origines et démarches du projet INOX

- Automne 2016: forte mobilisation des parents et de 2 collectifs, « Zéro waste » et « Projet cantine » pour limiter les emballages et les risques liés aux monomères de PE considérés comme perturbateurs endocriniens
- Engagement de la Ville de généraliser l'usage des contenants inertes réutilisables : modification du cahier des charges avant publication en janvier 2017
- Démarche participative : création d'un « groupe de travail restauration » (élus, parents, services)
- Démarche progressive : diagnostic pour chaque lieu de restauration
- Accompagnements et suivis réguliers des équipes techniques et éducatives avec la collaboration d'un ergonome

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Santé des consommateurs => remplacement progressif des barquettes par des contenants inertes réutilisables en inox => réduction des déchets

Résultats quantitatifs

La livraison des repas en contenants inertes réutilisables en inox, s'articule de la manière suivante :

Novembre 2017:

- Ouverture du premier restaurant scolaire (service à table pour les maternelles et self pour les élémentaires)

Septembre 2018:

- 2 restaurants existants transformés
- 1 ALM intégré (mercredi et vacances scolaires)

=> 42% des effectifs scolaires+1 ALM

Mai 2019:

- Création d'un nouveau restaurant scolaire (service à table pour les maternelles et self pour les élémentaires)

Juillet 2019 :

- 1 ALM intégré (mercredi et vacances scolaires)

Rentrée 2019:

- Création de 3 nouveaux restaurants scolaires
- 3 restaurants existants transformés

=> Les objectifs de la première phase du marché prévus en restauration scolaire sont atteints: **50% des effectifs scolaires+2 ALM seront livrés en contenants inertes réutilisables**

La transformation d'une structure PE est en cours d'analyse.

Perspectives sur les années suivantes:

- Poursuite des transformations de restaurations existantes et créations de nouveaux restaurants « tout inox » selon un planning défini

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

La Ville de Strasbourg s'est engagée, au travers de son nouveau marché de restauration (notification juin 2017), à généraliser l'usage des contenants inertes réutilisables pour l'ensemble des convives en restauration scolaire, en accueil de loisir maternels (ALM) et de la petite enfance (PE).

Planning

Avril à juillet 2017

- Groupes de travail – étude de faisabilité
- Notifications du marché restauration scolaire et petite enfance (juin 2017)
- Analyse de sites de restauration par un ergonome : rapport et préconisations

Rentrée 2017

- Avant la rentrée : réunions d'information aux agents
- Les 18 selfs sont livrés en tout inox pour les repas élémentaires pour quasiment l'ensemble des prestations

Novembre 2017

- Le 6/11: ouverture du 1er restaurant en « tout inox » (site pilote pour la livraison des repas des élèves et accompagnants de maternelle et d'élémentaire)
- Accompagnement des équipes en amont et au cours du déploiement
- Ajustements et adaptations des programmes des futurs projets de restauration suite retours d'expériences

Avril à juillet 2017

- Evolution progressive des sites pour une livraison en tout inox, en concertation avec les équipes et prise en compte des préconisations de l'ergonome

Moyens humains

- Projet initialisé par des élus et de parents d'élèves avant le lancement du marché et lors de réunions de concertation et d'échanges régulières
- Participation d'un ergonome du CDG pour la mise en place d'un diagnostic et de préconisations
- Mobilisation de l'ensemble des équipes pour porter et accompagner le projet (réunions d'informations, présence les jours des ouvertures pour accompagnement et conseils, réunions bilan avec les équipes pour comprendre leurs difficultés et proposer des solutions,...) : Direction de l'enfance et de l'éducation, conseillers en prévention, diététiciennes qualiticiennes, ainsi que tous les responsables d'équipes
- Association des équipes de la Direction de la Construction et du Patrimoine Bati pour la mise en place d'un référentiel intégrant le dispositif « tout inox »
- Implication de tous les agents d'accompagnement (responsables éducatifs territoriaux, responsables périscolaires de sites, atsem, animateurs, accompagnateurs) et de distribution des repas en restauration scolaire (responsables techniques territoriaux, responsables techniques de sites, agents de restauration)
- Association du prestataire en charge du marché restauration

Moyens techniques

Cf présentation "Equipements"

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Le projet « tout inox » dans nos cantines propose une approche globale qui a été pensée après l'analyse de l'état des lieux réalisé en 2017.
- L'ensemble des équipes est mobilisé pour mettre en œuvre ce projet, sans oublier le prestataire qui doit être partie prenante dans le déploiement
- Un accompagnement au changement est prévu en amont, pendant et après avec une prise en compte des avis de nos agents afin de faire progresser nos pratiques
- Une évaluation est prévue pour ajuster le dispositif dans son organisation et dans le choix des équipements

Difficultés rencontrées

- La mobilisation de toutes les parties impliquées dans le projet est nécessaire pour faire en sorte que les agents adhèrent au nouveau mode de fonctionnement, mais elle est chronophage.
- La charge de travail pour les agents est plus conséquente et nécessite dans certains cas un repositionnement du planning et des horaires de travail pas toujours simple à intégrer
- Les conditions de travail sont plus difficiles (port de charges) nécessitant de prévoir des équipements adaptés sur les conseils d'un ergonome
- Les évolutions de contenants doivent être mises en place progressivement en fonction des budgets, de la configuration des sites existants (espaces disponibles,...)

Recommandations éventuelles

- Prévoir une bonne communication pour valoriser le projet et ainsi avoir l'adhésion de toutes les parties prenantes
- Etre à l'écoute et prendre en compte l'avis des agents pour faire évoluer les projets
- Se faire accompagner par un ergonome
- Anticiper et accompagner les évolutions (travaux, cahiers des charges, ...)

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ADMINISTRATION PUBLIQUE | ECOEXEMPLARITE | EMBALLAGE | PLASTIQUE

Dernière actualisation

Juillet 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Pierre BOËDEC
pierre-robert.boedec@ademe.fr
Direction régionale Grand Est