

**2019 DEVE 66** Communication portant sur l'état des lieux des contenants alimentaires en plastique dans la restauration collective municipale parisienne

COMMUNICATION AU CONSEIL DE PARIS  
EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Selon une étude de juillet 2017, depuis 1950, l'homme a fabriqué 8,3 milliards de tonnes de plastique dont seulement 9% ont été recyclés, 12% incinérés et 79% accumulés sur des sites d'enfouissement ou dans la nature. La production mondiale de plastique ne cesse d'augmenter pour passer de 245 millions de tonnes en 2008 à 320 millions en 2015. À ce rythme, les projections ne sont pas très optimistes : en 2050, 12 milliards de tonnes de déchets plastiques auront été accumulées sur la planète, et le poids du plastique dans les océans sera égal ou supérieur à celui des poissons.

La première utilisation du plastique concerne les emballages des produits à usage unique et jetables. En Europe, ils concentrent 40% de la demande de résine vierge, loin devant les secteurs du BTP et de l'automobile. Les emballages plastiques engendrent d'importantes externalités négatives, estimées à 40 milliards de dollars par an par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement.

La France est le troisième producteur de plastique en Europe avec 3,4 millions de tonnes de déchets plastiques produits par an en 2016. Parmi ceux-ci, environ 22% sont recyclés, 42% sont revalorisés énergétiquement et 36% sont enfouis. La Norvège, la Suède et l'Allemagne ont des taux de recyclage du plastique qui atteignent 40%. En Suisse, où l'enfouissement des plastiques est interdit, 100% des déchets plastiques sont recyclés, ou valorisés énergétiquement.

En parallèle de la revalorisation, la réglementation s'attache également à lutter contre les produits plastiques à usage unique :

- le bisphénol A utilisé dans la fabrication des polycarbonates et des époxydes est interdit au niveau européen pour les biberons en polycarbonate (Règlement UE n° 321/2011) et interdit en France depuis le 1er janvier 2015 pour tout conditionnement, contenant ou ustensile destiné à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires,
- la loi de transition énergétique de 2015 a entraîné l'interdiction des sacs plastiques à usage unique dès 2017 et de la vaisselle jetable en plastique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020,
- la loi biodiversité de 2016 prévoit l'interdiction, en 2020, de la mise sur le marché des cosmétiques contenant des microbilles de plastique et des cotons-tiges à bâtonnet en plastique.

En outre, l'article 28 de 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 comprend trois dispositions visant la suppression des contenants alimentaires plastique :

- il étend, à partir du 1er janvier 2020, l'interdiction de mise à disposition de vaisselle jetable aux « pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons »,

- il met fin « au plus tard le 1er janvier 2020, (...) à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective scolaire »,
- il impose, à compter du 1er janvier 2025, « l'interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans ».

La Ville est engagée dans une démarche de prévention et de réduction à la source de ses déchets, notamment plastiques. Son Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) de novembre 2017 prévoit notamment la sensibilisation des distributeurs et des ménages à la réduction des emballages, la réduction des déchets issus des événements et l'essaimage des bonnes pratiques en entreprise.

Les vœux, adoptés par votre assemblée en mai 2018, relatifs à la suppression des plastiques évitables et aux cantines sans plastique, engagent à aller encore plus loin pour :

- « à l'horizon 2022, proscrire l'usage de contenants alimentaires plastique pour le transport et le réchauffage des repas dans la restauration collective parisienne, notamment en incluant dans les modes de distribution entre les cuisines et satellites et dans les cahiers des charges des marchés un critère de non-usage du plastique » ;
- Réaliser « un état des lieux précis sur l'utilisation des contenants alimentaires plastiques utilisés au sein de la restauration collective parisienne, depuis la livraison des produits bruts ou préparés jusqu'à la table ; et étudier les solutions alternatives privilégiant des matériaux inertes et non jetables ».

Ces vœux interviennent à la croisée d'autres engagements municipaux :

- l'action 4 de la 2<sup>ème</sup> feuille de route de l'économie circulaire, qui vise à réduire l'usage des plastiques dans l'administration et sur le territoire parisien ;
- les actions 12 (santé environnementale par l'alimentation durable) et 13 du Plan Parisien de Santé Environnementale, qui vise notamment à exclure de la commande publique les matériaux comprenant des perturbateurs endocriniens ;
- la Charte « Villes et territoires sans perturbateurs endocriniens », signée le 27 septembre 2018 par 13 villes et territoires de France, dont Paris.

### **Un état des lieux des contenants alimentaires en plastique en restauration collective municipale**

Aussi, un état des lieux précis sur l'utilisation des contenants alimentaires en plastique au sein de la restauration collective parisienne a été réalisé par l'Agence d'Écologie Urbaine de la Direction des Espaces Verts et de l'Environnement entre juillet 2018 et février 2019, à partir du recensement effectué par les gestionnaires des 24 entités de restauration collective municipale qui servent 30 millions de repas par an dans 1 300 restaurants :

- les crèches gérées par la Direction des familles et de la petite enfance (DFPE),
- les cantines scolaires gérées par les vingt Caisses des écoles,
- les cantines des collèges autonomes et des collèges gérées par les Caisses des écoles,
- les cantines des maisons de retraites et établissements sociaux gérées par le Centre d'action sociale de la Ville de Paris (CASVP),
- les cantines des établissements de protection de l'enfance dépendant de la direction de l'action sociale, de l'enfance et de la santé (DASES),
- les restaurants du personnel et leurs Croq'Pouces (vente à emporter) gérés par l'Association d'action sociale en faveur des personnels de la Ville de Paris (ASPP).

Cet état des lieux présente un benchmark de différentes collectivités françaises qui se sont déjà engagées dans la suppression de l'utilisation de contenants en plastique dans la restauration collective. Ainsi, si la mise en œuvre des alternatives peut parfois être controversée, les premiers retours d'expérience suggèrent, au-delà d'une amélioration au niveau sanitaire et environnemental, l'intérêt économique de la transition vers le zéro plastique : les exemples existants démontrent que l'impact financier de l'interdiction du plastique reste mesuré pour les collectivités.

Les collectivités ayant déjà adopté cette mesure affirment avoir pu dégager des économies, compte tenu de la diminution des coûts de collecte, de traitement ou de stockage des déchets et des gains pouvant être réalisés au final sur l'achat de consommables comme les barquettes, les films, la vaisselle en plastique.

Par ailleurs, cette évolution peut permettre de faire émerger des filières de production locales comme par exemple celle de porcelaine résistante au choc à Limoges ou encore de matériaux bio-sourcés.

Le diagnostic précise également les enjeux du plastique dans la restauration collective, les impacts écologiques et la toxicité des différents types de plastique. Il détaille les usages des contenants alimentaires en plastique dans les différentes étapes de process. Il a ainsi permis de caractériser chaque contenant plastique selon plusieurs critères : fréquence d'utilisation, volume total par type de contenant, caractère recyclable, dangerosité au plan sanitaire et enfin si l'usage du plastique en question favorise ou non les migrations des polluants.

Ce travail a permis de recenser 140 contenants différents et de les hiérarchiser en fonction des critères précités.

### **Des contenants en plastique minoritaires dans la restauration collective municipale parisienne**

Les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique sont minoritaires en restauration collective parisienne. Ils concernent essentiellement les structures présentant un fonctionnement en liaison froide, six Caisses des écoles, un « petit » marché de la DFPE et quelques établissements de la DASES utilisent des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique. Ce sont alors des barquettes en polypropylène qui sont utilisées. Deux Caisses des écoles sont en liaison froide sans barquettes : bacs inox pour l'une, barquettes en cellulose végétale pour l'autre. Les poches de cuisson en polyamide et polyéthylène sont très marginales : appoint du marché liaison froide de la DFPE, ainsi qu'un ou deux établissements de la DASES.

Pour ce qui concerne les bouteilles d'eau plate, outre la vente de bouteilles dans la restauration pour adultes, celles-ci sont utilisées pour les pique-niques dont il reste à déterminer s'ils entrent dans le périmètre de la suppression instaurée par l'article 28 de la loi du 30 octobre 2018 (celui-ci faisant référence uniquement aux services de restauration collective scolaire).

Enfin, en dehors de la vente à emporter à destination des personnels, au sein de laquelle elle n'est d'ailleurs pas omniprésente, la vaisselle jetable en plastique n'est présente que pour du dépannage en cas de panne de matériel de lavage et pourrait être relativement aisément remplacée par des alternatives en carton.

La présence de plastique dans la restauration collective parisienne est impactée par les modes de production (elle s'accroît en liaison froide) et les types de public (elle est plus importante pour les moins de 6 ans). Elle varie de manière importante en fonction des périodes de l'année du fait matériel de pique-nique pendant les vacances scolaires.

De nombreuses références ne sont utilisées qu'en dépannage, en cas de panne de lave-vaisselle par exemple.

Certains types de plastique, comme le PVC, ont totalement disparu de la restauration collective parisienne. De même, certains contenants contestés comme les poches de cuisson sont quasiment absents.

Dans la restauration collective, le plastique est particulièrement présent dans les phases d'acheminement et de stockage des denrées en lien avec les modes de conditionnement des fournisseurs agro-alimentaires. S'il n'est pas totalement absent, il est en revanche peu présent dans les phases de préparation, de transport entre cuisines et restaurants, de réchauffe et de service.

### **L'élaboration d'un plan d'action de sortie progressive des plastiques dans la restauration collective en 2019**

L'état des lieux a permis de caractériser les matières plastiques présentes de manière significative et pour lesquelles il convient de trouver des solutions alternatives. Leur suppression est prioritaire pour la Ville de Paris qui souhaite les remplacer par des alternatives biodégradables ou neutres pour l'environnement. Ce travail sera engagé dès cette année.

En outre, ce travail d'état des lieux a permis d'objectiver la recherche d'alternatives au plastique dans les cantines parisiennes. De nombreuses solutions ont d'ores et déjà été mises en place : sachets en papier pour la semoule, ravers en céramique pour les laitages, brocs en porcelaine, planches à découper en bois, bacs et passoirs en inox, barquettes en fibres végétales ou encore corbeilles en paille. Ces initiatives constituent des pistes de travail pour un plan d'action global.

Sur la base de ce diagnostic, des groupes de travail associant l'ensemble des gestionnaires de restauration collective se réuniront à l'automne 2019 pour identifier les alternatives aux contenants alimentaires en plastique et les modalités de leur déploiement dans l'ensemble de la restauration collective.

Je remercie votre assemblée de prendre acte de l'état des lieux des contenants alimentaires en plastique en restauration collective parisienne ainsi que des modalités d'élaboration du plan d'action visant à la sortie des plastiques dans la restauration collective municipale.

La Maire de Paris