

Cantines scolaires : de nouvelles obligations au menu

Composition des repas, disparition progressive du plastique, meilleure information des familles et usagers, lutte contre le gaspillage..., les cantines doivent évoluer.

Chaque année, plus d'un milliard de repas sont servis dans les cantines scolaires qui accueillent quotidiennement près de 6 millions d'enfants. Depuis la loi « Egalim » de 2018 (1), la restauration scolaire est appelée à opérer une véritable révolution dans de nombreux domaines. Depuis le 1^{er} novembre 2019, les cantines doivent proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien dans le cadre d'une expérimentation de deux ans au terme de laquelle une évaluation devra être menée par le Parlement. Elles devront, d'ici au 1^{er} janvier 2022, servir au moins 50 % de produits durables (dont peuvent faire partie les produits locaux répondant aux critères) ou de labels de qualité, avec un minimum de 20 % de produits bio ou « en conversion ». Un décret précise les modalités de mise en œuvre de cette obligation (2). Avant même cette échéance, les collectivités doivent désormais communiquer la part des produits de qualité et durables, « *par voie d'affichage et de communication électronique* », aux usagers qui fréquentent leurs restaurants collectifs ainsi que les « *démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable* ».

Place au « vert »

Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation mis en place par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010 (3), les établissements sont aussi invités à « *favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation* ». Un dispositif qui se combine avec le Programme national nutrition santé 2019-2023, qui prévoit notamment de faciliter



© Phabay

les initiatives et les actions locales. Côté « information sur l'alimentation », un décret (4) autorise « *les collectivités territoriales qui le demandent à rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge* ». La signalétique pédagogique n'hésite donc plus à s'inviter à table. À Montjoie (31), un code de couleurs été adopté pour présenter les menus : vert pour la salade, les crudités, les légumes verts et les fruits ; marron pour les protéines animales ; orange pour les légumes farineux, les préparations pâtissières et les produits reconstitués ; bleu pour les laitages et rose pour les desserts sucrés et les biscuits. Par ailleurs, depuis le 1^{er} janvier 2020, les pailles, la vaisselle jetable (gobelets, verres

Ne pas négliger l'acoustique

L'ambiance sonore d'un réfectoire mérite encore souvent d'être améliorée pour le bien-être des enfants et du personnel. Outre des modèles de claustras isolants pour séparer les espaces, il existe, par exemple, des dalles d'isolation phonique pouvant être collées sur les plafonds existants, ou des panneaux muraux absorbants. Le Centre d'information sur le bruit propose des ressources sur le sujet. www.bruit.fr

et assiettes) et les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites. Les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique devront disparaître des cantines à l'horizon 2025. Bonne nouvelle, les collectivités de moins de 2 000 habitants ont jusqu'au 1^{er} janvier 2028 pour se conformer à cette obligation. Aussi, les fabricants proposent de nouveaux équipements plus « verts » conformes à la législation, à l'instar des pailles désormais réalisées en carton, en pâte, en seigle, en bambou... ou en paille ! Depuis janvier 2020, il est interdit pour la restauration collective « *de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables* ». Si cette mesure n'était pas respectée, la collectivité risque une amende

→ (suite p. 41)

→ (suite de la p. 39)

de 3 750 €. Pour sensibiliser les enfants à la collecte sélective des déchets, certains prestataires proposent des tables de tri ludiques et éducatives. Compter aux alentours de 300 € pour un modèle de poubelle à tri simple au triple pour un dispositif en inox sur pieds permettant de trier les déchets sur plateaux self.

Cantine numérique

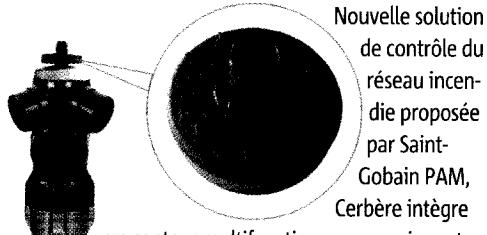
Reste que le meilleur déchet est encore celui que l'on ne produit pas. Une réalité dont a vite pris conscience la commune de Mouans-Sartoux (06), véritable pionnière en matière de restauration scolaire bio, gérée en régie depuis 2012. On y propose des mesures concrètes de limitation du gaspillage alimentaire, notamment au travers du choix des portions. « *En fonction de leur appétit et de leur goût, les enfants s'orientent vers une portion "petite faim" ou "grosse faim"* », explique Gilles Pérole, adjoint au maire. De même, les fruits ne sont plus présentés entiers à la cantine mais en quartiers afin de limiter le gaspi. Résultat : dans la commune, on estime aujourd'hui à 30 g à peine le poids moyen des déchets alimentaires par élève et par repas, contre environ 120 g à l'échelle nationale.

Côté « numérique », les collectivités misent sur les systèmes d'information et de paiement en ligne. À La Bouilladisse (13), la mairie a ouvert depuis la rentrée 2019 un portail Internet dédié aux familles pour régler les factures de la cantine scolaire. À Redessan (30), dans le nouveau restaurant scolaire, un logiciel gère les plannings de fréquentation de la cantine. Un portail d'accès est désormais à la disposition des familles sous forme d'un serveur internet et d'un serveur vocal téléphonique dédiés. D'autres communes proposent aux parents des QR codes leur permettant, depuis un smartphone, de consulter les menus de leurs enfants tout en s'informant sur la nutrition.

Christophe ROBERT

- (1) 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.
- (2) Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 (JO du 24).
- (3) Le ministère de l'Agriculture a consacré une rubrique dédiée à ce programme sur www.agriculture.gouv.fr
- (4) Décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 (JO du 16).

Sécurité incendie Bornes sous contrôle



Nouvelle solution de contrôle du réseau incendie proposée par Saint-Gobain PAM, Cerbère intègre un capteur multifonctions communiquant destiné à être installé sur les poteaux d'incendie. Estimation du volume consommé, température, défaut de fermeture peuvent ainsi être contrôlés à distance afin d'optimiser la maintenance et maîtriser les factures. Les informations relatives à l'ensemble du parc peuvent être consultées via un portail web dédié.

Saint-Gobain PAM. Tél. 03 83 80 75 16.
www.saint-gobain.com



à d'autres types de dispositifs de protection spécifique : îlots modulables, séparateurs de voies en matériaux recyclés et barrières de protections latérales. **Aximum.** Tél. 01 30 15 69 00. www.aximum.fr

Piscines

Nettoyeur autonome

Le Spot Pro 150 XD est le dernier modèle de nettoyeur de piscine de la gamme Aqua Positioning Technology de l'entreprise Hexagone. Doté d'une batterie lui offrant 3 heures d'autonomie, ce robot peut nettoyer le sol et les parois des bassins d'une longueur de 20 mètres avec une vitesse de 10 à 15 mètres par minute. Sa technologie lui permet de calculer automatiquement ses trajectoires ou d'agir via une radiocommande pour un nettoyage manuel.

Spot by Hexagone. Tél. 01 34 34 11 55.
www.myhexagone.com



Voirie

Balayage en règle

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la norme anti-pollution « stage V » concerne les machines diesel de plus de 25 CV. Une obligation prise en compte par la nouvelle balayeuse multifonctions Citymaster 1650. Balayage, désherbage, viabilité hivernale ou encore tonte, ce modèle est équipé d'un système d'éclairage LED et



doté du diamètre de braquage le plus faible de sa catégorie.

Labor-Hako. Tél. 01 30 81 77 32.
www.labor-hako.com

Voies cyclables Rouler sans déraprer

Sécuriser les déplacements des cyclistes. Tel est l'objectif du revêtement Cyclad réalisé par Aximum. Antidérapant, il conjugue confort de circulation, bonne adhérence et visibilité accrue pour les usagers de la route. Rapide à installer, ce revêtement peut être associé

Petite enfance

À table comme les grands

Tissées avec élastique, ces nouvelles serviettes de table proposées par Wesko sont destinées aux enfants âgés de 12 mois à 6 ans (périmètre crânien inférieur à 61 centimètres). Réalisés en 100 % coton (200 g/m²), ces modèles disposent du label Oeko-Tex garantissant l'absence de produits toxiques pour le corps et l'environnement. Disponibles en orange, bleu ou vert clair. **Wesco.** Tél. 05 49 800 166. www.wesco.fr



C. R.