

SPÉCIAL « VAISSELLE EN COPOLYESTER »

ÉDITO

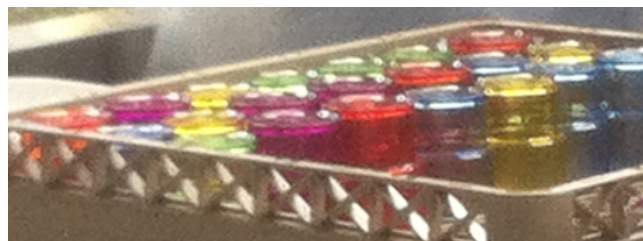
La Région propose d'utiliser un nouveau type de vaisselle en réponse aux soucis rencontrés par les personnels de cantine liés au poids de manutention de la vaisselle traditionnelle et au niveau sonore élevé dans les salles de restauration auquel participe le bruit d'utilisation de la vaisselle actuelle.

Le lycée Louis Barthou a été désigné pour participer à l'expérimentation de cette vaisselle avec deux autres établissements de la Région.

Ce nouveau type de vaisselle est fabriqué en Copolyester, sorte de plastique dur, qui est assuré ne présenter ni Bisphénol A ni phtalates.

Elle présenterait l'avantage d'être plus légère, esthétique, résistante aux chocs, à l'abrasion et à la chaleur (lave-vaisselle et micro-ondes) et serait sans danger pour la santé.

Au delà de cette expérimentation et du cas Barthou, cette vaisselle fera l'objet d'un contrat passé par la Région avec le fabriquant si l'expérimentation est jugée satisfaisante.



Les membres du Conseil d'Administration du Lycée ont été invités à participer à une réunion d'information organisée par les services du Conseil Régional au lycée mercredi 8 février.

Objectif : présenter la vaisselle en copolyester proposée en expérimentation au lycée.

L'équipe de la FCPE Louis Barthou a participé à cette présentation.

Bien que soucieux des conditions de travail des personnels, nous nous interrogeons sur la pertinence de cette expérimentation et souhaitons partager avec vous, à travers ce numéro, notre sentiment et notre réflexion.

L'équipe de la FCPE Louis Barthou

JOURNÉE DU 08 FÉVRIER 2017

La journée a commencé par une réunion de présentation puis s'est poursuivie par un repas à la cantine suivi d'un test en laverie de l'échantillon de vaisselle et s'est terminée par une réunion de bilan.

La Région a tout d'abord justifié la décision d'utiliser cette vaisselle à grand renfort de chiffres dont taux d'absentéisme lié aux troubles musculo-squelettiques des personnels d'entretien et des coûts induits.

Cet absentéisme est évalué à 48 personnels temps plein par an pour l'ancienne région « Aquitaine », soit un coût direct de 1,5 million € et un coût global de 6 millions € par an pour la Région.

Le poids d'un plateau « normal » à Barthou passerait de 1961 g avec la vaisselle actuelle à 1176 g avec la vaisselle en copolyester, ce qui représenterait une diminution de 430 kg de charge par jour et par agent.

2 établissements utiliseraient déjà cette vaisselle en copolyester (le lycée polyvalent de La Mer à Gujan-Mestras (33470) ? une école primaire à Biganos (33380) ?) et 3 autres établissements ont été sélectionnés pour participer à une expérimentation sur 6 mois : le Lycée GT Louis Barthou à Pau (64000), le lycée GT & Pro Odilon Redon à Lesparre (33340) et le lycée Pro agro-viticole La Tour Blanche à Bommès (33210).

Quelques échantillons de vaisselle étaient disposés sur des tables : gobelets transparents aux couleurs vives, pichet à eau incolore, service d'assiettes et ramequins opaques blancs.

Pour nous contacter :



lyc.louisbarthou@fcpe64.org



06 26 94 84 05



FCPE Louis Barthou - Complexe de la République (salle 603) - 8 rue Carnot - 64000 PAU

Le repas, initialement prévu pour être servi dans la vaisselle en copolyester, a finalement été servi dans la vaisselle traditionnelle, l'échantillon apporté par la Région étant insuffisant en nombre de pièces.

A l'issue du test en laverie, la Région a considéré que celui-ci était globalement satisfaisant mais que des adaptations restaient à trouver pour un meilleur séchage des verres et ramequins dont allongement de la table de sortie et augmentation des quantités de produits de rinçage (ou produit mieux adapté).

Le proviseur a conclu que l'on ne pourra porter un jugement objectif qu'après utilisation en grandeur réelle et que, sous réserve que les tests effectués par l'IPREM* soient satisfaisants en matière d'innocuité sur la santé, l'expérimentation pourra probablement être mise en œuvre avant l'été au lycée Louis Barthou.

A l'issue de cette présentation, des échantillons de vaisselle ont été confiés à l'IPREM*.

* Institut pluridisciplinaire de recherche sur l'environnement et les matériaux de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour

NOTRE SENTIMENT / NOTRE RÉFLEXION

- Les chiffres donnés par la Région pour justifier l'emploi de cette nouvelle vaisselle sont très globaux (population globale d'agents techniques) et ne concernent pas spécifiquement les soucis rencontrés par les personnels en cuisine (les personnels sont polyvalents) ;
- Il semble que les effectifs du personnel d'entretien ont été divisés par 2 en vingt ans sans diminution du service à rendre ; n'aurait-il pas mieux valu réfléchir aux conséquences de ces suppressions de postes en amont plutôt que de changer de vaisselle une fois le constat fait d'une augmentation des troubles sur ces personnels ?
- Quelle assurance avons-nous que les produits de substitution au Bisphénol A employés ne contiennent aucun perturbateur endocrinien, sachant que les effets secondaires n'apparaissent qu'après plusieurs années d'utilisation et que l'Anses** écrit dans son rapport sur les alternatives potentielles au Bisphénol A que « *certaines interrogations demeurent concernant l'innocuité [...] de ces alternatives* » ?
** Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
- Alors que vient d'être adoptée la loi introduisant le bio et le local dans les cantines scolaires, comment peut-on inscrire dans cette démarche l'utilisation de produits issus de l'industrie pétrochimique (plastiques) et éventuellement l'augmentation des résidus rejetés (tenseurs) dans l'eau de rinçage ? Sans compter l'ajout de chlore nécessaire (pour enlever le tanin du thé par exemple)...
- Le « bien manger » ne se limite pas à se nourrir (contenu) mais s'étend aussi à la présentation des assiettes et donc à l'aspect de ces assiettes ; en quoi donne-t-on envie de bien manger dans une assiette en plastique ?
- Par ailleurs, avant de prendre la décision de déployer cette vaisselle, il serait opportun d'avoir une estimation des coûts directs (achat de la vaisselle et renouvellement) et des coûts indirects (adaptation de la table de sortie, augmentation de la quantité de produits de rinçage, etc.)
- N'y a-t-il pas un risque de manger froid le temps de trouver une place pour s'asseoir ? (*la Région assure que non, le refroidissement étant lié au transfert entre le contenu et le contenant et le copolyester n'absorbant pas la chaleur*)
- Quid des dispositifs de chauffe-assiettes achetés l'an dernier (le plastique ne se réchauffant pas) pour un montant de 15 000 € environ et du bon emploi de l'argent public ?

Pour toutes ces raisons, nous ne sommes pas favorables à l'utilisation de ce type de vaisselle même le temps d'une expérimentation.

En l'absence d'informations à caractère scientifique attestant de l'innocuité du matériau sur la santé, notamment en matière d'activité œstrogénique, nous estimons que le principe de précaution doit être appliqué et considérons que le « bien manger » réside autant dans la qualité des contenus que des contenants.

Nous vous invitons à partager votre avis et vos réflexions avec nous en réagissant à l'adresse lyc.louisbarthou@fcpe64.org