

**LE MAIRE**

HÔTEL DE VILLE  
CS 30667  
59033 LILLE cedex

Mesdames et Messieurs les parents  
d'élèves des écoles lilloises

Mesdames et Messieurs les parents d'élèves,

Vous le savez, à Lille, nous faisons le choix de produire nous-mêmes les repas de la restauration scolaire et des crèches, parce que nous avons un haut niveau d'exigence en termes de qualité et de sécurité alimentaires. Notre cuisine centrale a été créée pour pouvoir y répondre parfaitement. Nous sommes très attentifs à la qualité des repas proposés aux enfants et nous favorisons ainsi les aliments crus et frais qui sont cuisinés sur place par nos agents. Ce sont 20% de produits bio et 30% de locaux qui sont proposés dans les assiettes de vos enfants. Cette cuisine centrale nous permet également de poursuivre notre politique tarifaire solidaire et attractive pour les familles. C'est un enjeu essentiel pour nous de faciliter l'accès, à chaque enfant, à un déjeuner équilibré et de qualité.

Pour aller plus loin dans la sécurité alimentaire, la Ville de Lille s'est engagée, il y a plusieurs mois, dans un plan « zéro plastique » dans nos restaurants scolaires. En effet, personne n'ignore aujourd'hui les effets néfastes du plastique sur l'environnement et les risques qu'il pourrait engendrer sur la santé. C'est pour cela que nous nous sommes engagés dans un plan de suppression du plastique dans les crèches et restaurants scolaires d'ici 2020, en anticipant la réglementation.

La récente « loi alimentation » du 2 octobre 2018 fixe, en effet, au 1er janvier 2025 l'interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les restaurants scolaires. La loi prévoit également l'interdiction au 1er janvier 2020 de tous les couverts et des contenants jetables en plastique.

A Lille, nous avons déjà anticipé. En 2018, nous avons déjà remplacé tous les verres en plastique, soit près de 10 000, au sein de nos restaurants scolaires. Et nous poursuivons dans les mois qui viennent le remplacement de l'ensemble de la vaisselle des restaurants scolaires :

- Les 10 000 bols en plastique par des bols en verre trempé blanc
- Les 3 000 pichets en plastique par des pichets en inox.

Nous travaillons également à la suppression du plastique dans le processus de production au sein de notre cuisine centrale. Nous prévoyons ainsi un calendrier progressif avec :

- Le remplacement des actuelles barquettes en plastique, par des barquettes en cellulose, qui est biodégradable, compostable et recyclable à l'infini pour la production « froide », de façon progressive dès janvier pour une généralisation à la prochaine rentrée scolaire 2019.

- Pour les plats chauds, une phase d'étude et de test plus longue est nécessaire dans la mesure où les barquettes en cellulose actuellement disponibles sur le marché résistent mal à la chaleur ; nous travaillons actuellement avec nos prestataires à plusieurs solutions d'amélioration, avec un objectif clair : le remplacement de toutes les barquettes plastiques pour la production chaude en 2020.

Nous souhaitons naturellement associer, les représentants de parents d'élèves qui le souhaitent, tout au long de ce plan de transition, à travers notamment un atelier de travail basé sur les tests réalisés par la Cuisine Centrale. Les représentants de parents d'élèves ont déjà été invités à une visite de la cuisine centrale les mercredi 12 et 19 et décembre.

Vous le voyez, nous sommes engagés pour offrir les meilleures conditions à tous les enfants de Lille. Je vous prie de croire, Mesdames et Messieurs les parents d'élèves, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Vos enfants sont ma priorité.  
Bonne nuit,



Martine AUBRY