

Restos universitaires en quête du « sans plastique » ?

Caenpus. Ils sont contraints de distribuer des repas emballés, en raison des mesures sanitaires liées au Covid-19. Pour enrayer la surconsommation de plastique, le Crous cherche des solutions.

Reportage

Les tomates prédécoupées pour l'entrée : sous plastique. La compote de pommes pour le dessert : sous plastique. Le plat principal : désormais servi dans des barquettes en carton fin. Même le repas du soir, obligatoirement à emporter : sous plastique aussi. Chaque jour, 5 000 repas sont servis au Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Caen.

Les mesures sanitaires prises en raison de la pandémie mondiale de Covid-19 ont contraint les Restaurants universitaires (RU) à emballer toutes leurs rations de nourriture. Même si les salles ont récemment rouvert, impossible de déroger à cette nouvelle règle : « **Nous ne pouvons pas servir dans des assiettes, selon les directives qui nous ont été données. Nous pouvons seulement faire de la restauration dite de « sortie de sac »** », explique Philippe Capelle.

Le conseiller en restauration au Crous Normandie ajoute : « **Le protocole est flou concernant les couverts. De ce fait, nous en proposons des jetables.** »

Quelques solutions pour réduire les déchets

Dans la grande salle du restaurant A du campus 1 de l'université de Caen, à la baie vitrée offrant une vue panoramique sur la ville aux cent clochers, le directeur du RU, Rodolphe Blegern, explique : « **Nous récupérons tous les contenants de ceux qui mangent sur place. On les recycle. Puis nous incitons les étudiants à venir avec leurs couverts et leurs sacs.** »

À l'entrée du bâtiment, un bac de récupération de « **barquettes et de cups** » en plastique est mis à disposition des usagers préférant manger à l'extérieur. Selon Philippe Capelle,

« 30 % d'entre eux ramènent leurs contenants ».

Les étudiants en première ligne

Camille est étudiante en première année de lettres et déjeune au soleil sur des marches avec sa camarade Gwenaëlle : « **Quand on peut, on ramène nos contenants. Avant qu'ils rouvrent les salles, ils distribuaient le plat principal dans des boîtes en plastique.** » Camille en plaisante : « **Moi, je les aimais bien, elles étaient de plutôt bonne qualité, je les gardais pour mes rangements chez moi !** »

Arthur et Jacques, eux aussi étudiants, se sont organisés très rapidement : « **Quand on prend des couverts, le personnel nous incite à apporter les nôtres. On l'a fait dès le lendemain.** »

Des contenants réutilisables pour ce printemps

Impossible, en revanche, de ramener ses contenants personnels : le Crous d'Aquitaine l'autorise pourtant. Et le Crous de Strasbourg propose, depuis janvier, un système de rotation de contenants en verre.

En Normandie, des solutions sont à l'étude : « **Nous proposerons au printemps des contenants réutilisables. On doit encore tester leur solidité, pour être sûr qu'ils ne se dégradent pas trop vite** », précise Philippe Capelle. Même si, selon une autre source, pour des raisons de manutention, ils seront sans doute aussi en plastique... réutilisable.

Antoine COUILLAUD.



Un plateau-repas typique au restaurant universitaire A du campus 1 de l'université de Caen.
Ouest-France