

« Unis pour Groupe Joinville-le-Pont »

Question diverse pour le Conseil Municipal du 01/02/2018

Monsieur le Maire,

Depuis la rentrée scolaire 2017, votre Municipalité communique avec insistance sur ses avancées en matière de restauration scolaire. Le nouveau marché passé avec la Sogeres garantirait des cantines « responsables et durables », avec « 50% de produits bio d'origine France ». Si nous vous félicitons de ce changement d'approche (il y a quelques années vous supprimiez le pain bio dans les cantines), nous aimerions aussi avoir quelques précisions sur les garanties mises en avant.

Passons rapidement sur les assertions flatteuses qui ne veulent rien dire, comme « la totalité des poissons servis aux enfants sont issus de pêche responsable ». En revanche, le qualificatif « durable » a un sens et fait référence à une labellisation. Or, si « 50% des poissons sont certifiés MSC », il convient de rappeler que ce label laxiste « Marine Stewardship Council » est attribué à maintes pêcheries non durables, comme l'a dénoncé l'ONG Bloom qui fait autorité sur le sujet dans l'Union européenne. La référence aux circuits courts interroge aussi, s'agissant de restauration froide livrée depuis Melun, à une cinquantaine de kilomètres tout de même...

Concernant les produits bios, nous voudrions savoir comment est calculé ce pourcentage de 50% mis en avant. En poids dans l'assiette, en valeur ? Ou bien en nombre de composants, le hors-d'œuvre comptant autant que le plat principal ? Par ailleurs, l'accord-cadre avec la Sogeres, dont nous avons laborieusement obtenu la communication, ne mentionne qu'un objectif de 25% de bio, et à partir de la seconde année. Nous sommes donc étonnés de la performance affichée, et nous demandons comment elle est atteinte, et les documents qui permettent de le tracer.

Je vous remercie par avance pour votre réponse.

Michel LAVAL
Conseiller municipal
UNIS POUR JOINVILLE-LE-PONT