

## Conseil Municipal

### Question orale

## Réponse à la question orale déposée lors de la séance du Mercredi 18 février 2018

---

### Question déposée par monsieur Jacques Perreux, groupe vitry en mieux une gauche d'avance, citoyenne et écologiste

Monsieur le Maire

La reconduction au niveau européen de l'autorisation de l'herbicide glyphosate plus connu sous le nom du Round-up pendant encore cinq ans révolte ou inquiète beaucoup de nos concitoyens. En effet sur la base de 350 études scientifiques indépendantes, le centre international de recherche sur le cancer qui dépend de l'OMS classe ce produit comme cancérigène probable pour l'homme. Ainsi la santé des êtres humains ne compte pas au regard des énormes bénéfices de la multinationale Monsanto.

Evidemment les batailles pour la vie et l'interdiction de ce produit vont continuer.

Sans attendre, beaucoup de nos concitoyens réorientent leurs consommation, en faveur d'une alimentation saine et donc sans pesticides. Ils deviennent aussi naturellement plus exigeants vis à vis du service public de restauration scolaire et c'est bien normal demandent à être correctement informés de ce que mangent leurs enfants.

A ce titre nous vous demandons de nous communiquer le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique dans la nourriture servie à nos enfants pour ce qui concerne les légumes, la viande, les oeufs, les laitages et desserts et le pain.

Vous connaissez les propositions de notre groupe dans ce domaine. Diminution drastique des aliments provenant de l'agriculture chimique. Possibilité d'un menu sans viande et une fois par semaine : un repas sans viande et sans poisson. Merci de nous dire votre approche vis à vis de ces propositions

### Réponse à la question orale, par madame Dominique Etave ( Groupe Communiste, républicain et citoyen ), adjointe au Maire en charge de l'Éducation, la Restauration, le Handicap, les Affaires familiales, les travaux sur le patrimoine communal, au nom de l'exécutif municipal

Nous partageons votre inquiétude sur la reconduction de l'autorisation européenne pour 5 ans du glyphosate, dont le groupe auquel j'appartiens demande l'interdiction au plus tôt pour les raisons que vous évoquez.

La sécurité des aliments et des denrées est un des objectifs principaux du SIDORESTO et nous chercherons le moyen d'introduire cette interdiction dans les cahiers des charges des marchés publics alimentaires comme nous l'avons fait dans les années 90 concernant les OGM ou plus récemment par rapport au clonage ou au bisphénol.

Mais ce n'est pas simple, et il faudrait pouvoir sortir du carcan des marchés européens, j'y reviendrai.

Quelques précisions par rapport à la restauration scolaire. Ce n'est pas une compétence obligatoire des communes. Si elle existe, elle devient un service public soumis à des règles précises et doit répondre aux recommandations du P.N.A (Programme National pour l'Alimentation), du P.N.N.S (Programme National Nutrition Santé) et du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Chaque jour, 7 millions de repas sont servis dans les établissements scolaires et pour certains élèves, c'est le seul qui soit complet et équilibré dans la journée.

L'alimentation des enfants d'âge scolaire est essentielle pour leur croissance, leur développement psychomoteur et leurs capacités d'apprentissage. Pour couvrir leurs besoins nutritionnels, elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : avec 40 % du total énergétique le midi, au déjeuner.

Pour cela, il convient de respecter un certain nombre de principes contraignants :

- La **fréquence de présentation** des plats servis au cours de 20 repas successifs avec des exigences minimales et maximales,
- la taille des portions et les grammages,
- des règles adaptées pour l'eau, le pain, le sel et les sauces.

Les repas scolaires comportent 4 ou 5 composantes avec obligatoirement : un plat principal protidique, une garniture et un produit laitier, ainsi qu'une entrée et/ou un dessert.

Nous avons décidé la création du SIDORESTO – syndicat intercommunal Gentilly / Vitry - pour maintenir la restauration dans le service public avec pour objectif premier la qualité.

Pour répondre à la réalité sociale de nos villes, nous servons des repas à 5 composantes :

Un hors d'œuvre

Un plat protidique

Un plat d'accompagnement

Un fromage ou un laitage

Un dessert

Le SIDORESTO produit aujourd'hui 8500 repas par jour, soit plus d'1M4 par an.

78% sont destinés aux enfants des écoles et 8% aux retraités.

Pour Vitry, il en prépare près d'1 million 2 chaque année. Et plus de 60% des élèves fréquentent les restaurants scolaires.

Il a pour mission :

- d'assurer des menus de qualité, sains et variés, en étant attentif à la satisfaction des usagers, à leur implication et à l'information.

- de jouer un rôle éducatif avec des initiatives comme la fête du goût ou les repas à thèmes et la formation des personnels.

- de porter une attention particulière aux problèmes environnementaux, aux questions d'approvisionnement et à la réduction des pertes.

- Et de **respecter, bien sûr, toutes les normes sanitaires**, les procédures d'hygiène et les obligations nutritionnelles édictées par le PNNS ainsi que les préconisations du GEM-RCN.

Ses engagements se traduisent :

✓ dans la sélection des denrées, avec par exemple :

- de la viande sélectionnée et de haute qualité : bœuf de race à viande, poulet certifié, uniquement du gigot pour l'agneau...

- des œufs codés 1 ou 2 de volailles élevées au sol ou plein air,

- des lentilles AOC, du beurre de première qualité,

- l'exclusion des OGM et des denrées issues du clonage...

✓ et dans tous les cahiers des charges des marchés publics auxquels nous sommes contraints.

Au regard des dépenses engagées, la loi impose des appels d'offres européens, annuels ou pluriannuels en fonction de la nature des produits.

En plus des mesures en vigueur, nous avons pris des engagements spécifiques et introduit de nombreux critères de qualité, nutritionnels, d'étiquetage... permettant de garantir la qualité des denrées et de sérier au mieux l'origine des produits, puisque le pays de provenance ne peut être exigé ; ainsi qu'une clause environnementale appliquée depuis 2007, et complétée, à chaque fois que nécessaire.

Cette clause concerne les labels, certificats, signes de qualité, les démarches environnementales et à l'approvisionnement avec le moins possible d'intermédiaires. Elle permet de favoriser les circuits courts et nous nous réservons la possibilité de visites sur site pour appréhender la capacité des soumissionnaires de répondre à nos attentes.

De plus, depuis 2 ans nous avons également ajouté une nouvelle clause relative au bien-être des animaux depuis leur naissance jusqu'à leur abattage.

Et relevé le barème de ces critères coefficient 3 pour la qualité technique et le goût, coefficient 2 pour le prix, coefficient 1 pour la clause environnementale et coefficient 1 pour le bien-être animal pour toutes les denrées animales y compris les laitages et les œufs.

Quant à l'approvisionnement en produits « bio », il fait l'objet d'un marché annuel spécifique et suffisamment alloué pour que de petits producteurs locaux puissent y participer. Ce qui est le cas.

A titre d'exemple, par service, on commande 1 tonne de fruits ou de légumes ordinaires ou bio et 800 kg de viande. Pour 2018, les viandes fraîches de bœuf, de veau, de volaille et de porc sont françaises.

Les menus sont élaborés par notre diététicienne et étudiés lors de la commission mensuelle des menus.

Dans le coût de production des repas, la part des aliments est la plus importante, près de la moitié. Le SIDORESTO n'utilise que très peu de conserves et pratiquement pas de produits transformés, ses cuisiniers préparent les plats en utilisant des produits bruts, des fruits et légumes de saison. Un aliment issu de l'agriculture biologique est servi une fois par semaine : fruit, légume, pâtes alimentaires, produit laitier ou pain.

Des aliments issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ont été proposés progressivement, depuis 10 ans.

La part de produits bio est de moins de 3% en restauration scolaire au niveau national. Loin des 20% demandés !

En 2017, à Vitry, les aliments purement bio représentaient 2,8% de l'ensemble des repas, 5% sur le temps scolaire.

**Ce n'est pas encore satisfaisant.** Nous avons pris l'engagement de poursuivre les efforts en ce sens et étudions comment augmenter le pourcentage de produits bio sans augmenter le prix du repas et sans supprimer un élément du repas ce qui se fait dans un grand nombre de villes puisque le surcoût est très important (28%).

De plus, le SIDORESTO s'inscrit depuis plusieurs années dans une démarche de restauration responsable et durable et compte approfondir les actions déjà engagées concernant les filières de valorisation des déchets, et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Enfin, vous posez la question du plat protidique : il est aujourd'hui la plupart du temps d'origine animale : viande, poisson au moins une fois par semaine, souvent deux, ou œuf Conformément aux fréquences minimales imposées par les obligations nutritionnelles.

La possibilité de servir un plat protidique végétal de façon plus régulière est prévue en respectant, bien sûr les normes imposées que nous sommes tenus de respecter, à savoir 3 fois maximum sur 20 repas successifs.