



Conseil municipal de janvier 2014

Point C : Communication du rapport d'activité Siresco 2012

Intervention de Chantal Duchène pour le groupe EELV

Monsieur le Maire,

Cher-e-s collègues,

C'est d'abord avec grand plaisir que nous avons appris fin 2012 que le Siresco avait signé une convention avec le groupement des agriculteurs bio d'Île de France dans le cadre de sa démarche qualitative « De la terre à l'assiette ».

Hélas notre enthousiasme est vite retombé lorsque nous avons découvert que cette convention ne mentionnait aucun objectif chiffré en matière de produits bio. C'est regrettable car en consultant le rapport on découvre que le Siresco est encore bien loin de l'objectif de 20 % fixé par le plan « Ambition bio 2017 » du ministère de l'Agriculture, un objectif lui-même assez peu ambitieux. En effet seuls 9.7% du budget du Siresco sont consacrés à l'achat de produit bio.

On peut critiquer les grosses entreprises de restauration collective pour de multiples raisons mais elles ont su s'adapter au cahier des charges des marchés publics proposés par les villes les plus ambitieuses dans ce domaine. A Saint-Etienne par exemple, la majorité municipale s'était fixé en début de mandat pour but d'atteindre les 100% de bio début 2014. C'est chose faite puisque son prestataire, l'entreprise Elixor, a su s'adapter, structurer une filière bio de proximité (41% des produits sont d'origine locale), le tout sans que le prix du ticket repas n'augmente.

Est-ce à dire que le service public serait moins performant ? Nous ne le croyons pas, bien au contraire et nous pensons que l'exemple de Saint-Etienne peut-être reproduit en régie directe. Ce qui fait défaut en réalité, c'est le manque manifeste de volonté politique des villes membres du Siresco car trop souvent le bio est considéré comme une contrainte.

Le Siresco sert un très grand nombre de repas chaque année, plus de 6 millions, ce qui est considérable et on nous a expliqué plusieurs fois qu'il était difficile de passer du jour au lendemain au tout bio. Mais on est en droit de renverser la problématique et de se demander si au delà de l'absence de volonté politique, la taille du Siresco n'est pas elle-même un problème. Il est en effet surdimensionné et les tonnages mentionnés dans ses appels d'offres sont sans doute rédhibitoires pour la jeune filière bio d'Île de France.

L'introduction progressive et régulière de produits bio dans les menus est un facteur clé pour changer de modèle. Pour reprendre l'exemple de Saint-Etienne, le conseil municipal avait choisi de démarrer avec des repas à 50% bio en 2009 puis d'augmenter chaque année de 10 % la part de produits issus de l'agriculture biologique dans ses repas. Malheureusement, comme je l'ai dit précédemment, aucun objectif chiffré et daté n'apparaît dans le rapport annuel du Siresco.

La taille du Siresco et la concentration de la production de repas dans deux cuisines centrales pose également la question du circuit court et de la proximité. D'après l'Ademe, ces circuits courts sont « aujourd'hui une opportunité économique non négligeable que ce soit pour le producteur (pour sécuriser son modèle économique), le consommateur (car le prix est ajusté au coût réel) ou un territoire (grâce à la création d'emplois locaux) ». La question du bien manger dépasse donc le seul cadre alimentaire et il appartient donc aux collectivités membres du Siresco d'amorcer le début d'un cercle vertueux et de garantir un débouché aux producteurs pour contribuer au développement de l'agriculture biologique.

Ainsi, Jacqueline Spiro nous apprenait l'année dernière que le premier atelier de transformation de légumes bio de la région, regroupant des producteurs bio et la coopérative ferme bio de l'Île-de-France, avait ouvert. L'objectif de cet atelier

était de pouvoir fournir 200 tonnes de produits finis par an. Jacqueline Spiro nous avait confirmé l'intérêt du Siresco pour ce projet : serait-il possible d'en savoir plus sur cette initiative ? L'atelier est-il en mesure de fournir ces 200 tonnes de fruits et légumes et si oui, le Siresco a-t-il déjà commencé à s'approvisionner auprès de cette structure ?

Parallèlement à la question du bio à la cantine, nous sommes interpellés par le traitement du gaspillage alimentaire au sein du Siresco. L'année dernière, Jacqueline Spiro nous informait qu'il était question d'agir pour la réduction des volumes de déchets organiques jetés en fin de repas. Le Siresco a agit en effet et a décidé purement et simplement de supprimer une entrée ou un dessert, une fois par semaine. On lit ainsi page 10 du rapport que depuis 2012 « *le Siresco a commencé à penser des menus élaborés avec 4 composants au lieu de 5 : cette orientation traduit une autre conception de la composition du menu qui se traduit par une absence possible d'entrée ou de desserts* ». Traduction, désormais, même lorsqu'ils ont été sages, les enfants déjeunant dans des cantines estampillées Siresco sont privés de dessert ! Aucune étude nutritionnelle ne vient appuyer cette décision de passer à « une autre conception de de la composition du menu », mais le rapport annuel du Siresco dans une superbe lapalissade nous affirme que, je cite, « *tout le monde s'accorde sur le fait qu'un repas à quatre composantes bien consommé engendre moins de déchets* ». Cette approche simpliste de la lutte contre le gaspillage alimentaire

n'a pas manqué de surprendre les parents d'élèves et les personnels chargés de l'encadrement des enfants. Contre le gaspillage, une simple réduction de la taille des portions est plus utile et ne crée aucune frustration, permettant même d'équilibrer le prix du ticket repas face au surcoût des produits bio et/ou de qualité. C'est ce que font des villes comme Saint-Etienne, le 2^{ème} arrondissement de Paris mais aussi Villejuif et les retours d'expériences sont plus que positifs.

Concernant l'introduction de repas végétarien, le rapport indique "pouvoir proposer ponctuellement un repas majoritairement composé de protéines végétales". Où en est-on sur ce point ? Pour notre part, nous souhaitons qu'un tel repas soit proposé chaque semaine, non pour satisfaire un quelconque particularisme alimentaire ou religieux mais bien pour limiter l'empreinte écologique des repas servis par le Siresco. En effet les quantités d'eau, d'énergie et la surface nécessaires pour produire 1 kg de protéines d'origine animales sont infiniment plus importantes que pour produire 1kg de protéines végétales. Un repas 100% végétarien une fois par semaine contribue également à l'éducation alimentaire des enfants et constitue une alternative aux produits carnés recommandée par les nutritionnistes.

Et puis parce qu'être écologiste c'est avoir une approche globale des problématiques liées à la transition dans laquelle nos sociétés sont entrées,

permettez nous de faire le lien entre ce rapport sur la restauration collective et les 2 vœux présentés ce soir :

- Première question, en lien direct avec le vœu déposé par Ecologie Ivry : le Siresco a-t-il déjà considéré la question de la collecte et du traitement des restes de repas ? En effet, les reliefs des assiettes entrent pour une grande majorité dans la catégorie des biodéchets, il serait opportun des les isoler du circuit classique des déchets pour les valoriser.
- Deuxième question, inhérente à la mise en place des nouveaux rythmes scolaires : alors que le rapport indique qu'un séminaire dsur cette question a eu lieu en novembre 2012, où en est-on aujourd'hui ? comment les cantines vont-elles s'adapter à la demi-journée de cours supplémentaire ? Quel est l'impact financier pour la ville ? A-t-on déjà une estimation du nombre d'enfants qui resteront manger à la cantine si la demi-journée est instaurée le mercredi ? le samedi ?

Peut-être Jacqueline Spiro et Sandrine Bernard peuvent-elles nous apporter des précisions sur ces points.

Enfin nous tenons à rappeler que le Conseil Général s'est lui même engagé pour la construction d'un modèle de restauration durable et de qualité. Le Siresco doit donc entamer sa mue : il lui faut passer d'un modèle basé sur l'agriculture intensive à un autre s'appuyant sur le respect des consommateurs, des agriculteurs, des cuisiniers, et de l'environnement.

Je vous remercie