

Il n'y a aucun hasard à ce que des agriculteurs aient fait irruption ce lundi dans les locaux de la restauration scolaire de la ville de Tomblaine pour un "contrôle" intempestif et en toute illégalité. En effet, ils auraient très bien pu aller dans une autre commune, mais là manifestement, il fallait chercher querelle (peu importe les moyens employés !) à un député-maire socialiste.

On pourrait même dire que la logique aurait voulu que ce soit la dernière commune de Meurthe-et-Moselle choisie pour y mener pareille inquisition ! Tout simplement parce que la ville de Tomblaine doit être une des très rares encore en Meurthe-et-Moselle à avoir une restauration municipale en régie, c'est à dire où on assume les responsabilités le plus directement possible : les repas sont confectionnés sur place chaque jour par du personnel municipal qualifié et de grande compétence, avec uniquement des produits frais, une démarche qualité permanente est mise en œuvre, un repas complet bio par semaine est servi pour sensibiliser les enfants, des portes ouvertes sont proposées chaque année aux parents qui peuvent aussi à tout moment venir manger avec leurs enfants pour se rendre compte eux-mêmes de la qualité de ce service, un prix très accessible est pratiqué, la qualité est recherchée aussi dans l'encadrement des enfants...

Vous en connaissez beaucoup vous des communes qui proposent cette qualité de service public ? N'oublions pas que la restauration scolaire n'est pas une compétence obligatoire des communes.

Il n'y a donc aucun hasard à cette irruption.

Aucun hasard non plus à ce que le journal local reprenne bien évidemment les conclusions mensongères de ce "contrôle" douteux. Après un certain nombre d'articles à charge depuis quelques semaines, ça commence à faire beaucoup.

La réalité, c'est que pour conserver cette qualité de service, la Ville de Tomblaine a dû investir 950.000 € pour des travaux dans la cuisine centrale il y a 4 ans pour une mise aux normes européennes. Sans cela, elle aurait été dans l'obligation de concéder ce service à une société privée et la qualité aurait été toute autre, ou encore la Ville aurait pu arrêter la restauration scolaire purement et simplement. A noter que ces choix ont été ceux faits par un certain nombre de communes en Meurthe-et-Moselle qui ont préféré ne pas investir autant uniquement pour des mises aux normes draconiennes...

Depuis ces travaux, la restauration municipale est sujette à juste titre régulièrement à des contrôles d'hygiène et de procédure très stricts de la part des services vétérinaires. Ainsi aucune personne étrangère à ce service n'est autorisée à entrer en cuisine. Le maire lui-même n'y pénètre jamais.

Alors de quel droit ces agriculteurs de la FDSEA se permettent-ils de faire irruption dans ces locaux ?

Sous leur pression, la responsable leur a fourni des équipements adaptés (mais avait-elle le choix ?)

Mais ces personnes ne sont pas formées et ignorent tout des protocoles imposés et des

précautions d'hygiène. Elles ont donc clairement mis en danger les centaines d'enfants fréquentant ce jour-là la restauration scolaire à Tomblaine ! Et qu'on ne nous dise pas que l'on exagère, sinon cela reviendrait à dire que toutes ces contraintes, normes et protocoles seraient superflus...

Pénétrer illégalement, sans autorisation en ne donnant pas son identité dans ce type de locaux est clairement délictueux. Ce sont des méthodes inacceptables, les centaines de parents, que nous allons informer, apprécieront...

Mais pire encore, le compte-rendu de leurs pitoyables exploits repris par la presse est un mensonge de la part de ces "agriculteurs". La preuve que l'objectif de cette descente n'est pas celui qu'on pourrait croire. "Là-bas, on a vu des produits transformés en France, mais ne portant aucune indication sur leur origine".

Quelle est la réalité ? Compte-rendu des employés municipaux : Sur tous les produits contrôlés par la FDSEA figuraient des étiquettes avec les lieux de fabrication systématiquement mentionnés et TOUS les produits venaient de France !!!

Les repas bio fournis chaque semaine proviennent tous de Lorraine (facile à vérifier, fournisseurs : paysans bio lorrains).

Cela dit, si tous nos produits viennent de France, nous ne pouvons pas acheter exclusivement local pour plusieurs raisons :

- le coût lorsqu'il est nettement supérieur,
- les quantités (pour 450 repas) seraient souvent difficilement honorées par les fournisseurs et selon la période de l'année,
- la nécessaire diversité de l'alimentation serait rendue difficile. L'agriculture lorraine, même si elle offre de bons produits, ne permet pas une grande diversité alimentaire.

En résumé, à Tomblaine, nous sommes fiers du Service Public, nous sommes fiers de la qualité du service de restauration municipale. Et nous n'avons pas de leçons à recevoir de la part d'activistes en recherche d'incidents.

Les parents tomblainois qui viennent très nombreux chaque année lors des portes ouvertes visiter la restauration scolaire n'auront pas été dupes à la lecture de cet article. C'est une affligeante cabale.