

Suite à l'article où je m'indignais de la méthode utilisée pour le contrôle intempestif de la restauration scolaire de Tomblaine, la directrice de la Coopérative Bio "Paysan Bio Lorraine" a souhaité réagir. Elle a écrit au journal pour témoigner. Voici un extrait de son courrier :

"Bonjour Monsieur,

Suite à l'article paru le 09 déc sous le titre « les pieds dans le plat », je souhaiterais voir s'il est possible vous faire part, et de faire partager à vos lecteurs, mon étonnement et ma surprise.

En effet, depuis maintenant presque 5 ans, les cuisines de Tomblaine (restaurant scolaire Léo Lagrange et Foyer de personnes âgées Marcel Grand clerc) sont engagées dans une importante dynamique d'approvisionnement en aliments issus de l'agriculture biologique lorraine. Tous les 10 jours les convives bénéficient d'un repas Bio dont la majorité des composants viennent de fermes Bio du secteur. Cette dynamique se répercute économiquement sur le territoire puisque, pour Paysan Bio Lorrain, cela représente environ 20 000€ de vente cette année.

L'organisation logistique de notre coopérative permet d'assurer une seule livraison pour bien sûr limiter les pollutions liées au transport. Par exemple ce lundi 8 décembre, nous avons livré des compotes Pommes Mirabelle qui venait de Cousances (Dépt 55), de la viande bio abattue à Mirecourt et découpée à saint Nabord (88) et du fromage fabriqué et affiné à Reillon (54).

Quel dommage que les JA et la FDSEA ne fassent pas état de la présence de ces produits ce lundi !!!! A croire que les produits bio lorrains, pourtant livrés au moment même où ils étaient présents en cuisine, soient restés invisibles à leurs yeux....

Pour nous l'expérience menée à Tomblaine mérite d'être valorisée et pourrait servir d'exemple pour d'autres collectivités qui s'interrogent toutes sur la manière la plus pragmatique de se rapprocher de leur agriculture locale."

Je remercie cette dame pour son témoignage spontané et courageux. A partir de cela, chacun jugera.

Hervé FERON