



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Soirée « Communes sans OGM en Ille-et-Vilaine » du 26 janvier 2015 organisée par la Maison de la consommation et de l'environnement et le collectif OGM35

Témoignages de deux élus concernant la question des OGM

➤ Pascal Hervé, maire de Laillé

« Sur la commune de Laillé, nous avons pris une délibération contre les OGM en 2004, puis en 2009 et avons renouvelé notre position en 2014, à la suite des élections municipales. Cette nouvelle délibération a été l'occasion de relancer le débat au sein du conseil municipal et de réaffirmer une démarche dans laquelle nous cheminons depuis longtemps. La nouvelle délibération a été votée à l'unanimité du conseil. Il y a trois agriculteurs mais je pense que tout le monde compris la mainmise des semenciers sur le vivant. A l'époque de la 1^{ère} délibération, j'étais adjoint, mais très sensibilisé par cette question, en tant qu'agriculteur bio. Dès le 1^{er} vœu contre la culture d'OGM en plein champ, nous nous étions également posé la question de la cantine. La première chose que je dirais c'est qu'il faut absolument impliquer les agents et notamment le gestionnaire de la cantine. Le refus des OGM végétaux « étiquetés OGM » a été simple. Par contre, la question de la viande s'avère plus compliquée. Le seul moyen d'éviter que des produits d'origine animale (viande, lait, fromages...) proviennent d'animaux nourris aux OGM consiste à revoir notre manière de travailler et à modifier l'organisation de la cuisine et des repas.

Aujourd'hui, nous sommes justement en train de revoir cette organisation et avons fait appel à un professionnel extérieur pour nous accompagner dans cette voie modification des espaces de travail, organisation de la cuisine... Nous attachons aussi beaucoup d'importance aux conditions dans lesquelles mangent les enfants. Avec 500 enfants qui vont à la cantine au cours de 3 services d'une ½ heure, nous estimons que le temps du repas est trop court pour être abordé sereinement par les enfants. Un autre aspect est l'accompagnement pédagogique. Dans le cadre des Temps d'accueil périscolaire (TAP) nous avons mis en place des animations autour de l'alimentation. Ça commence par le respect de la nourriture avant toute chose.

En conclusion, je dirai que je suis convaincu que les produits industriels coutent plus chers à la société que les produits bios et frais. Notre ambition est donc d'aller vers les circuits courts, 100% bio si possible mais en tout cas sans OGM. »

➤ Christian Roger, maire de Guipel

« Arrivé aux manettes de la municipalité en 2008, nous avons tout à apprendre mais de vrais engagements en matière d'environnement. Dès 2008, j'ai mis sur la table la question d'un positionnement sur la culture des OGM en plein champ. Je m'attendais à un débat animé mais en fait il n'en a été nullement le cas.

A la même époque nous avons émis le souhait qu'il n'y ait pas d'OGM dans l'alimentation des enfants mais nous étions en contrat « en liaison froide » avec un prestataire. Pas simple. Finalement, c'est donc beaucoup plus sur le retour en régie de la cantine qu'il y a pu avoir débat que sur les OGM en tant que tel. Cela nécessite un investissement fort et une nouvelle organisation... alors forcément ça discute au sein du conseil.

Peu après notre arrivée, nous avons eu la chance de voir démarrer la construction de l'EHPAD intercommunal sur notre commune. J'avais questionné la Com com avant le démarrage des travaux pour voir si des ajustements pouvaient être faits au projet, notamment sur la cantine, mais le projet était trop avancé. Quelques temps après l'ouverture, un copain cuisinier à qui j'ai fait visiter la cuisine de l'EHPAD m'a indiqué que nous avons un équipement exceptionnel et qu'il pouvait produire 500 repas/jour soit bien au-delà de la confection des seuls 47 repas des résidents ! Du coup, depuis 3 ans, on est en régie.

La 3^{ème} volonté de l'équipe municipale était de passer en 100% bio – nous n'y sommes pas – et en circuits courts. On s'est fait accompagner par Agrobio35, pour appuyer le personnel dans la démarche, avec une aide financière de la communauté de communes. Nous avons aujourd'hui tant sur le prix que sur la sécurité d'approvisionnement.

Sur le côté de l'organisation des repas, on était auparavant sur deux services de 35 minutes chacun. Trop court, selon nous. Du coup, on a voulu faire un seul service avec les 120 enfants. Et la construction de la nouvelle cantine a été faite dans ce sens là, avec une attention particulière sur l'acoustique. Malgré cela, on estime encore que le bruit est vraiment trop important et difficilement supportable pour les personnels de cuisine.

D'un point de vue général, je dirai que l'on ne communique pas assez sur la qualité que l'on apporte aux enfants. Dans le cadre des TAP, on s'est tout de suite entendus sur le fait qu'il fallait mettre les enfants avec les mains dans la farine et le beurre... On a donc maintenant une personne qui donne des cours de cuisine aux enfants. Et ça fonctionne très très bien ! »