

« Repas scolaires : le contrat n'est pas respecté »

Ecolo pointe du doigt la gestion du dossier par la majorité

C'est un sujet qui préoccupe beaucoup l'opposition à Woluwe-Saint-Lambert et en particulier le conseiller communal Ecolo Jean-Claude Van der Auwera : les repas dans les cantines communales. Une visite a été organisée dans les locaux de Sodexo, qui fournit les repas, le 17 avril dernier. Selon lui, certains points de l'appel d'offres de la commune ne seraient pas respectés.

L'alimentation de nos enfants : voilà un sujet auquel on fait de plus en plus attention, alors que des scandales alimentaires éclatent régulièrement. Un conseiller communal Ecolo de Woluwe-Saint-Lambert, Jean-Claude Van der Auwera, s'est

penché sur la nourriture servie dans les écoles communales et dans certaines crèches. Il a pu, avec d'autres conseillers, visiter les cuisines de Sodexo, la société qui a remporté l'appel d'offres l'année dernière et qui prépare donc les repas destinés aux enfants. « J'ai découvert une série d'anomalies par rapport au contrat », commence-t-il. « Le cahier des charges de la commune imposait la certification bio dès le

début du marché en septembre 2017. À ce jour, ils (Sodexo) ne l'ont toujours pas. » L'élu écologiste n'y va avec le dos de la cuillère et énumère point par point ce qu'il considère comme un manque de respect du contrat. « L'objectif était d'avoir 100 % de bananes bio et com-

merce équitable. Pour l'instant, on n'en est qu'à 21 %, loin du compte donc », indique-t-il. L'élu local pointe aussi du doigt l'origine du thon servi dans les cantines ou encore le caractère non local de la viande. « On n'a pas été capable de me dire d'où vient le poulet ! En tout cas, avant 2017, il était produit hors Union européenne. On est loin du local ! », s'indigne-t-il.

LES OGM

Jean-Claude Van der Auwera a soulevé le problème des OGM. « Le cahier des charges prévoyait l'absence totale d'OGM dans les préparations. Pendant la visite des cuisines, on m'a dit que le principe de précaution était invoqué mais qu'on ne pouvait pas exclure que certains animaux soient nour-

ris avec des OGM. »

Enfin, il est mentionné « Agriculture responsable » à l'encre verte

sur les menus. « Ils m'ont dit que c'était un 'truc' et qu'il fallait l'interpréter comme 'bio' mais comme ils ne sont pas certifiés, ils ne peuvent mentionner 'bio'. Ils ont appliqué ce qui est un subterfuge. Ils n'ont même pas cherché à justifier cette dénomination », souligne encore le conseiller communal.

D'après ce dernier, la commune a attribué l'offre (contrat pour 5 ans) alors que les critères du cahier des charges n'étaient pas entièrement respectés. Un argument largement contesté par le bourgmestre Olivier Maingain (DéFI-voir texte ci-dessous). ●

E.F.

La réponse du bourgmestre

« Inspirés du label le plus exigeant »

Le bourgmestre de Woluwe-Saint-Lambert Olivier Maingain (DéFI) a répondu aux arguments du conseiller communal Jean-Claude Van der Auwera (Ecolo). « Il confond tout. Nous n'avons pas soumis un cahier des charges au rabais, au contraire. Nous avons attribué le marché à l'entreprise qui respectait le plus les

critères que nous avons établis dans le cahier des charges. Parfois, l'entreprise fait mieux que ce qui est prévu, parfois un peu moins bien », explique Olivier Maingain. « Nous nous sommes inspirés du label le plus exigeant : Good Food. Nous allons soumettre des dossiers pour obtenir différentes certifications de quali-

té, les fourchettes Good Food. »

Concernant le côté local qui n'est pas systématique, le bourgmestre répond à Jean-Claude van der Auwera : « Nous n'allons pas lui rappeler le récent scandale de la transformation de la viande. Non, la provenance n'est pas un gage de qualité suffisant. » À l'attribution du

marché en 2017, Sodexo a changé de cuisine. « La certification a été demandée à l'organisme compétent et nous attendons la conclusion de l'audit. Ni lui, ni moi n'avons de pouvoir là-dessus. Bien sûr, si l'audit est défavorable, nous agissons en conséquence », conclut le bourgmestre. ●