

Ces normes qui alourdissent le coût des menus de la cantine

Encore artisanales et locales, les recettes qui nourrissent les 50 pensionnaires de la cantine scolaire de Fercé sont menacées par la rigueur des normes administratives. Décourageant parfois pour les élus.



Cantine de l'école de Fercé, hier midi. Les menus de la cantine scolaire sont quotidiennement confectionnés dans la commune pour les 50 pensionnaires de l'école. Un circuit court et une proximité qui demandent beaucoup d'énergie. Photo - Le Maine Libre - Denis Lambert

Jean-Benoît GAYET
jean-benoit.gayet@maine-libre.com

Je ne sais pas combien de temps nous allons pouvoir tenir. Notre volonté est de favoriser les circuits courts et l'alimentation saine et locale tout en permettant à notre restaurateur de miser sur une activité qui lui assure des revenus réguliers. Mais les normes deviennent tellement contraignantes qu'elles peuvent devenir décourageantes.

« La proximité c'est notre liberté »

Maire de Fercé, coquet village de bord de Sarthe abritant 600 habitants dans le canton de La Suze, Dominique Lhumeaux a le poil qui se hérisse lorsqu'il fait le total des contraintes administratives, parfois contradictoires, qui viennent quotidiennement perturber les initiatives des élus locaux : « Je ne suis pas contre les règlements et la sécurité. Bien au contraire. Mais trop de technocratie tue la démocratie locale ».

Exemple : le fonctionnement de la cantine scolaire. À Fercé, les élus font de la résistance pour assurer les 50

repas qui nourrissent quotidiennement les pensionnaires des quatre classes de l'école (87 élèves). De l'élaboration des menus, puis de la confection à la livraison des repas, tout est conçu, confectionné et porté sur place.

C'est à « l'Auberge du pêcheur » qu'Amandine et Ludovic, les gérants du seul restaurant du village, confectionnent les repas d'après le cahier des charges et l'élaboration des menus validés par le maire et son conseil municipal.

« Évidemment, c'est plus lourd que de s'adresser à une cuisine centrale qui nous livrerait le tout clé en main et sécurité en prime », poursuit Dominique Lhumeaux. « Mais ce n'est pas notre philosophie. Nous tenons à maintenir cette formule de proximité car cela assure un revenu régulier à l'aubergiste, donc sa présence dans la commune. Ensuite, le circuit court de la chaîne alimentaire correspond également à notre manière de concevoir l'aménagement du territoire. La cantine fait travailler les producteurs locaux, les commerçants et les agents de la commune ».

La tentation de la centralisation

Régulièrement, l'administration se montre tatillonne : « Nous avons des contrôles incessants. Et des normes très contraignantes. Il faut prendre la température des aliments à l'auberge, puis avant d'être servis à la cantine. Prenez l'exemple d'une macédoine de légumes. Elle doit impérativement afficher 5 degrés maximum dans l'assiette. C'est trop froid pour les pensionnaires qui doivent attendre que le plat se réchauffe naturellement. Il faut constamment jongler à la minute près entre les liaisons froides et chaudes. Nos personnels sont très surveillés. La dernière fois

que les services vétérinaires sont passés, ils nous ont obligés à dresser une clôture très coûteuse autour de l'aire réservée aux poules de la cantine ». Le conseil municipal assume ces contraintes. Mais les élus de Fercé, comme dans beaucoup d'autres communes, ont l'impression que la multiplication et l'enchevêtrement des normes finiront par tuer la liberté d'entreprendre : « On nous fait comprendre petit à petit qu'un système centralisé serait beaucoup plus confortable. Mais ce confort-là, c'est la mort de nos communes ».

A SAVOIR

Jean-Claude Boulard, chargé de simplifier

Pour tenter de réduire les multiples normes, le gouvernement vient de charger Jean-Claude Boulard, maire du Mans et président de Le Mans Métropole et Alain Lambert, président du Conseil général de l'Orne d'une mission de lutte contre toutes ces normes « qui sont un frein » pour les collectivités locales. Le maire

du Mans s'est fixé comme premier objectif de « trouver le plus rapidement les 20 normes les plus absurdes ». « C'est une tâche d'autant plus importante que l'excès de normes complique sérieusement la vie et le quotidien des élus locaux et coûte très cher, au final, à tout le monde, et notamment aux contribuables » ajoute Alain Lambert.

« Les élus sont les vaches à lait des administrations »

Les interventions du maire de Ségrie (canton de Beaumont-sur-Sarthe) sont souvent remarquées lors des congrès des maires. Francis Lépinette, réputé pour son franc-parler est depuis longtemps en lutte contre la multiplication de certaines normes « Idiotes » qui empoisonnent la vie des élus : « Pas toutes, évidemment, il faut des normes. Mais certaines peuvent mettre en colère. Le bon sens doit prévaloir sur la norme ».

Et le maire de Ségrie de citer des exemples, reprenant d'entrée le

contrôle dans les cantines : « Vous n'avez pas le droit de garder les restes alors que l'on dénonce le gaspillage et que beaucoup ne mangent pas à leur faim ».

Autre exemple irritant : « On interdit dans les endroits publics l'usage du tissu, imposant celui du papier pour se laver les mains. Le papier, après on le jette. Ce n'est pas du gaspillage, cela ? » Francis Lépinette enfonce le clou : « Et les quotas que l'on nous impose pour garder les enfants. Alors qu'ils sont à trente par classe pour un

enseignant, on exige dans les garderies un surveillant pour huit enfants en maternelle, un surveillant pour 12 enfants en primaire. Comment pourra-t-on gérer cela si les communes doivent assurer 1 h 30 de garderie supplémentaire par semaine ? »

Normes parfois « débilées » imposées pour repenser un centre bourg, tapis obligatoires pour installer des jeux pour enfants, contraintes pour réhabiliter du logement social « qui ne dépense aucune énergie », dictat imposé par les fédérations sportives

pour que les élus locaux achètent tel tatami, installent tel ou tel but de football, garantissent telle hauteur de panier de basket : « Les élus sont devenus les vaches à lait des administrations et des fédérations. Et encore, quand je parle de lait, on interdit aux enfants d'en boire lorsqu'ils découvrent le monde de la ferme. C'est comme les œufs. Dans une cantine il vaut mieux les avoir en poudre qu'en vral ».