La collectivité va reprendre la gestion de la restauration collective

POLITIQUE

La Ville de Mende, le centre intercommunal d'action sociale et l'Hôpital Lozère vont créer un groupement d'intérêt public pour prendre la suite de l'opérateur Sodexo.

Thierry Levesque
tlevesque@midilibre.com

Au 1er septembre prochain, le service de restauration collective redeviendra local à Mende. La Ville, le centre intercommunal d'action sociale Cœur de Lozère et l'Hôpital Lozère viennent en effet de constituer un groupement d'intérêt public, pour se substituer à un marché tenu par l'opérateur Sodexo, qui arrive à expiration au cours de l'été 2023. L'élaboration des repas sera réalisée dans la cuisine centrale de l'hôpital de Mende, et leur fourniture sera assurée pour les trois collectivités concernées, et donc pour les écoles publiques de la ville.

La constitution de ce groupement d'intérêt public pour la restauration collective a été proposée aux élus du conseil municipal, qui l'ont approuvée à l'unanimité, lors de la dernière séance, jeudi.

« *C'est un dossier éminemment important*, a commenté Laurent Suau, le maire. *Cela fait 27 ans que la cuisine était faite par un groupe industriel. Là, on revient à du local. On a réussi à faire aboutir ce dossier, avec le directeur de l'hôpital. On va, j'espère réussir.* »

Réfléchir à un tarif social

Les élus de l'opposition n'ont pas contesté le principe. Au nom du groupe De Mende et vous, Bruno Portal s'est ainsi dit « *favorable au projet. Mais il doit répondre à certains objectifs, comme celui de la récupération des déchets. Nous avions par exemple lancé l'idée de la basse-cour solidaire. Nos ancêtres le faisaient, qui étaient les premiers écolos. Il faut réfléchir à quoi faire de ces denrées. Vous avez du pain sur la planche, et bio, si possible.* » « *C'est un vrai sujet, nous allons le rajouter* », a approuvé le premier magistrat.

Laurent Suau a aussi rebondi sur la remarque, en voulant généraliser « *les denrées locales. On essaie de le faire. Le pain est bio depuis 2009. En 2016, nous avons institué le principe : soit un produit bio, soit un produit local. Nous allons essayer de faire mieux. Que l'on sorte en liaison chaude permet d'offrir une meilleure qualité de service.* » « *Mais on ne devrait pas gagner en tarif, il ne faut pas rêver, compte tenu de l'évolution des prix.* », a précisé le maire. « *Le repas dans les cantines est facturé 2,40 € aux familles. Il reste 5 € pris en charge par le budget communal. Nous avons un prix assez bas. Nous allons essayer d'en rester là. Nous allons réfléchir à mettre un tarif social, si nous y arrivons.* »

En revanche, répondant à une question de Michelle Jacques, il a précisé que « *mettre du tout bio, ce n'est pas possible, sauf à aller chercher à l'étranger. Je préfère faire travailler les éleveurs, et les entreprises locales.* »

Depuis 2009, le pain est bio dans les cantines des écoles publiques. ML