

Ecole de :

Monsieur le Maire
Monsieur le Directeur d'Etablissement
Monsieur le Directeur, Société _____

Objet : Sécurité alimentaire en restauration collective

Demande de renseignements

Contact : M. Mme

Monsieur,

Il est de la responsabilité des parents de s'assurer que toutes les conditions sont réunies pour la sécurité et la santé de leurs enfants. C'est une priorité légitime qui ne souffre aucune distinction horaire et s'étend, bien entendu, aux temps scolaires (collation distribuée aux petits) et péri-scolaires (cantine).

C'est pourquoi nous nous permettons d'intervenir simultanément auprès de Monsieur le Maire, de Monsieur le chef d'établissement et de la société en charge de l'élaboration des repas afin que toutes les mesures de précaution soient prises en rapport avec l'épidémie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) qui sévit actuellement aussi bien en France que dans les pays riverains. Cette maladie est en effet transmissible à l'homme, elle est incurable et déjà responsable de plus d'une centaine de décès.

Si le tissu musculaire pur et le lait pur ne sont pas actuellement incriminés dans la contamination des consommateurs, il est par contre établi que les malades contaminés l'ont été par ingestion d'aliments vraisemblablement souillés lors de la manipulation des denrées. Les techniques incriminées à ce jour, concernent notamment les procédés d'élaboration des viandes hachées industriellement (viande hachée, hachis, hamburger, raviolis à la viande etc) et des saucisses renfermant des ingrédients dérivés de bovins. Cette liste n'est pas limitative.

Les dispositions sanitaires mises en place ces dernières années ont malheureusement révélé une application et des contrôles notoirement insuffisants. Les fraudes sont légions. Les erreurs de manipulation aussi. Les fournisseurs hexagonaux et étrangers sont aujourd'hui réputés globalement fiables mais individuellement imparfaits. Le rapport n°321 du Sénat (deux tomes) en date du 10 mai 2001 (JO du 11 mai 2001) est édifiant à cet égard.

Pour ces raisons, il appartient aux autorités locales ayant pouvoir de définir le cahier des charges en matière de restauration collective, d'améliorer celui-ci, de choisir les fournisseurs qui sauront journallement garantir sa bonne application et de s'assurer que toutes les précautions complémentaires utiles sont réunies pour garantir une meilleure sécurité alimentaire aux enfants qui leurs sont confiés. Se retrancher derrière des textes minimalistes n'est assurément pas une fatalité; aller au-delà est une obligation morale.

C'est pourquoi nous nous permettons de vous demander d'écartier définitivement des menus les plats suivants : viande hachée par un sous-traitant, hachis Parmentier élaboré à partir de viandes hachées par un sous-traitant, raviolis à la viande préparés industriellement, toutes saucisses, d'une manière générale toute préparation dont la composition est imprécise ou l'élaboration confiée à un sous-traitant.

Nous serions heureux que soient privilégiés les viandes de porc, de volaille, les steaks à découper provenant de races à viande (limousine, charolais, salers) en quantité adaptée afin de maintenir le coût de revient des repas.

Nous restons bien entendu à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, notamment en matière d'information relative à cette maladie émergente.

Dans l'attente de votre courrier,

je vous prie de croire, Monsieur, à l'expression de ma considération distinguée.