

Cantines de la Commission : oser le changement?

Nous sommes tellement convaincus que le changement est source de dépenses et d'énergie que nous semblons dominés depuis plus de 10 ans par une immobilité coupable. La seule idée qui a émergé depuis que les cantines de la Commission ont été externalisées à un prestataire externe fut de confier désormais cette gestion à trois prestataires au lieu d'un. En scindant le contrat par trois, les coûts d'exploitation ont triplé, les prix ont augmenté et la qualité est de nouveau prise en otage par l'absence de rentabilité. C'était donc une très mauvaise idée, dont on sait déjà qu'elle ne survivra pas à la réalité économique. Sur le terrain concurrentiel et impitoyable des marchés publics, le plus faible se fera désosser par les survivants. Et pendant ce temps, nous continuerons de payer trop cher un service médiocre. Car 2, c'est encore un de trop pour 7000 repas en moyenne par jour.

Les collègues qui ne sortent pas des immeubles de la Commission pour déjeuner en ont pris leur parti, la restauration collective à la Commission est mangeable, sans plus (enquête de satisfaction 2015). Ils y vont parce qu'ils n'ont pas le choix, question de temps et de budget. Ceux qui n'aiment pas manger mal continuent de se nourrir à l'extérieur. Quand la localisation de leur immeuble le leur permet. Les changements de prestataires n'ont rien changé, l'émulation prétendument attendue de la concurrence n'a pas joué: les cantines ne se sont pas améliorées. Consommateurs réguliers ou sporadiques des selfs de la Commission à Bruxelles, nombreux sont ceux qui déplorent qu'une fois de plus, la Commission ait un train de retard en matière de restauration collective.

De Glasgow à Turin en passant par Copenhague, Paris ou Hambourg, de nombreuses autorités locales ont fait le pari d'une alimentation saine, conciliant mode de production des denrées respectueux de l'environnement, circuits courts, diètes équilibrées, prévention des maladies liées à une vie sédentaire et à une alimentation mal adaptée. Pour les cantines de leurs **crèches**, écoles et universités, hôpitaux, administration publiques ou maisons de retraites, ces villes ont opté pour le tout bio et une conscientisation de leurs publics aux enjeux d'une alimentation équilibrée et durable.

A la Commission, rien de tout ceci : quelques posters disséminés dans certaines cantines rappellent qu'il est bon de manger 5 fruits et légumes par jour, quelques DG attirent l'attention de leur personnel sur les bienfaits d'une alimentation saine (p.e : formations de la DG ENV) mais les repas servis par les trois prestataires qui ont gagné le dernier appel d'offre pour la gestion des selfs et cafétérias de la Commission continuent de servir des plats aux quantités trop importantes, aux ingrédients médiocres et aux recettes inadaptées.

Pourtant, cet appel d'offre se voulait un rien plus exigeant que le précédent et prévoyait notamment un minimum d'achats bio, un soin spécifique apporté à l'équilibre des compositions de menu, moins de graisses saturées, de sel, de sucre. Au final, les salades baignent dans la mayonnaise, frites, purée et béchamel sont à l'honneur tous les jours et seule la dose de protéine a diminué, pas le nombre de calories, la louche généreuse de purée compensant la minceur de la tranche de poisson. Le pourcentage de produits bio nécessaire pour respecter l'appel d'offre s'exprime à travers l'achat des graisses de fritures et des « en-cas » que l'on trouve dans les cafétérias. Piètre résultat.

C'est qu'il n'y a pas de miracle : la qualité a un prix. Et même si globalement les prix ont augmenté (mais la dépense moyenne par client a baissé, quelle leçon !), les prestataires perdent de l'argent, beaucoup d'argent. Nous nourrir n'est absolument pas rentable, et l'hémorragie financière se compense sur la qualité des achats. Enfin, elle essaie de se compenser, car la réalité est là, rien n'enraye les pertes.

C'est que la Commission est un client difficile. Elle veut tout pour rien. Pour offrir le service des cantines et cafétérias, les prestataires doivent payer un loyer à la Commission pour l'espace qu'ils occupent, équiper les cuisines, assurer la maintenance et le nettoyage de toutes les surfaces. Le personnel est à leur charge. Comment donc fournir un repas de qualité qui intègre tous les coûts d'exploitation et de production en restant abordable sans faire aucune marge ? Impossible, vous l'aurez compris. Les prestataires ne sont pas philanthropes mais commerçants et ne sauraient nous nourrir à perte. Les lots de selfs et cafétérias qu'ils se sont vus octroyer ne sont pas suffisants pour leur permettre des économies d'échelle au niveau de l'exploitation et c'est à nous, consommateurs, de payer à la Commission la chaise que nous occupons pour déjeuner, dans le prix de notre médiocre repas, déjà trop cher pour ce qu'il est.

Si la Commission n'a pas l'assentiment de ses sponsors (Conseil et Parlement européen mieux nantis que nous, où est l'astuce ?) pour subventionner nos repas, au moins pourrait-elle obtenir de mettre à disposition les espaces et leur entretien, ce qui permettrait aux prestataires de concentrer les ressources vers la qualité intrinsèque de ce qu'ils nous servent à manger.

La Commission cherche par tous les moyens à faire des économies mais n'hésite pas à multiplier par trois les prestataires pour une population de consommateurs plutôt stable. Trois contrats à surveiller, autant de comptabilités à auditer, encore plus de contrôles à effectuer pour vérifier le respect des termes du contrat. Bref, une surconsommation de ressources pour encadrer ces marchés. On économise en louant les espaces et on gaspille en multipliant les prestataires. Drôle de calculs, probablement très peu performant économiquement et désastreux dans la poursuite de l'objectif de nous nourrir correctement.

De la qualité de notre bien-être, dont se soucie notre nouvelle commissaire, il semble que les selfs ne fassent pas partie. Ils sont pourtant cruciaux et pour notre santé, et pour notre crédibilité de prescripteurs de bonnes pratiques aux Etats membres (que nous ne nous appliquons pas : alimentation durable, équilibrée, respectueuse...), et pour notre bien-être au travail en nous permettant de rester sur place et théoriquement, de nous sustenter convenablement (ne pas négliger l'impact d'un bon repas sur la force du mental) pour un prix raisonnable.

Car il faut aussi faire cesser cette démagogie qui consiste à faire croire que nous ne sommes pas prêts à payer pour ce que nous consommons. Nous sommes prêts à payer un véritable service, à condition qu'il en vaille la peine.

Il n'est pas trop tard pour penser dès aujourd'hui notre alimentation de demain. U4U demande depuis des années de faire le lien entre notre santé, notre bien-être, notre engagement citoyen et la manière dont nous nous nourrissons, notamment en notre

qualité de service public européen qui devrait donner l'exemple des meilleures pratiques en la matière. C'est pourquoi nous invitons la Commission à regarder ce que font ces villes qui n'attendent pas que nous leur montrions le chemin d'une politique innovante, en phase avec les défis de notre planète et véritablement respectueuse des personnes, et qu'elle s'en inspire, pour penser dès à présent sa mutation en matière de restauration collective et de bien être au travail de ses agents.