

Bruxelles, le 12 avril 2012

**NOTE A MME IRENE SOUKA,
DIRECTEUR GENERAL, DG RH**

Objet: cantines de la Commission

Un nouvel appel d'offres va être prochainement lancé pour les services de restauration de la Commission.

A travers ses différentes politiques - ENV, SANCO, CLIMA, AGRI, etc. - l'Union européenne élabore des mesures visant à protéger la santé de ses citoyens, à respecter la biodiversité, à définir des critères de qualité pour les produits destinés à la consommation humaine et animale, à maintenir des traditions et des savoir-faire, et à défendre l'environnement.

Un acte d'achat entraîne toujours des conséquences dans tous ces domaines. C'est pourquoi nous voudrions attirer votre attention sur la nécessité d'une pratique exemplaire quand la Commission établit les cahiers des charges qui définissent les obligations des sous-traitants, en prenant tout particulièrement en compte les efforts et les obligations que l'Union s'impose.

En matière d'alimentation, la Commission finance des campagnes pour promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement, favorisant des pratiques culturelles moins riches en intrants, des circuits courts d'approvisionnement et la reconnaissance des produits de tradition, de qualité, de terroirs. Par ailleurs, elle promeut des habitudes alimentaires plus saines privilégiant la variété des denrées, en particulier des fruits et légumes, et la réduction des aliments nocifs, trop riches en matières grasses ou en sucre. Elle a remis en pratique les formations au goût dès l'école, la qualité ne résidant pas dans les seuls critères de production mais aussi dans les saveurs et dans la diversité des variétés proposées. Elle fait campagne pour la consommation de fruits et légumes de saison, d'espèces de poissons non menacés, pour réduire la consommation de viande à la lourde empreinte carbone, et bientôt sensibilisera au gâchis en promouvant la lutte contre le gaspillage des aliments, sous toutes ses formes.

Enfin, il ne vous aura pas échappé que de plus en plus de collègues ont des habitudes végétariennes ou souffrent de multiples allergies, ce qui invite à diversifier l'offre pour ces populations.

U4U souhaiterait que le prochain prestataire ait à respecter un certain nombre de critères, dont celui de la provenance des aliments, de leur mode de culture, mais aussi, pour leur transformation en plats cuisinés, de pratiques respectueuses de leur richesse nutritive intrinsèque.

Le précédent sous-traitant, EUREST, fournit une prestation de qualité médiocre à Bruxelles, alors qu'il gère la cantine du Tribunal de Justice de l'Union européenne à Luxembourg avec un luxe de précautions que nous lui envions, et pour un prix de vente identique.

Nous souhaiterions donc vous rencontrer rapidement pour discuter avec vous de la manière dont nos préoccupations pourraient mieux être prises en compte, sachant que près de 3.000 collègues ont signé en mai 2011 une pétition, à l'initiative des collègues de la DG CLIMA, réclamant une alimentation plus saine et exemplaire, à l'image des recommandations et directives de la Commission aux Etats membres.

Georges Vlandas
Président de U4U