Julie Grünebaum



Présidente du SIPLARC
Adjointe au Maire de Noisy-le-Sec, déléguée aux droits de l'enfant, à la réussite éducative et à la restauration

L’alimentation, c’est la vie !
C’est donc, de facto, un « fait social total » au sens de la définition anthropologue de Marcel Mauss ; et la restauration collective est bien une activité qui implique directement toutes les dimensions de la société, dimensions sanitaire, économique, juridique, culturelle, cultuelle, etc…
Pour les deux villes réunies au sein du SIPLARC, c’est le premier service – en termes de nombre de bénéficiaires -aux familles, celui qui bénéficie quotidiennement aux publics les plus vulnérables, bébés, bambins, enfants, personnes âgées.
Nous nous félicitons que ce service public essentiel et son modèle économique

soient aujourd’hui engagés dans une transformation globale qui ouvre sur un futur désirable grâce à la volonté politique des deux édiles des Villes de Noisy-le-Sec et Bondy : notre système alimentaire - c’est une évidence qu’il faut rappeler - doit se transformer, la loi Egalim l’a impulsée et les communes s’y attèlent avec courage et de bien maigres moyens.
La complexité de ce sujet, ses conséquences sur la santé des bénéficiaires, les conditions de travail des êtres humains qui cuisinent, conditionnent, livrent, approvisionnent, servent les publics, toute la chaine de production et de fabrication, de la terre à l’assiette doivent être prises en compte pour opérer des choix judicieux, justes, et soutenables économiquement. Une vision à court moyen et long terme doit être collectivement réfléchie et partagée pour opérer, grâce aux compétences professionnelles et à l’engagement sans faille des fonctionnaires territoriaux et de la nouvelle équipe de direction générale qui nous accompagnent depuis septembre 2023, cette transformation systémique.
Le SIPLARC, fête ses 24 ans d’existence cette année. D’innovant à l’aune du 21ème siècle, il s’est usé jusqu’à risquer sa dissolution : vétusté, absence d’investissement, de régulation organisationnelle, de recherche et développement, arbitrages non éclairés par une connaissance technique approfondie, gestion strictement comptable de court terme et parcellaire dans un contexte global inflationniste, ponctuées de multiples crises sanitaires (covid, vaches et volailles folles…) et de scandales agroalimentaires etc…
Tandis qu’au fil des ans, nos publics, nos enfants, nos ainé·es, nos familles affrontent des conditions de vie de plus en plus difficiles, nos territoires voient s’allonger les files devant les points d’aide.*

L’alimentation est la variable d’ajustement dans les budgets face à des postes de dépenses contraints (loyers, factures énergétiques, frais de transports, etc.) qui augmentent plus vite que les salaires. Les privations de nourriture sont qualitatives et quantitatives : une personne sur quatre résidant en France restreint les quantités dans son assiette, et une sur sept saute des repas (14 %). Les femmes et les jeunes sont les deux groupes qui se restreignent le plus, tant sur la qualité que sur la quantité des aliments consommés. **
Face au réel, ne nous résignons pas, n’abaissons pas notre niveau d’exigence,

tout au contraire, faisons-face, affrontons-le, car il est âpre et complexe, armé de connaissances, compétences, engagement, volonté et concentrons nos efforts, travaillons pour offrir à nos publics un droit qui relève de la santé publique et de la dignité humaine : bien manger. Au moins, une fois par jour.

C'est ce que vous découvrirez à la lecture de ce rapport d'activité au format temporel particulier, sur l'année scolaire écoulée à compter de la prise de fonction du directeur général des services.

État des lieux, diagnostic, plan de redressement, gestion exigeante, prospection, sourçage, investissement, formation, évolutions des pratiques professionnelles, mise aux normes tous azimuts ; une maquette budgétaire adoubée par la C.R.C. (Chambre Régionale des Comptes) puis validée par le Préfet de Seine saint Denis, un attachement renouvelé et affirmé des édiles, une gouvernance partagée, structurée, étroite, un collectif d'agentes et d'agents fédérés toutes catégories confondues autour d'un projet, du nouvel équipement et de nouveaux marchés publics, un fonctionnement en réseaux professionnels indispensable en 2024 sans oublier le volet éducatif impulsé dès 2020.

Enfin, je souhaite, exprimer ma gratitude auprès des femmes et des hommes qui ont maintenu vivant leur outil de travail et de production, qui ont assuré quelles que soient les conditions, la continuité de ce service public essentiel dont elles et ils ne doutent pas un seul instant du sens qu'il revêt et de son indispensable nécessité.

Bonne lecture.

*« *La mise en oeuvre récente de la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire, concernant directement le don de nourriture aux associations en charge de l'aide alimentaire, concilie à la fois la question de la gestion des déchets alimentaires et celle de l'assistance aux populations vulnérables. La loi revient à autoriser à nourrir les pauvres avec ce qui était destiné à être jeté.*

Donner une valeur fiscale à des produits qui ont perdu leur valeur marchande (car moins frais, moins beaux, moins bons) fait courir le risque de considérer les pauvres comme une variable d'ajustement. Trop d'aliments sont commandés pour permettre

aux consommateurs de choisir. Alors, avoir la possibilité de donner ces produits plutôt
que de les jeter, et pouvoir être défiscalisés, neutralise le coût de la destruction alimentaire
qu'il fallait auparavant payer, tout en évitant d'enregistrer des pertes. Ainsi, le système
de surproduction global n'est pas remis en cause. » Bénédicte Bonzi, «Dilemme de l'aide alimentaire et conflit de normes», Socio- anthropologie, n° 39, Éditions de la
Sorbonne, Paris, juillet 2019.
***Baromètre Ipsos/SPF 2020.*

Contact

siplarc@siplarc.fr