

9 Décembre 2012

Au restaurant du personnel, on ne mélange pas les torchons et les serviettes.

Le problème ? La différence de traitement entre les personnels de l'établissement.

Au restaurant il n'a pas été jugé utile de proposer de menu biologique le week-end, soit à peu près de 20 à 30 % des jours de travail pour la plupart des agents de la DASV, et jusqu'à 80 % pour un vacataire de week-end.

Oups ! Je ne suis pas dans mon assiette.

Mais, comme chacun sait, l'estomac du gueux est beaucoup plus résistant que celui, très sensible, du preux agent fournissant prestations intellectuelles, administratives ou financières. C'est probablement la raison qui a mené à concevoir un cahier des charges clairement discriminatoire.

Hou là ! Discriminatoire ?! Tout de suite les grands mots. Ceci n'est que malentendu. Cela part d'une bonne intention que nous explique le service intérieur : Éviter de faire du gâchis.

Gâchis ? Argh ! Ça commence à me donner la nausée.

L'administration s'est concoctée aux petits oignons un cahier des charges pour le marché de la restauration collective. Il fallait bien rentrer dans le budget et de toutes façons, les petits oignons bios ne sont-ils pas trop chers pour ces agents qui ne sont pas nés avec une cuillère en argent dans la bouche ?

Tout ceci n'est que mépris pour des personnels considérés comme étant de seconde zone : Les agents de la DASV et les personnels des sociétés extérieures.

Mais rassurons-nous, l'administration va analyser le problème et voir si le « petit personnel » est aussi attiré par les mets sans pesticide que les fines gueules.

Et janvier sera le mois test au restaurant du personnel. Une étude sur les habitudes alimentaires des personnels travaillant le week-end va être menée pour répondre à la question suivante :

Consomment-ils autant d'aliments biologiques que les personnels travaillant en semaine ?



Beurk ! Cette idée de mois test est révoltante. Ça en devient écœurant.

Alors le bio le week-end, c'est donner de la confiture aux cochons ?

Sud Culture Solidaires exige l'égalité en matière de restauration collective : des menus biologiques accessibles à tous, chaque jour.

Pour pas qu'Eurest et nous... Compass !*