

Ketty Millet a en charge la responsabilité de la cuisine centrale de Cognac depuis 1993.

Chaque jour, elle supervise la réparation d'environ 1 500 repas, à destination des 14 écoles de la ville et d'un CAT, un IME et un hôpital de jour pour les enfants. La recherche de produits de qualité pour la nourriture servie est pour elle une préoccupation de tous les jours.

L'Actualité. – Quand avez-vous pris conscience de la nécessité d'être vigilante avec les organismes génétiquement modifiés ?

Ketty Millet. – A la fin de l'année dernière, un enchaînement de circonstances a fait que je m'y suis intéressée. Une discussion avec une diététicienne de la Direction départementale de l'action sanitaire et sociale, des articles que j'ai lus dans la presse spécialisée de la restauration collective, et une ambiance liée aux «affaires» relatées par les médias. A titre personnel, comme dans mon métier, je me sens très impliquée par le sujet.

Comment avez-vous intégré cet intérêt personnel à votre travail ?

J'ai toujours eu le souci de la qualité des produits qu'on utilise à la cuisine centrale. La traçabilité est quelque chose que j'essaie, chaque jour, d'exiger de mes fournisseurs.

Pour les OGM, ma démarche a été la même. J'ai lancé des questions à mes collègues dans toute la France à travers le réseau FVM, la fédération des villes moyennes (de 20 000 à 40 000 habitants), pour leur demander s'ils avaient des renseignements à me fournir, des listes éventuelles, des contacts avec des fournisseurs assurant des produits sans OGM. J'ai obtenu beaucoup de réponses, pour la plupart de gens très motivés par le principe de précaution. Bien sûr, certains restent encore à ignorer la manière d'y faire face, mais les choses avancent. De mon côté, j'ai rapidement pris l'habitude de consulter le site de Greenpeace



Ketty Millet dans la cuisine centrale de Cognac.

La traque aux OGM

Entretien **Marylène Lucbernet**

Photo **Claude Pauquet**

[www.greenpeace.fr] sur lequel deux listes sont tenues à jour régulièrement. D'un côté la liste blanche, celle qui répertorie les produits pour lesquels les fabricants assurent l'absence d'OGM en garantissant la traçabilité des ingrédients et des additifs. De l'autre, la liste noire, celle des produits susceptibles d'en contenir ou dont les fabricants n'ont pu certifier l'absence d'OGM.

Au mois de mars dernier, le collectif Charente «OGM : nous voulons savoir», comprenant des adhérents de Charente Nature, de la Confédération paysanne, de la coordination rurale pour la défense des Semences fermières, de la Coordination rurale, du groupement des Agriculteurs biologiques, de la Maison de l'Agriculture biologique, de l'UFC Que Choisir ?, des Verts de Charente, a alerté les 405 maires des communes du département sur les problèmes liés aux OGM.

Dans son courrier, le collectif attirait l'attention des élus «sur les graves problèmes de santé publique que sont susceptibles de générer à plus ou moins long terme les plantes transgéniques introduites dans l'alimentation», leur demandant d'autre part «de prendre toutes les mesures nécessaires afin que les repas servis [dans leurs cantines scolaires] soient exempts d'OGM».

En dehors de ces produits répertoriés, comment faites-vous avec vos fournisseurs ?

D'abord, j'entretiens avec mes fournisseurs des rapports qui sont fondés sur la confiance. Lorsque j'ai commencé à les questionner sur les OGM, je leur ai fait comprendre à quel point le sujet était important pour moi, autant que n'importe quel autre souci de traçabilité. Je leur demande donc

de me fournir des certificats attestant que les produits qu'ils me livrent sont dépourvus d'OGM. Lorsqu'ils ne peuvent le faire, je ne prends pas de commande, c'est simple. Mes fournisseurs de volailles, par exemple, cherchent en ce moment à me certifier qu'elles n'ont pas été nourries de maïs transgénique. C'est compliqué pour tout le monde, mais c'est à ce prix que nous pourrions faire avancer les choses.

Comment gérez-vous le problème de l'étiquetage ?

Jusqu'à présent, les règlements obligeaient à porter mention uniquement du produit de base éventuellement génétiquement modifié : soja, maïs, colza, etc. A partir du 10 avril prochain, les produits dérivés devront eux aussi paraître sur les étiquettes : amidon de maïs, lécithine de soja, huiles, etc. Encore faudra-t-il que ce soit clairement formulé. J'ai vu sur une étiquette de jambon de dinde, qu'on peut donner par exemple en remplacement aux enfants qui ne mangent pas de porc, une mention du genre : «liants protéiques dont protéines de soja modifié par les biotechnologies modernes» ! Mais on ne saura toujours rien des produits à longue date de consommation comme les biscuits, les huiles ou les conserves qui auront été mis en vente avant le 10 avril. Il faudra donc rester vigilant encore longtemps.

La vigilance dont vous faites preuve dans vos choix est-elle comprise et soutenue ?

Le choix de la qualité entraîne un léger surcoût, c'est certain. Il est accepté par ma municipalité qui, je pense, me fait confiance. Certains parents sont également très attentifs. Mais il y a un principe qui peut aider encore plus que toute autre chose à améliorer la qualité de la nourriture que nous proposons aux enfants, c'est celui de travailler les produits de base, d'utiliser le moins possible les plats déjà cuisinés. En utilisant des produits simples et de qualité que nous transformons nous-mêmes, on fait reculer les risques. ■