

COMMUNE DE CASE-PILOTE		
Année: 745	15 AVR. 2015	
Réf. 40000000		
Destination	Quantité	Prix
Le Maire / Scolaire		
Le DGS		
Sec Elus		
Sec DGS		
DST		
Urbanisme		
Comptabilité		
SRH		
CCAS		
Centre / Ecoles		
Autres		
Total		

Monsieur Le Maire
Ralph MONPLAISIR
MAIRIE DE CASE PILOTE
Place gaston Monnerville
97222 Case-Pilote

Ducos, le jeudi 02 Avril 2015

Monsieur Le Maire,

Depuis quelques semaines maintenant, notre société SERVICHEF fait l'objet d'attaques incessantes et toujours plus diffamatoires de la part du Président de la SICA BIO MATINIK, Monsieur Thomas ACCAMAH. Las de cette campagne de dénigrement nous souhaitons aujourd'hui rétablir quelques vérités.

Dans un contexte où l'agriculture locale cherche à redéfinir ses fondements pour faire face à la mondialisation des marchés et profondément convaincus que SERVICHEF, spécialiste de la restauration collective, représente une réelle opportunité pour le secteur du BIO, nous avons été à l'initiative du rapprochement avec la SICA BIO MATINIK car nous pouvons garantir localement des débouchés et permettre ainsi aux producteurs de conquérir des parts de marché importantes.

Cependant, en dépit de nos discussions au cours desquelles nous avons pu expliquer et préciser nos attentes, tant qualitatives que quantitatives, de nombreux freins au développement de nos échanges commerciaux n'ont pu être levés.

En effet, suite à un test puis un échantillonnage réalisé en avril 2014 et en Octobre 2014 nous avons pu constater, à notre très grand regret, l'absence de prise en compte de nos contraintes de production :

- Non-respect du planning d'approvisionnement fourni,
- Aucune visibilité sur les productions de la SICA au-delà de 45 jours,
- Quantités livrées largement inférieures aux volumes attendus,
- Mauvais stade de murissement des légumes,
- Aucun moyen de livraison propre à la SICA (récupération des denrées par nos soins, au hangar de la SICA à Ajoupa-Bouillon),
- Absence de décontamination des produits terreux,
- Absence de conditionnement des denrées,
- Pas de stockage intermédiaire dans les normes d'hygiène en vigueur (absence de chambre froide) entre la récolte et la mise à disposition,

La qualité et les volumes (2 200 kg de denrées diverses) des produits livrés étant si peu satisfaisants à la première livraison d'Avril 2014 que nous n'avons pu les intégrer à notre production, cette opération a donc été réalisée en pure perte pour notre société pour un montant de plus de 6 000 €.

Néanmoins, nous avons de nouveau précisé nos besoins à la SICA BIO MATINIK en lui transmettant une nouvelle fois le plan alimentaire prévu sur l'année 2014-2015. Pour seul retour, ses responsables nous ont transmis au mois de septembre 2014, une liste de produits, encore une fois en inadéquation avec nos menus sur la période.

En Octobre 2014, sans tenir compte du plan alimentaire préalablement transmis et donc sans prendre en compte nos besoins réels la SICA BIO MATINIK nous a proposé les dachines dont elle disposait et qu'elle souhaitait écouler rapidement. Malgré les difficultés posées par l'introduction non anticipée de ces produits dans notre plan alimentaire et après une longue discussion d'explication sur nos contraintes d'exploitation, nous avons accepté sur le principe, d'introduire ces produits dans notre plan menu, en substitution d'un autre produit déjà approvisionné, pour tenir compte des difficultés de la SICA BIO à écouler ses marchandises.

Ces produits dits « bio » nous ont été proposé à 4 €/Kg alors que dans le même temps les détaillants de l'île proposaient, à grand renfort de publicité de la Dachine à 1,70 €/Kg sur le marché de Fort de France. Pour tenir compte de nos contraintes d'exploitation nous avons demandé à la SICA Bio de prendre à sa charge le pelage des produits pour 1€/kg. Le représentant de la SICA a accepté dans un premier temps, puis dans un deuxième temps s'est plein de ce que nous ne voulions pas acheter au juste prix, ce qui a provoqué la rupture de nos discussions.

S'agissant de la question du prix, nous sommes bien conscients que s'approvisionner localement en produits de qualité engendre un coût matière important qui s'explique par la nécessité pour les fournisseurs de respecter les cahiers des charges plus contraignants pour des rendements produits parfois moindres, avec des circuits de distribution locaux traitant des volumes plus faibles et moins rationalisés. Toutefois, nous considérons qu'en retour de nos efforts, les producteurs de la SICA BIO doivent également respecter nos cahiers des charges comme n'importe quel autre fournisseur notamment sur la question de l'anticipation des approvisionnements et la qualité des produits.

S'agissant de ce dernier point, l'échantillonnage fait sur les produits nous a démontré que 6 dachines sur 9 étaient contaminées par un champignon et donc non présentables à la cuisson (voir photo des échantillons jointe).

Face aux limites de la production locale, nous avons été contraints de nous tourner vers le marché national. Nous vous transmettons l'ensemble des fiches techniques et attestations de nos produits BIO, y compris celles de la patate douce afin que vous puissiez constater que conformément à nos engagements auprès de la CAESM, nos jeunes convives consomment un produit Bio à chaque repas.

Promouvoir une restauration collective de qualité en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique, est donc pour nous, une évidence et une exigence de qualité.

Cette promotion si chère à la SICA BIO MATINIK ne peut se faire au détriment des règles évidentes d'hygiène, de traçabilité et de gestion de production.

Par ailleurs, M. ACCAMAH, selon ses dires, aurait établi une forte relation avec l'un de nos concurrents et semble avoir trouvé là, le moyen d'écouler sa production. Sa posture particulièrement agressive vis-à-vis de notre société nous incite à nous interroger sur l'objectivité de ses interventions qui nous paraissent relever d'avantage de la campagne de déstabilisation.

S'approvisionner différemment, et, en particulier, en produits locaux de qualité est, chez SERVICHEF, une préoccupation toujours plus présente avec pour preuve un investissement sans faille à l'accompagnement des filières endogènes et plus particulièrement de la filière maraichère qui aujourd'hui se trouve dans de grandes difficultés après les péripéties de la SOCOPMA. Je rappelle que nous avons porté sur les fonds baptismaux la Coopérative Horticole de Martinique avec un certain nombre d'agriculteurs.

SERVICHEF est un client respectueux de ses engagements mais attend en contrepartie de ses fournisseurs des pratiques commerciales loyales.

Nous espérons que nos démarches, qui témoignent à ce jour de notre professionnalisme, d'un engagement et d'un militantisme certains, feront demain, partie intégrante du paysage de la restauration collective.

En espérant vous avoir porté un nouvel éclairage sur cette affaire, nous vous prions d'accepter Monsieur Le Maire, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Eric COPPET
Président

