

VAL DE LOIRE ■ Le collège de Pouilly et la cuisine centrale de Cœur de Loire préparent 1.620 repas par jour

Du local est servi dans ces assiettes

Il y a déjà des produits français et même locaux dans les assiettes préparées par les cuisines du collège de Pouilly et communautaire de Cœur de Loire.

Mathilde Thomas

mathilde.thomas@centrefrance.com

Manger français, tel est la volonté farouche défendue par les agriculteurs qui se battent actuellement pour sauver leur profession. Ils invitent les consommateurs à privilégier les produits français. Des collectivités du Val de Loire n'ont pas attendu la "révolte paysanne" pour revendiquer commander, préparer et servir des plats confectionnés à partir de produits locaux.

Les prix ne sont pas beaucoup plus chers

Au collège de Pouilly-sur-Loire, depuis trois ans, la gestionnaire passe commande chez les producteurs locaux pour « les yaourts, les fromages blancs, les fromages de chèvre, le pain, les lentilles, le porc, l'huile, les fruits et légumes, la farine, les volailles, les pâtes, la viande, les lasagnes faites maison, les lasagnes fraîches, les tagliatelles », liste-t-elle. « Depuis la loi Egalim, nous sommes tenus d'acheter bio et local, mais je ne suis pas sûre que cela nous revienne beaucoup plus cher », complète-t-elle. « Pour le porc,



ALIMENTATION. La viande, les fromages, les légumes, l'huile, les volailles, les pâtes, les lentilles proviennent de producteurs locaux. PHOTO D'ILLUSTRATION

nous avons des prix défiants toute concurrence. Nous avons confiance et la qualité est là. Toutefois, il n'est pas certain que les élèves le voient. »

Adrien Roblin, le chef cuisinier de l'établissement, qui prépare chaque jour 320 repas, servis aux collégiens pouillysois mais aussi aux élèves des écoles maternelles et primaires du secteur, se félicite de pouvoir « faire travailler des personnes du coin et

les produits sont de bonne qualité. Ils sentent bon, ils ne sont pas transformés. La viande fait moins d'eau quand elle provient des producteurs locaux. » Le cuisinier, qui, avec son apprenti, réalise aussi une fois par semaine des pâtisseries maison, regrette un peu que « les finances serrées nous empêchent de faire tout ce que l'on aimerait ».

Les écoliers qui bénéficient de la restauration scolaire assurée

par la cuisine centrale tout comme les personnes qui ont recours au portage des repas à domicile dégustent également des plats confectionnés à partir de produits locaux. « On a recours aux produits locaux dès que c'est possible », confirme Jérôme Meutelet, le chef de production de la cuisine communautaire. Des marchés publics sont conclus pour la volaille en bio et en conventionnel, le bœuf, les

pommes et poires, les pâtes, l'huile, les fromages et les lentilles. Pour les autres produits, le cuisinier a recours à la plateforme agrilocal58. « Il s'agit de mini-appels d'offres », présente-t-il. « Lorsque l'on a besoin d'un produit, je dépose une demande et les agriculteurs répondent avec une offre et je choisis en fonction du prix le mieux disant. Cela permet d'avoir un lien avec des agriculteurs que je n'aurais pas forcément rencontrés. »

Il faut que les producteurs soient en capacité de répondre à l'offre, car ce ne sont pas moins de 1.300 repas qui sont préparés par jour. « Quand je cuisine du bœuf, j'en ai besoin de 150 kg », détaille Jérôme Meutelet. « Pour les fruits et les légumes, ce sont entre 120 et 130 kg. Ce n'est pas rien pour un petit maraîcher. »

Un cercle vertueux

Le chef de production de la cuisine centrale de Cœur de Loire se satisfait par cette démarche de « gagner en qualité. On évite aussi les intermédiaires et il y a un impact environnemental moindre. C'est un cercle vertueux. On va aussi rencontrer les agriculteurs avec lesquels on travaille. On sait d'où vient le produit. »

Un partenariat avec Isa groupe d'Aubigny-sur-Nère (Cher) est en train d'être travaillé au niveau du maraîchage bio. « Dans la mesure du possible, on travaille en local. Lors des appels d'offres, on oriente vers les produits locaux », martèle Jérôme Meutelet. ■