

Une nouvelle tournée sur le Figeacois

L'association des producteurs Mangez Lotois présidée par Christophe BONNET, étend son offre sur le département en ouvrant une nouvelle tournée sur le nord-est via Figeac, Saint-Céré et Bretenoux. Elle couvre donc désormais tout le territoire pour approvisionner la restauration collective et les magasins. Un développement qui s'inscrit également dans le cadre de l'appel à projet "Circuits courts" financé par le Département et pour lequel la Chambre d'agriculture intervient afin d'assurer les conditions de la réussite d'un projet politique ambitieux.

L'approvisionnement des cantines scolaires, des restaurants d'entreprise et autres points de restauration collective en produits fermiers locaux continue de se développer sur le Lot. Le mouvement amorcé par les pouvoirs publics et les collectivités territoriales prend de l'ampleur pour répondre aux exigences de la loi Egalim et aux attentes des consommateurs. La restauration collective représente un marché important car elle sert quotidiennement un grand nombre de repas. Ses gestionnaires sont donc amenés à utiliser les produits locaux de qualité dont l'origine est garantie. C'est une nouvelle opportunité de débouché pour les agriculteurs Lotois présents sur les circuits courts, qui travaillent de plus en plus ce créneau en complément de leurs autres marchés.

Une offre élargie

Les quarante producteurs de l'association Mangez Lotois profitent de cette dynamique pour développer leurs ventes et fournir ce débouché. L'association étend son offre sur tout le territoire. A partir de sa base à Cahors, elle organise désormais quatre tournées hebdomadaires pour servir les restaurants collectifs. Ce sont la vallée du lot de Cahors à Puy-l'Évêque, la Bourliane sur Gourdon, le nord du département Cahors-Souillac-Gramat et maintenant le nord-est Figeac-Saint-Céré-Bretenoux. Cette dernière lui permet de travailler avec différents acteurs du Figeacois comme l'ESAT de l'abeille qui vient d'inaugurer une toute nouvelle cuisine centrale sur la zone de Quercy-pôle à Camber. Elle est dotée d'une léguerie neuve entièrement équipée pour préparer les différents légumes qui vont servir à élaborer les repas. Ceux-ci sont ensuite acheminés vers les cantines scolaires et autres collectivités, et livrés aux personnes âgées du Figeacois. C'est donc une offre complète de produits fermiers de qualité qui est disponible pour toutes ces structures de restauration collective. Mangez Lotois démontre ainsi sa capacité à alimenter ce secteur d'activité en pleine expansion.

Nouvelle recrue

L'association vient de recruter un nouveau conseiller commercial en la personne de Gaël OJARDIAS. Originaire du limousin et fils d'agriculteur, il possède une formation de base de cuisinier. Il a exercé ce métier pendant plusieurs années dans différents restaurants de qualité, dont sept ans à Saint-Denis sur l'île de la Réunion. Il connaît donc parfaitement la filière de la restauration et va mettre ses compétences au service de Mangez Lotois. Il a plus particulièrement en charge le suivi des gestionnaires acheteurs de la restauration collective et le démarchage de nouveaux professionnels susceptibles de travailler avec l'association. Après avoir découvert les contours de son poste, il a commencé à prendre des contacts et à développer l'activité.



« Notre école primaire compte 110 enfants qui mangent tous les jours sur place. La Municipalité a souhaité privilégier l'approvisionnement local en produits frais. Nous avons donc commencé par acheter des viandes issues de l'atelier de découpe de Saint-Céré, morceaux de bêtes qui sont élevés localement et abattus à Saint-Céré. Puis nous nous sommes tournés vers Mangez Lotois pour prendre des volailles, d'autres viandes et des légumes. On achète également des fruits et du pain bio directement aux producteurs du coin. En pratique, cet approvisionnement nécessite un peu plus de travail de préparation pour cuisiner certains produits. J'élabore moi-même des recettes comme à la maison qui sont très appréciées des enfants. La qualité et l'originalité se retrouvent donc dans l'assiette et c'est quand même mieux. Les enfants sont parfois surpris mais apprécient car nous avons des retours positifs. La plate-forme Mangez Lotois présente l'avantage d'être plus pratique pour les commandes car il y a un seul interlocuteur et une seule facture. Je choisis les produits de saison sur leur site internet et je commande d'un clic. C'est vraiment facile et sécurisant pour nous. La qualité des produits, particulièrement leur fraîcheur, est toujours au rendez-vous et même si c'est un peu plus cher, le contenu des assiettes s'en trouve nettement amélioré... »

Adjointe au maire chargée de l'école de Saint-Laurent-les-Tours

« Une vraie démarche de territoire »

« La crise sanitaire et la période de confinement nous ont fait prendre conscience de la nécessité de relocaliser l'approvisionnement de notre cantine scolaire. Une démarche citoyenne destinée à améliorer la qualité des repas de nos enfants et d'en sécuriser l'origine. Nous avons donc contacté et référencé tous les producteurs du coin en nous réjouissant de l'offre présente. Nous avons la chance d'avoir tous les produits sur le territoire avec des agriculteurs qui sont motivés et jouent le jeu. Nous avons donc lancé cette démarche qui implique des changements d'habitude à plusieurs niveaux. C'est d'abord l'approvisionnement auprès de ces producteurs, en direct ou par la plate-forme Mangez Lotois. C'est également la réorganisation du poste du cuisinier. Vincent Prolhac a la compétence de cuisiner des plats mais nous avons du rééquiper la cuisine avec du matériel performant, un four de cuisson pour les viandes, une cellule de refroidissement pour les desserts lactés. Il peut ainsi créer des desserts et préparer des recettes avec les produits des fermes. Il prépare également des goûters maison pour les enfants en garderie. Ces investissements ont bénéficié des aides du projet alimentaire de territoire. Pour impliquer les parents et les enfants, nous l'accompagnons d'un projet pédagogique. Nous avons fait repindre la cantine avec une fresque illustrant les légumes, les enfants sont sensibilisés à la saisonnalité des produits. Le bilan est très positif car les enfants apprécient la qualité des repas et le retour des parents est excellent. Je précise que nous avons travaillé à tarif constant sans augmentation du prix des repas... »



Emilie LEEFBVRE

Cuisinier de l'école de Saint-Laurent-les-Tours

« Une meilleure qualité des repas »

Vincent PROLHAC