

GRAND CAHORS

L'unique légumerie en région Occitanie

Depuis novembre 2016, la légumerie de Pradines alimente avec des produits frais la restauration collective et le centre hospitalier. Le concept est unique.



Les légumes à peine cueillis sont préparés et livrés à la restauration collective. / Photo DDM, Marc Salvat

La légumerie, inventée pour favoriser les filières maraîchères locales

l'essentiel
La légumerie ouverte en novembre à Pradines, n'a pas d'équivalent en Occitanie. Le Grand Cahors a inventé cette plateforme pour valoriser l'agriculture locale et fournir la restauration collective avec des produits frais.

Le modèle n'a pas été déposé, le brevet n'est pas protégé mais la légumerie qui a poussé dans les anciennes installations de la cuisine centrale à Pradines, n'a aucun équivalent dans la région. Une innovation que revendique le Grand Cahors qui en avait fait l'un de ses projets de campagne pour soutenir les filières maraîchères locales. La légumerie fonctionne comme une plateforme qui reçoit directement chaque matin la production d'agriculteurs du Lot, dont les exploitations se situent à proximité.

« Les légumes cueillis quelques heures auparavant, sont épluchés, coupés, taillés en fonction des menus puis livrés d'une part à l'Unité de Production Culinnaire qui alimente les écoles et les Ehpad et par ailleurs à l'hôpital de Cahors pour les repas des patients et du personnel. On soutient

l'agriculture locale tout en visant un objectif environnemental et de santé publique ». La légumerie s'est mise en route en novembre et depuis le début du mois de janvier, elle commence à atteindre un rythme soutenu. « C'est un dossier sur lequel on a beaucoup travaillé, précise Francesco Testa. Nous avons noué des partenariats avec des maraîchers, avec la chambre d'agriculture du Lot et l'association Bio 46. C'est du gagnant-gagnant, affirme l' élu ». Le producteur qui passe contrat avec le Grand Cahors est certain d'écouler ses carottes, poireaux et pommes de terre. De son côté, la communauté de communes connaît son interlocuteur, la fraîcheur de ses

« En septembre, la légumerie fournira les lycées et collèges »

produits, question traçabilité, on ne fait pas mieux, la sécurité en matière d'approvisionnement est assurée. La formule n'est encore qu'à ses débuts. En septembre, selon l' élu, une montée en charge doit s'opérer lorsque la légumerie fournira les cuisines des lycées et collèges pour atteindre alors à 8 000 repas par jour. Francesco Testa parle de « phase intermédiaire, nous serons dans l'obligation d'étroffer le partenariat avec les producteurs ».

J.-M. F.



Dorothee Pennequin, nouvelle chef du service restauration à l'UPC et à la légumerie aux côtés de Francesco Testa et d'un des trois agents du Grand Cahors chargés de faire tourner la structure. / Photo DDM, Marc Salvat

repères

8,5

TONNES > apport mensuel brut. Ce sont 8,5 t de légumes qui arrivent chaque mois à Pradines, cela revient à 7 t traitées.

LE CHOIX DES CIRCUITS COURTS

La légumerie repose sur les liens de confiance tissés avec des maraîchers locaux. Ce choix des circuits courts du Grand Cahors s'exprime aussi au niveau de l'Unité de production culinaire. Aujourd'hui, 18 producteurs lotois fournissent l'UPC : lentilles bio, viandes bio, canard IGP 50, fromages et yaourts fermiers, frises de saison, raison bio, Melon du Quercy IGP, rocamadour AOC, courgettes, carottes... Grâce à la légumerie, les volumes de fruits et légumes achetés devraient augmenter de 30 % dans un premier temps au terme de la première étape de fonctionnement.

« 400 À 500 PIÈCES DE SALADE PAR MOIS »

La petite entreprise de Patrice Peulet à Payrignac tourne comme une horloge. Son EARL « La Plaine maraîchère » emploie 5 salariés. Sur l'exploitation, idéalement placé en bordure de la départementale qui file vers Sarlat, un magasin à la ferme, « La halle de Cougnac » monté avec des associés permet d'écouler auprès d'une clientèle locale environ 45 % des volumes produits sur place. « On fait uniquement du légume en circuit court » précise le cultivateur qui s'est lancé il y a quatorze ans. Sur les 13 hectares de sa ferme dont un couvert de serres, il cultive une trentaine de légumes. « En plus du magasin, nous livrons des paniers pour des entreprises de Cahors et des particuliers, nous faisons les marchés de plein vent à Gourdon une fois par semaine et sur Labastide-Murat à la belle saison ». Patrice Peulet fournit des restaurants de Gourdon et il est l'un

des 3 ou 4 producteurs à alimenter la légumerie centralisée. « On est sur un rythme d'une à deux livraisons par semaine, en hiver, de la carotte, des poireaux, pommes de terre, courges navets et bien sûr de la salade ». À l'intérieur de l'abri, les batavias et les feuilles de chêne, les laitues vertes et rouges parfaitement alignées, poussent dans une atmosphère humide et chaude. Des gros volumes. « Nous produisons 150 000 salades sur l'année ». Selon Patrice Peulet, le pic de consommation se situe en été. Mais avec la légumerie, la production devient plus régulière même en hiver : « Par mois, cela doit représenter de 400 à 500 pièces de salade ». Le plus difficile pour le cultivateur est de s'adapter à la demande qui peut évoluer selon la composition des menus. « Il faudra à mon avis une année de mise en place ».



Les batavias de Patrice Peulet poussent dans des serres l'hiver. / Photo DDM, J.-M. F.

Dossier Jean-Michel Fabre

L'HÔPITAL DE CAHORS, AUTRE GROS CLIENT

à savoir

INVESTISSEMENT > coût de l'opération. L'aménagement de la légumerie a représenté un investissement de près de 134 000 € HT (75 000 € de travaux et 58 000 € d'équipement). Les subventions représentent 75 % du montant. Selon Francesco Testa 80 % de l'investissement global revient dans l'économie locale.



Fabrice Delsahut tient dans sa main des produits issus de la légumerie. / Photo DDM, J.-M. F.

Après l'UPC, le centre hospitalier de Cahors est depuis janvier l'autre gros client de la légumerie. L'établissement devrait absorber en février 3000 kilos de marchandises ce qui devrait donner sur l'année 36 tonnes de légumes. Les produits arrivent direct de la légumerie en barquettes avant d'être traités et cuisinés à l'hôpital. La fraîcheur du légume, son apport en vitamines sont un plus d'autant plus important dans le cadre d'un établissement de santé. « Nous confectionnons 1 800 repas par jour qui sont servis aux patients et au personnel hospitalier » indique Fabrice Delsahut, directeur de production. Mais le challenge est ici difficile en raison de la diversité des publics et des impératifs fixés en matière de diététique pour l'élaboration des menus. La complexité tient aux multiples régimes au nombre de 14 par mois,

qui s'adressent aux diabétiques, aux seniors, aux jeunes adultes, aux patients souffrant de problèmes hépatiques etc. Des menus imposés par le corps diététique. « Un repas représente 1 kg de marchandise entre les boissons, le plat de résistance et sur ce kg, la part de légumes est de 200 gr » explique Frédéric Bonnelly, ingénieur en restauration collective. Tout est calibré, soupesé et bien sûr, la matière première doit être fournie de manière permanente : « Nous n'avons pas le droit d'être en rupture sur un produit » note Frédéric Bonnelly. Entre les possibilités du producteur local, la saisonnalité des produits et la demande de l'hôpital, il y a des ajustements qui devront être trouvés ; cela passera sans doute par une information partagée sur le calendrier des productions afin d'anticiper au mieux.



Le produit, prêt à consommer ou à cuire est mis sous vide