

**COLLECTIVITES /** Après des années en gestion concédée à des sociétés, la ville de L'Isle Jourdain a pris la décision de reprendre la gestion directe de sa cuisine centrale. L'objectif : fournir des repas de qualité aux élèves.

## L'Isle Jourdain recherche des produits locaux pour sa future cantine

Cela fait plus de 20 ans que les parents d'élèves de L'Isle Jourdain s'interrogent sur la cantine scolaire. La commune a changé plusieurs fois de prestataire mais la qualité n'était pas assez satisfaisante.

Par ailleurs, le repas du midi reste le seul repas équilibré de la journée pour beaucoup d'enfants de cette ville. Les élus ont donc fait le choix de l'autonomie. La cuisine centrale en projet a pour objectifs de fournir des repas de qualité, préparés avec des produits si possible locaux.

Pour le Maire, Francis Idrac, tout le monde y trouvera son compte. C'est ce que confirme Célia Jouve, représentante de la FCPE sur la commune : « nous attendons avec impatience la rentrée 2023 pour découvrir la nouvelle organisation et surtout voir si cela plaît aux enfants. En plus de la qualité et de la fraîcheur, l'utilisation de produits locaux permettra de transmettre des valeurs sur l'alimentation durable et la nutrition aux enfants. »

### Un projet qui a du sens

Ce projet d'envergure implique un changement d'organisation pour les services de la ville. La commune va devoir gérer la production des repas mais aussi l'achat des matières premières.

La Chambre d'agriculture du Gers intervient à ce stade

pour trouver des produits locaux de qualité, notamment en diffusant une enquête pour identifier les potentiels fournisseurs.

Ce partenariat reflète la volonté de la Chambre d'agriculture d'agir sur ce sujet comme nous l'explique Damien Latapie, élu de cette Chambre consulaire : « Nous faisons le constat que les producteurs étaient peu présents sur le débouché de la restauration collective dans les repas servis à nos enfants et à nos personnes âgées. C'est dommage dans le Gers, terroir de produits de qualité. Ça a du sens de relocaliser la consommation alimentaire surtout dans le contexte actuel mondial en lien avec la guerre en Ukraine. »

### Un sacré challenge

L'ambition de L'Isle Jourdain est de disposer d'une cuisine centrale opérationnelle utilisant les produits locaux disponibles en septembre 2023. « C'est un sacré challenge ! », nous dit Aurélie Giet, responsable de la restauration à la commune de L'Isle Jourdain. « Mais les équipes sont motivées. Le projet a été accueilli très positivement. Les agents prépareront des produits de qualité issus de l'agriculture locale et ne feront plus seulement de la réchauffe de repas comme aujourd'hui. C'est valorisant pour eux. Ils sont prêts à s'en-

gager, se sentent en responsabilité et sont satisfaits de développer une cuisine traditionnelle. »

C'est donc un changement de métier qui nécessite l'acquisition de nouvelles compétences et l'aménagement des locaux.

« Des travaux vont permettre d'adapter la cuisine et un parcours de formations sera proposé pour le plus d'agents possible. En ce qui me concerne, la nouveauté sera surtout de travailler directement avec les fournisseurs : gestion des commandes, établissement des menus, gestion des stocks pour éviter le gaspillage, gestion administrative... C'est une charge de travail supplémentaire même si cela sera très intéressant. »

C'est également un coût pour la commune qui en plus d'aménager les locaux va recruter 2 cuisiniers « mais c'est une priorité que l'on a choisi », affirme M. Le Maire.

Cependant, acheter local ne coûte pas toujours plus cher et même parfois cela représente des économies comme nous l'explique Damien Latapie qui livre le collège de L'Isle Jourdain : « Finalement, le collège m'achète moins de volume qu'avec un fournisseur classique. Les enfants mangent quasiment toute l'assiette, il y a donc moins de déchets et ma viande rejette moins d'eau à la cuisson. »



### S'adapter aux fonctionnements de chacun

L'Isle Jourdain va donc devoir changer d'organisation pour préparer des repas avec des produits locaux.

Pour les agriculteurs aussi c'est un changement d'habitudes : « Le plus difficile avec la restauration collective est de planifier les commandes et d'assurer l'équilibre matière pour les éleveurs. Si le cuisinier et le gestionnaire sont partants, ça fonctionne très bien. C'est le cas avec le collège de L'Isle Jourdain. Je livre toutes les 6 semaines quasiment un veau entier qui sera servi sur 2 repas. Le cuisinier adapte le plat aux types de morceaux. A chaque livraison, je connais la date de la

prochaine, ce qui me permet de planifier la production, surtout l'abattage et la découpe. C'est une organisation qui convient à tout le monde mais qui peut se gripper quand le personnel change ou s'absente » nous livre Damien Latapie, pour qui tout cela a du sens : « C'est valorisant de nourrir nos enfants, nos voisins. C'est notre métier, notre raison d'être. »

C'est aussi un débouché complémentaire avec la clientèle de sa boutique à la ferme qui achète les morceaux non consommés en restauration collective.

Parmi les autres avantages, les conditionnements grand formats spécifiques à ce débouché demandent moins de travail que de la vente directe.

## La Chambre d'agriculture accompagne les communes et les agriculteurs

La commune de L'Isle Jourdain a fait appel à la Chambre d'agriculture du Gers pour l'appuyer dans ce projet. La Chambre d'agriculture va identifier l'offre locale disponible, conseiller sur les modalités de contractualisation avec les producteurs et sensibiliser les agents, élus et élèves à l'agriculture locale. L'objectif est

d'aboutir à des partenariats gagnant-gagnant et pérennes entre la commune et les agriculteurs. Pour cela, ainsi que pour répondre aux futures demandes d'autres communes, nous diffusons un questionnaire aux agriculteurs. Il nous permettra d'identifier les potentiels fournisseurs de la restauration collective. Si des opportunités de débouchés

vous correspondent, nous vous recontacterons pour en savoir plus sur vos produits et votre commercialisation. Vos réponses nous permettront aussi d'identifier vos besoins et de mettre en place des accompagnements spécifiques comme des formations. Vendre en restauration collective peut paraître compliqué. Parfois il faut répondre à des

marchés publics, les horaires de livraison sont différents, les caractéristiques des produits aussi.

Mais c'est aussi un débouché complémentaire qui permet de se faire connaître. Les conseillers de la Chambre d'agriculture sont là pour vous aider à accéder à ce débouché. N'hésitez pas à les contacter !

### Contact

Pôle Filières, Alimentation et Tourisme (cf page 19)

