

Dossier de presse



Présentation du projet de légumerie centralisée du Grand Cahors

*Lundi 12 septembre - 16h
à l'ancien site de production culinaire de Pradines*



SOMMAIRE

Des fruits et légumes frais tous les jours	p.3
Un projet qui a de nombreux avantages	p.4
Les circuits courts, une priorité pour le Grand Cahors	p.4-5
Un projet partenarial	p.6

LA LÉGUMERIE, UN PROJET COLLECTIF DE TERRITOIRE

C'est dans l'objectif final de préparer des légumes et des fruits pour 8 000 repas par jour que la légumerie centralisée du Grand Cahors est conçue. Le projet est en accord parfait avec les trois critères du développement durable suivis dans le cadre de l'Agenda 21 de la collectivité.

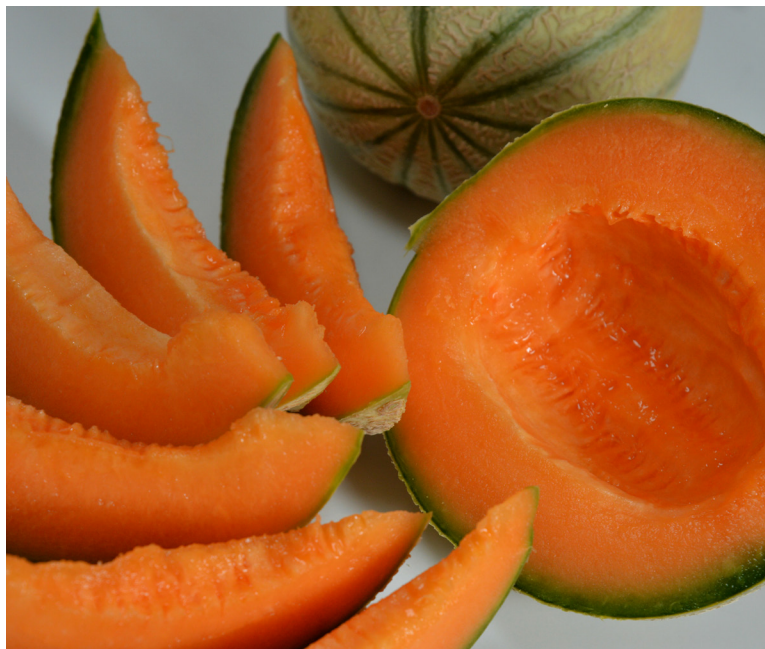
- Economique : la légumerie promeut et soutient une agriculture locale de qualité, facteur important pour le territoire
- Environnemental : la légumerie réduira les transports et favorisera une agriculture soucieuse de la nature et de l'homme.
- Social : la légumerie permettra de maintenir des emplois dans le secteur agricole

Des fruits et légumes frais tous les jours

La légumerie du Grand Cahors a pour but la transformation de fruits et légumes frais, de provenance locale, en produits alimentaires « prêts à cuisiner ». Elle assurera le traitement de l'ensemble des légumes produits par les maraîchers (triage, lavage, épluchage, découpage et conditionnement).

Ce projet permettra de favoriser les circuits courts, de développer l'économie locale, de fournir les différents services de restauration collective (hôpital, collèges, écoles, lycées, Ehpad, accueils de loisirs...). Equilibre alimentaire, introduction du bio et du fermier dans les repas, menus adaptés aux saisons, filières courtes... voici les bases de la démarche du service de restauration collective du Grand Cahors.

Dans un premier temps, le Grand Cahors oriente la production de la légumerie vers la cuisine centrale pour la préparation de 3 200 repas par jour (scolaires, EHPAD). Puis, dans un deuxième temps, la production sera développée au profit de l'hôpital pour 1 500 repas supplémentaires à partir de janvier 2017, enfin vers les autres partenaires (collèges et lycées) dès septembre 2017 pour 3 400 repas complémentaires.



Un projet qui présente de nombreux avantages

La légumerie sera située dans les locaux de l'ancienne unité de production culinaire de Pradines, ce qui permet donc d'optimiser un bâtiment déjà prévu pour la transformation alimentaire. Cet aménagement présente de nombreux avantages tels que :

- Une capacité de traitement des produits frais et locaux augmentée
- Des espaces, actuellement employés à l'UPC au pré-traitement légumier, libérés et ainsi disponibles pour l'évolution de l'activité en cuisine
- Une augmentation globale de l'offre de fruits et légumes frais de saison dans les repas.

Les circuits courts, une priorité pour le Grand Cahors

L'agriculture est une des composantes essentielles de l'économie du Grand Cahors et un élément majeur de l'équilibre rural/urbain. Actuellement, le service restauration du Grand Cahors se fournit auprès de 19 producteurs locaux et gère les repas de 30 écoles (maternelles et primaires), 6 accueils de loisirs, 5 Ehpad et un foyer-logement situés sur le territoire du Grand Cahors.



Dossier de presse - Légumerie centralisée

Dans le cadre d'un récent marché public réalisé sur la période 2016-2020 pour l'approvisionnement de l'Unité de production culinaire, le Grand Cahors a souhaité faire l'achat de produits laitiers, de viandes de légumes et de fruits élaborés selon un mode de production respectueux de l'environnement et local. Aujourd'hui, 80 % de l'approvisionnement global est issu d'entreprises implantées en Midi-Pyrénées dont 15% de filières locales lotoises en circuits courts. Cet engagement injecte plus de 900 000 € dans l'économie régionale dont 120 000 € par an consacrés aux circuits courts, soit 480 000 € sur les 4 années du marché, qui bénéficient directement aux producteurs lotois.

Aujourd'hui, 18 producteurs lotois fournissent l'UPC : lentilles bio, viandes bio, canard IGP SO, 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.

La contractualisation en marché public avec les producteurs locaux permet d'assurer au producteur :

- un volume de vente régulier
- une sécurisation de ses débouchés
- une assise financière pour investir

Le choix des circuits courts n'engage pas de surcoûts, car bien souvent, les produits de proximité ne sont pas plus chers que ceux du circuit traditionnel. On peut même constater que les produits locaux sont proposés à un prix inférieur.

La politique de qualité souhaitée par la Grand Cahors intègre des éléments de valorisation :

- le bio
- les produits frais (légumes, viandes et poissons)
- des parcours découvertes lors d'animations dans les écoles
- le respect de la saisonnalité



Un projet partenarial

Ce projet implique différents partenaires avec lesquels le Grand Cahors est en cours de discussion : Région, Département, communes, centre hospitalier, établissements d'enseignement, la Chambre d'agriculture, Bio46.... il devient ainsi un projet collectif de territoire.

L'aménagement de la légumerie représente un investissement de près de 134 000€ HT (75 000 € de travaux et 58 000 € d'équipement). Les subventions sont estimées à 75 % du montant. L'Etat via la DETR s'est déjà engagé sur une subvention de 33 500 €. Les autres demandes de subventions sont en cours d'instruction.

La mise en service devrait avoir lieu en novembre 2016.

CONTACTS PRESSE

Unité de production culinaire
Didier PHILIPPE, chef de service
05 65 24 13 50 / dphilippe@grandcahors.fr

Service communication
Annette CASTEL GAY, directrice adjointe
05 65 20 89 45 / acastelgay@grandcahors.fr