



Poires des Vergers de Beaumonts

La cuisine communautaire, partenaire des producteurs locaux

Proposer des produits labellisés ou bio et des recettes « maison » tout en jonglant avec les cycles nutritionnels et les coûts exponentiels des produits, voilà le défi quotidien de l'équipe de la cuisine, qui trouve de plus en plus de solutions auprès des artisans et producteurs locaux.

BIO, LABELS ET CIRCUITS COURTS

L'équipe travaille depuis plusieurs années pour suivre les indications de la loi Egalim : tendre progressivement vers 50% de produits bio et autant de produits provenant d'un label qualité (AOP, AOC, pêche durable, label rouge...). Et les résultats sont là : sur le site gouvernemental « ma cantine », la cuisine de Cœur de Loire fait partie des bons élèves de la Nièvre avec 16% de produits Bio et 20% de produits labellisés*. Ce qui répond à la volonté des élus de mettre l'accent sur la qualité, mais ne se fait pas sans difficulté, alors que les prix des produits subissent une hausse continue depuis 2 ans.

Pour respecter le cahier des charges mais aussi répondre à l'obligation de se fournir en « circuit court », le chef de production a trouvé une aide précieuse avec la plateforme Agrilocal.

DES RELATIONS DIRECTES AVEC LES PRODUCTEURS

On appelle « circuit court » le fait de n'avoir qu'un intermédiaire, au maximum, entre le producteur et l'acheteur. C'est ce que propose la plateforme associative Agrilocal, que Jérôme Meutelet, chef de production, utilise presque quotidiennement : « C'est un outil extrêmement souple pour les commandes et qui permet d'être en relation directe avec les producteurs. Nous pouvons échanger, comprendre leur méthode de travail et de notre côté expliquer comment nous allons utiliser le produit. Cet échange de pratique est très positif pour les deux parties. Et la qualité gustative est au rendez-vous ! ».

La cuisine se fournit via Agrilocal pour les huiles, fromages blancs et faisselles, les lentilles, légumineuses, pâtes bio, pour certains légumes ou encore pour des offres spécifiques (lors de menus à thème). Ce sont près de 2,5 tonnes de produits qui ont ainsi été commandées par ce biais en 2023. Sachant qu'avec une base de 1200 repas fabriqués par jour, toutes les exploitations ne peuvent pas répondre en termes de quantité.

ACCENT SUR LE DURABLE ET LE SOCIAL

En parallèle et depuis peu, Jérôme Meutelet fait appel à ISA groupe. Porté par le Conseil Départemental du Cher, ce chantier d'insertion produit ses propres légumes bio locaux et les transforme à la demande (coupe, lavage, épluchage...).

La dimension sociale de cette démarche fait la différence et de forts liens se tissent.

METTRE EN VALEUR LES PRODUITS

Travailler avec des produits de qualité impose de trouver des recettes qui les mettent à l'honneur. À la cuisine, les équipes râpent, coupent, préparent les assaisonnements. Environ 50% des repas sont faits maison. « Nous faisons des choses simples pour nous rapprocher du goût naturel non transformé, pour faire découvrir aux enfants les spécificités de chaque légume, chaque viande, pour les éduquer aux différents goûts et saveurs qu'ils procurent. » précise Jérôme.

Ce qui permet parfois aux personnes bénéficiaires du portage de repas à domicile de retrouver des goûts d'antan.

NOS FOURNISSEURS RÉGULIERS

- **En Cœur de Loire** : Impéry volailles, Boulangerie Bourgeois, Fromagerie Perot, GAEC Lurier
- **Dans la Nièvre** : Watterlot viandes, Fromagerie le Val d'Osseux, Bizouarne, Brossard
- **Dans le Cher** : Les Gourmandes Bio, ISA Groupe
- **Au-delà** : Les Vergers de Beaumonts, Ferme Debarnot

Retrouvez les menus de la cuisine et les recettes du chef sur coeurdeloire.fr/restauration_scolaire - CCcoeurdeloire

* Source : www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr