

De la cuisine aux champs

CIRCUITS COURTS. Manger bio Périgord organise des échanges entre producteurs et responsables de la restauration collective. La plateforme veut accompagner l'incorporation de produits locaux dans les cantines.

Plateforme d'approvisionnement de la restauration collective, Manger bio Périgord a repris son développement après un passage difficile pendant le confinement, marqué par la fermeture des établissements scolaires qui représentent 95 % de la clientèle de la structure.

Afin de consolider son essor, l'association a commencé, le 20 octobre dernier, une tournée d'échanges entre producteurs et responsables de cuisines. Après une dégustation au siège de la plateforme, à Notre-Dame-de-Sanilhac, pour goûter quelques produits locaux, le groupe s'est rendu à la ferme de Françoise David, à Saint-Astier, afin de découvrir l'outil de production de la maraîchère. « Le but de la démarche consiste à amener des cuisiniers, des gestionnaires, des trésoriers ou des comptables, à rencontrer des producteurs locaux pour discuter de la construction d'un prix, la saisonnalité, les contraintes de production et le fonctionnement d'une ferme en Dordogne », explique David Boucard, chargé de mission sur les thématiques du développement



Visite à Saint-Astier de la ferme de Françoise David, maraîchère. (Ph. Manger bio Périgord)

et des partenariats. Parmi la vingtaine de participants se trouvaient des représentants des collèges Michel de Montaigne, Anne-Franck à Périgueux et La Roche Beaulieu à Annesse-et-Beaulieu.

Françoise David est également présidente de la plateforme. Son exploitation a la particularité d'être grande pour du maraîchage, soit 13 ha en production diversifiée. Elle utilise du matériel moderne et des outils performants tels que des serres permettant de

produire un peu en avance dans la saison et de continuer plus longtemps.

Des producteurs en cuisine

« Nous avons proposé que les échanges se fassent dans les deux sens. » Dans les prochains mois, des gestionnaires et des cuisiniers recevront des producteurs pour expliquer les problématiques auxquelles ils sont confrontés en cuisine. Ces rencontres auront lieu à Sarlat et Bergerac, notamment.

L'association de producteurs développe ses ventes dans les crèches, les écoles, les cuisines centrales, les collèges et les lycées. Depuis quelque temps, elle approvisionne la fondation John Bost, à La Force. Elle y livre 1,8 tonne de fruits et légumes par mois. « C'est très compliqué de travailler avec les établissements médico-sociaux (hôpital, Ehpad, insertion, handicap...). Souvent, ils font partie de gros groupements d'achat régionaux,

voire nationaux, dans lesquels il faut être référencé. C'est difficile pour des associations de producteurs locaux comme les nôtres », affirme David Boucard.

Progression

La plateforme fiabilise ses approvisionnements grâce à l'installation de nouveaux producteurs bio en élevage ou céréales. « Ils y ajoutent des productions de légumes de plein champ. Nous en avons intégré avec d'importantes surfaces. » Manger bio Périgord arrive à accompagner l'augmentation de la demande boostée par la loi EGalim et la volonté de certaines collectivités comme le Conseil départemental.

En 2021, la plateforme va traiter 380 tonnes de denrées pour un chiffre d'affaires d'1,3 million d'euros (contre 200 000 € en 2017). « Nous arrivons à construire des filières, selon David Boucard. Aujourd'hui, nous trouvons des carottes, des oignons ou de l'ail bio produits en Dordogne. » 75 % des produits viennent du département, une proportion en augmentation.

Alexandre Merlingeas

LE MEILLEUR OUTIL DE L'HOMME

L200 Club Cab Invite à partir de **199 € HT/mois⁽¹⁾**
ENTRETIEN INCLUS⁽²⁾ | LLD sur 49 mois et 60 000 km
avec un 1^{er} loyer majoré de 3 800 € HT

MITSUBISHI MOTORS
Drive your Ambition[®]

ALLIANCE ANDRES AUTOMOBILES
30, avenue de l'Automobile
24750 Tréissac
Tél. 05 53 35 64 12
Port. 06 38 20 55 81

PATRICE ALARY AUTOMOBILES
ZA Vallade
24100 Bergerac
Tél. 05 53 57 43 95
Port. 06 73 14 43 11

⁽¹⁾ VOIR CONDITIONS EN CONCESSION.
*Dépassez vos ambitions.

www.mitsubishi-motors.fr

Structuration

LÉGUMES. Une journée sur la culture bio pour optimiser ses itinéraires techniques.

Le 28 octobre, à Prigonrieux, Agrobio Périgord a organisé une journée technique sur le perfectionnement technique en culture légumière bio sur la carotte, la pomme de terre et l'oignon.

Pour cette journée, s'inscrivant dans le cadre d'un GIEE (Groupe d'intérêt économique et environnemental) en culture légumière, une dizaine de producteurs ont répondu présent. Animés par Alain Delebecq, producteur et expert légumier pour Bio Hauts de France, les nombreux échanges ont permis d'identifier les optimisations d'itinéraire technique avec une vision systémique de la ferme (mécanisation, besoins en irrigation, conditions de stockage...).

Benjamin, maraîcher bio, confirme : « Mettre en place cette approche transversale, par exemple, me permet d'identifier les petits détails que je dois améliorer pour la saison prochaine ».

Face aux enjeux de la loi

EGalim, prévoyant un minimum de 20 % de produits bio dans la restauration collective, les besoins en légumes sont de plus en plus importants au niveau départemental.

Forte de ses 160 adhérents maraîchers, l'association Agrobio Périgord contribue depuis plus de six ans à la structuration de la filière légume en partenariat avec des opérateurs économiques comme Manger bio Périgord mais aussi le Département. Cette journée s'est déroulée à la ferme des Nébouts, à Prigonrieux, site de formation et lieu test pour des porteurs de projets en production de légumes, lancé par la Communauté d'agglomération du bergeracois (CAB) dans le cadre de son plan d'excellence alimentaire. Une seconde journée est prévue, mi-décembre, afin de travailler sur les coûts de revient, pierre angulaire de la structuration d'une filière par le revenu des producteurs.

Agrobio Périgord