

**Visites**

Maison Fraysse à Villeneuve sur Vère

Lydie et Philippe Fraysse produise des graines de colza, de tournesol, et de lin en huile de première pression à froid ainsi que des lentilles vertes.

Cuisine centrale de Carmaux

Fabrication d’environ 500 repas jour par une équipe de 7 personnes pour les écoles de Carmaux et le portage à domicile.

## **Présentation des résultats de l’enquête**

Le Pôle Territorial Albigeois Bastides a mené entre octobre 2017 et février 2018 une enquête auprès de la population sur la consommation de produits locaux.

Vous trouverez joint au compte rendu l’ensemble des résultats présentés.

## **Tables rondes**

*Identifiez les produits locaux, un parcours du combattant ?*

Animé par Marie Claire Girier (2IS)

Objectifs : faire connaître les différents moyens de vente et d’identification des produits locaux existants et affiner les solutions proposées par les participants à l’enquête

Il existe sur le territoire une diversité de produits locaux : fruits et légumes, viandes, produits laitiers, boissons, farines, légumineuses, œuf, miel, produits transformés…

On les retrouve dans de nombreux points de vente : chez les producteurs, les artisans, au marché, dans les magasins de producteurs, les AMAP, les épiceries, au drive fermier, et même en grande surface. Pour les identifier, il existe déjà plusieurs sources d’information : la marque Saveurs du Tarn, les offices de tourisme, le département du Tarn (guide et carte interactive des producteurs bio), le réseau Bienvenue à la ferme de la Chambre d’agriculture et bien d’autres…

Comment mieux identifier les produits locaux ?

* Connaître l’offre des produits locaux : centraliser l’information de l’ensemble des réseaux via un site internet, une application, un document papier (quid de l’actualisation ?) Ex : bottin gourmand du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc
* Identifier les lieux de vente : il faut rendre le consommateur actif, associer les superettes et les épiceries qui ont encore un rôle important en milieu rural et faciliter leur approvisionnement en produits locaux
* Identifier les produits locaux sur les points de vente : il existe déjà la marque Saveurs du Tarn. L’INRA développe une expérimentation ICI C Local avec un code couleur sur les étiquettes des marchés en fonction de la provenance (vert= producteur, orange = revendeur d’un produit local ou transformé à partir d’un produit local, violet = hors du territoire)

*Les produits locaux en restauration collective*

Intervenant : M. Serin (cuisine centrale de Carmaux), M. Marzocchi (EPHAD à Cordes sur Ciel)

Quelques retours sur les échanges de la table ronde :

La restauration collective a de nombreuses contraintes pour introduire les produits locaux

* Difficulté à trouver des maraîchers. Ils privilégient une production diversifiée à destination de marchés ou amap ou vente directe, mais en quantité insuffisante pour fournir la restauration collective
* Les contraintes d’organisation : dans les collèges et cuisines centrales, les menus sont préparés plusieurs semaines à l’avance car ils doivent être validés par les autorités sanitaires. Par ailleurs, en liaison froide, les repas sont préparés à l’avance.
* Le coût : en moyenne en collège, c’est 1,90€ de coût matière par repas. A la cuisine centrale de Carmaux, les coûts de préparation sont faibles car le matériel est amorti, ce qui donne un coût “à la porte du restaurant scolaire” de 4,62€/repas. Mais si on compte le coût de la distribution dans les écoles (et notamment du personnel) on arrive à plus de 9€ / repas.
* Les marchés publics : il est difficile pour les petits producteurs de répondre.
* Le manque de sensibilisation des enfants dans les écoles & collégiens : les cuisiniers sont parfois découragés car ils n’ont pas de contact direct avec les enfants, et s’ils font de la cuisine saine, cela peut générer beaucoup de pertes (exemple : “aujourd’hui, on a fait du poisson frais avec du dos de cabillaud, il y a eu 60% de déchet - non consommé”; “mais si on fait du hamburger - frites, tout part!”; “Si on fait de la vraie purée, les enfants ne la mangent pas. Si on fait de la purée avec des flocons, ils en mangent”).

Mais il est tout à fait possible d’introduire des produits locaux :

- pour les restaurants collectifs de petites tailles ou non soumis au marché public, les règles sont beaucoup plus souples et il est possible de s’adapter à des arrivages au dernier moment ou d’acheter à plusieurs producteurs.

- Pour les restaurants soumis au marché public, il est toujours possible de développer des conventions de gré à gré pour un montant limité avec des producteurs locaux, adaptées au cas par cas.

- Il est possible de travailler avec un grossiste implanté localement qui propose des produits locaux. Sur les collèges, en moyenne en 2016 : 14% du budget consacré à des matières premières locales ; 33% du budget consacré à des entreprises dont le siège social est dans le Tarn.

- Agropoint a mis en place une charte pour développer les produits locaux en restauration collective, notamment à destination des maisons de retraite. Le local = 80km à vol d’oiseau. 35 EPHAD ont signé la charte.

*La production locale c’est un régal !*

Témoignages de Sandrine Miot et Olivier Poux (maraicher bio) ainsi que Jean Luc Denonain (Cuisinier professionnel)

Sandrine Miot : maraichère sur Crespinet en bordure du Tarn sur 1 hectare en agriculture biologique. Vente via des paniers hebdomadaires sur Arthès et les marchés. La présence sur les marchés et les paniers demande une production très diversifiée tout au long de l’année pour attirer le client donc cela nécessite une attention et une technicité importante. La période de pleine production est l’été mais dans les campagnes les personnes ont aussi des potagers avec de nombreux légumes donc elle essaye de se tourner vers les touristes.

Olivier Poux : maraicher sur 0.5 hectare en permaculture et chambres d’hôtes à Mouzieys-Teulet. Vente uniquement à des restaurateurs sur Albi plutôt haut de gamme à qui il propose ses produits chaque semaine. Il cultive principalement des tomates et une diversité de légumes plus réduite que Sandrine. Les restaurateurs recherchent principalement le goût de ces produits, pour cela il cultive des variétés anciennes et n’utilise aucune semence hybride F1.

Jean Luc Denonain : cuisinier professionnel de formation. Il est actuellement journaliste et créateur de recettes pour le magazine Thuriès gastronomie. En parallèle, il est chef à domicile et donne des courts de cuisine notamment à l’ESCALE aux Cabannes.

Des échanges riches avec l’ensemble des participants sur le revenu agricole : quel modèle économique pour notre agriculture ? comment concilier agriculture respectueuse de l’environnement et viable ?

Sur l’agriculture biologique : quelles contraintes supplémentaires en agriculture bio ? comment faire face aux contraintes climatiques ? quelle formation des agriculteurs sur les nouvelles pratiques ?

Le point de vue du cuisinier sur les produits locaux : L’objectif du cuisinier est de sublimer le produit donc un approvisionnement local garantit la fraicheur et la préservation des arômes. Les produits locaux refont leur apparition dans les restaurants car les clients sont de plus en plus sensibles à la saisonnalité et la provenance des produits. Il n’est plus rare de voir inscrit sur le menu le nom du producteur et sa ville. Le prix plus élevé des produits locaux va être compensé : moins de perte d’eau pour les viandes, il y a plus de saveurs donc la quantité d’assaisonnement peut être réduite (exemple avec l’huile de tournesol). Il est possible de travailler l’ensemble du légume s’il est biologique (fanes, épluchures…) D’autres démarches qualité émergent aussi comme le label fait maison, cuisinerie gourmande ou le titre maitre restaurateur.

