À la cantine, on mange des produits locaux et bio

Ouest-France, lundi 26 avril 2018

De la fourche à la fourchette, c'est l'action qu'a présentée la commune du Poiré aux Olympiades de la restauration collective. Elle s'est vue récompensée du prix Innovation.

L'équipe de la cuisine municipale avec son chef Stéphane Avenard (au centre, 5e à partir de la droite), à sa gauche Sabine Roirand, maire, Patrick et Nadia Brethomé, agriculteurs biologiques..

L'histoire

C'est l'histoire d'une rencontre entre un agriculteur biologique genôt, Patrick Brethomé, et le chef de la cuisine municipale, Stéphane Avenard. En 2012, Patrick Brethomé sollicite la cantine pour écouler un surplus de mogettes. "*C'est comme cela que ça a commencé,* se souvient-il. *Stéphane Avenard m'a ensuite demandé de lui fournir d'autres catégories de légumes*".

Pour la cuisine municipale, c'est une belle opportunité au moment où elle envisage d'intégrer de plus en plus de produits locaux et bio.

Cultiver en fonction des besoins

La demande de la restauration municipale va évoluer avec les années, dans son intérêt et celui de l'agriculteur. "*Maintenant, je fais part à Patrick de mes besoins en amont, il sème et cultive en fonction de nos besoins*", explique Stéphane Avenard.

Ainsi, la moitié des légumes consommés à la cantine municipale genôte est fournie par Patrick Brethomé et son épouse et collaboratrice Nadia.

Cette dernière exprime sa satisfaction : "*Nous nourrissons la commune, nos légumes sont livrés à seulement 4 km de leur production, que demander de mieux ? Nous nous retrouvons vraiment dans cette culture et cette façon d'écouler nos produits. Nous sommes plus indépendants, mis en avant et respectés, ce qui n'était pas le cas quand nous étions en agriculture conventionnelle*".

"*Quand Patrick et Nadia Brethomé me font part de surplus dans leur production, je change les menus pour favoriser leur écoulement*", ajoute Stéphane Avenard.

La cuisine municipale s'approvisionne pour 60 %, en produits locaux, dont 28 % de produits bio. "*Nous faisons travailler les éleveurs du Poiré pour la fourniture de viande, mais pas en bio. C'est plus difficile dans ce domaine, pour des raisons de coût*".

Il reste aussi une part pour quelques surgelés. "*Vraiment peu,* souligne Stéphane Avenard, *mais nous avons par contre un grossiste qui nous approvisionne dans tout ce que ne peut pas nous fournir le local, dans les intersaisons notamment*".

Cette démarche a été récompensée lors des ***Olympiades de la restauration collective***, mercredi dernier, qui se sont déroulées à la salle de la Martelle. L'action ***De la fourche à la fou***rchette a obtenu le ***prix Innovation***.