

Figeacois & Causse

PÔLE ALIMENTAIRE LOCAL. Une légumerie-conserverie va être créée sur la zone Quercypôle à Cambes

Le projet fédérateur est porté par l'APEAI (Association de Parents d'Enfants et d'Adultes Inadaptés) au service du territoire figeacois.

Didier Dauriche, directeur de l'APEAI (Association de Parents d'Enfants et d'Adultes Inadaptés) à Figeac, revient sur la genèse du projet et ses objectifs.

D'où vient l'idée de ce projet ?

Avec l'APEAI, nous avons suivi la démarche « Terres de Figeac, mêlée gourmande » autour du service de restauration collective, que nous apportons avec notre cuisine centrale de l'ESAT l'Abeille à l'Aiguille, qui fournit près de 700 repas par jour. Jusque-là, nos produits sont fournis via une centrale d'achat. Une rencontre avec la coopérative Fermes de Figeac nous a incités à reprendre en main les commandes pour se rapprocher des producteurs locaux. Il est facile de se fournir en viande et en produits laitiers, mais beaucoup moins en légumes. De là, nous sommes partis avec les Fermes de Figeac sur le projet de légumerie, pour encourager les maraîchers locaux à fournir celle-ci. Cela peut favoriser leur installation, avec l'apport

de notre côté d'une garantie d'achat, sur des quantités et un prix d'achat contractualisé. L'initiative peut intéresser de nouveaux agriculteurs ou des gens en reconversion. Il y a des terres de maraîchage possibles sur le territoire proche.

Comment va-t-il se concrétiser ?

Notre cuisine centrale à l'Aiguille a 25 ans et n'est plus adaptée à la quantité de production actuelle. L'idée, sur la zone d'activités de Quercypôle à Cambes, c'est de refaire un pôle alimentaire avec une cuisine centrale, une légumerie et une conserverie. Nous avons sur place, depuis deux ans et demi, un snack (le Quercy'croq), qui marche très bien, que l'on va pérenniser sur le site de la future légumerie-conserverie. Celle-ci a pour but de pouvoir fournir des légumes, produits issus de notre territoire, aux cuisines des collectivités, cantines scolaires, hôpitaux, EHPAD... ; ceux-ci étant lavés, épluchés, et conditionnés par nos soins. De plus,

l'APEAI travaille avec des personnes en situation de handicap. Ce pôle alimentation aurait aussi vocation à mettre en place des rencontres, stages, ateliers de cuisine (dans des salles dédiées), créant ainsi un lieu d'échange et de partage.

Qui vous suit dans cette initiative ?

L'APEAI collabore avec l'association FigeACTeurs, qui fédère autour du projet élus, chefs d'établissements, entreprises. Nous avons sollicité la communauté de communes du Grand Figeac pour qu'elle assure, sous forme d'un atelier relais, la maîtrise d'ouvrage du bâtiment, dont le montant avoisine, en première approche, les 2 millions d'€. Un avant-projet sommaire doit être réalisé afin que le projet soit instruit. La proposition a été validée en conseil communautaire le 17 janvier. La légumerie-conserverie, dont nous aurons la gestion et le fonctionnement, va être implantée sur la zone de Quercypôle à Cambes, sur un



Un projet de légumerie-conserverie à l'horizon 2020 sur la zone d'activités de Quercypôle.

terrain proche de l'hélicoptère. On espère que le projet puisse voir le jour à l'horizon 2020.

Qu'en est-il du site actuel à l'Aiguille ?

Nous gardons ce site de l'ESAT l'Abeille, qui assure un service de restauration (250 couverts chaque midi) et de portage de repas à domicile pour les personnes âgées. La légumerie-conserverie est un projet porteur d'emplois. Complémentaire à ce dernier, nous souhaitons monter

de maraîchage ?

Sur un terrain de la commune du Bouyssou, l'APEAI accompagne deux associations, Regain et Culture des demains. La première a mis en place un chantier participatif autour du maraîchage, qui marche très bien. Culture des demains veut y développer la permaculture. Ils ont lancé l'expérimentation et organisent des initiations, chantiers participatifs sur toute l'année.

Quel est votre point de vue global ?

Le projet de légumerie-conserverie est très fédérateur, qui va au-delà des collectivités locales. Là, on s'intéresse à tout le monde. En 2020, le législateur va demander aux cantines de proposer 40 % de produits de saison, issus de circuits courts. On est bien sur cette dynamique. Il est possible d'envisager, plus tard, d'ouvrir cette prestation à une clientèle de particuliers.

Vous aidez des initiatives

**Propos recueillis par
SÉBASTIEN CASSES**