

Une cuisine centrale et une légumerie en circuit très court

Permettre aux écoliers et aux personnes âgées de consommer quotidiennement dans les restaurants collectifs des produits de la Drôme et de l'Ardèche. Telle est l'ambition de Plein sud restauration.

L'entreprise drômoise va investir environ 1,2 million d'euros dans la construction d'une cuisine centrale et d'une légumerie afin de préparer, cuisiner et conditionner des produits cultivés localement, sans intermédiaire.

Un bâtiment de 600m² devrait être aménagé d'ici juillet de l'année prochaine sur un terrain privé situé dans le périmètre de la zone de l'Etang à Châteauneuf-du-Rhône. Le permis de construire a été accordé, il doit encore être purgé de tout recours.

Plus de 2 000 repas quotidiens seront réalisés ici

La cuisine centrale pourra réaliser entre 2 000 et 3 000 repas quotidiens à partir des produits fournis par un réseau d'agriculteurs et d'éleveurs de la Drôme et de l'Ardèche, peut-



Les acteurs de la conférence de presse avec au centre M. Lorion. LeDL/J.A.

être du Vaucluse, qui reste encore à établir. Quant à la légumerie, c'est un atelier de transformation des légumes (lavage, découpe) destinés aux cinq cuisines* de l'entreprise qui livrent environ 15 000 couverts par jour.

Un process semi-automatisé « en vue du développement de l'activité, pas d'une réduction de personnels », juge utile de préciser Sylvain Lorion, le président-directeur général de l'entreprise. Une trentaine de personnes seront employées dans cette unité, et vingt-cinq « créations nettes » d'emploi

sont revendiquées. Une activité de conditionnement des produits agricoles est également intégrée dans le projet dans la perspective de réaliser une étape intermédiaire pour le compte de paysans et éleveurs.

« Nous sommes vraiment dans l'esprit d'une économie circulaire », plaide le vice-président (agriculture) de Montélimar-Agglomération, Yves Courbis, qui a annoncé que la candidature de la collectivité pour un Projet alimentaire territorial a été retenue par le ministère de l'Agriculture parmi une quarantaine de dossiers é-

gionaux. « L'enjeu est de multiplier la production » tout en mangeant des produits « qualitatifs » et de saison. « De la terre à l'assiette », résume la maire de Châteauneuf-du-Rhône, Marielle Figuet.

■ « Notre créneau, c'est le circuit court »

L'agriculture biologique n'est pas le cœur de projet, bien qu'au moins 20 % des produits seront issus du bio comme l'impose la loi Egalim (2018). « Notre créneau, c'est le circuit court » a assumé Sylvain Lorion, précisant aussi que le

principe est d'acheter aux agriculteurs la quantité de production dont ils disposent sans « contrats pénalisants », pour reprendre la formule d'Yves Courbis faisant référence à ceux de la grande distribution.

Faudra-t-il payer plus cher ces produits locaux ? Plein sud restauration affirme que non, « nous pensons asseoir les investissements sur les volumes ». Eric Phélippeau, le vice-président de l'Agglomération montilienne qui travaille avec Plein sud pour ses centres de loisirs, estime tout de même que « lorsqu'on veut plus de qualité, il faut payer plus cher ».

L'entreprise Plein sud restauration a été créée en 2008 par trois cuisiniers venus du concurrent Sodexo, M. Lorion, Pierrick Tavenard et Christian Boulanger, actuels directeurs généraux. La société dégage un chiffre d'affaires de 6,5 millions d'euros et emploie une centaine de personnes en Drôme et en Ardèche.

Joël AUDRAN
(avec Elise FLORIT)

* Les quatre autres cuisines sont à Montélimar, Largentière, Montélier et Romans.