

Du producteur au consommateur : de la pastèque locale bio dans les assiettes de nos enfants !

Comme chaque jour, il y avait du mouvement de livraison de produits autour de la cuisine centrale d'Eaunes, mais ce lundi 2 octobre restera marqué comme l'aboutissement d'une volonté politique forte en terme d'achat responsable.

En effet, Serge Deuilhé, vice-président du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Muretain Agglo, Igor Angeli, directeur du service restauration et Agathe Pitorre, cheffe de projet PAT ont souhaité accueillir Alexandre Belin, producteur de pastèque Bio qui livrait ce jour-là une tonne de ces fruits en direct de l'exploitation située à Seysses. Et ce n'est pas pour observer la bonne qualité de la livraison mais plutôt pour marquer ce jour qui ouvre une nouvelle ère de partenariat entre la collectivité et le monde agricole local.

Le Muretain Agglo est déjà fortement engagé dans cette démarche et propose d'autres produits locaux et de saison au sein des restaurants scolaires pour les élémentaires et les crèches. Soucieux de pouvoir fournir des repas de qualité mais aussi permettre l'éducation au goût et à la diversité alimentaire auprès des enfants, les cuisines centrales travaillent toute l'année pour concevoir des menus répondant à l'ensemble de ces enjeux. Ainsi, un lien direct a été établi avec des producteurs du territoire et permettre une nouvelle approche dans la façon de travailler.

12 000 repas équilibrés, qualitatifs à fournir tous les jours, un sacré challenge !

Les deux cuisines centrales situées sur le Muretain Agglo fabriquent au total 12 000 repas par jour et les acheminent dans tous les restaurants scolaires du territoire. De nombreuses contraintes incombent à la production de ces repas dont notamment le volume des produits à fournir et **il n'est pas toujours évident pour les producteurs de pouvoir répondre aux besoins des cantines du fait des quantités. Pourtant, le sujet peut être abordé sous un angle bien différent.**

Pour répondre aux enjeux de manger localement, **un travail de coopération s'est mis en place avec des producteurs du territoire comme avec les producteurs de Macadam Gardens situé à Seysses.**

Ce partenariat a cela d'inédit que la collectivité fait une promesse d'achat sur une production non encore plantée. Grâce à ce travail en coopération, le producteur sécurise une partie de ses revenus et c'est donc une tonne de pastèques bio locales qui seront servies le jeudi 5 octobre.

Serge Deuilhé en a profité pour remercier ce producteur présent en insistant sur « *cette grande première est une réussite et envoie un signal fort vers l'agriculture locale ; c'est un vrai partenariat gagnant-gagnant et c'est aujourd'hui que se pense l'alimentation de demain, celle de nos enfants en particulier* ».

Une démarche plus large pour prôner l'alimentation locale :

Les cuisines centrales ont déjà travaillé avec des producteurs de miel, de fromages de brebis et des bouchers locaux entre autre. Le souhait est de pouvoir continuer cette démarche et de proposer de plus en plus de produit locaux.

Ce travail est inséré au sein du Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour lequel le Muretain Agglo a obtenu **la labellisation de niveau 1 par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire**. Ce projet, plus vaste que le travail au sein des restaurants scolaires, anime une démarche pour connecter les producteurs et les habitants du territoire afin d'offrir l'opportunité de manger des produits locaux et de qualité. Cette dynamique permet de travailler en lien avec les acteurs du territoire œuvrant pour une agriculture durable et permettre une transition agricole et alimentaire.

Ce programme permet aussi de proposer des actions de sensibilisation notamment au sein des temps périscolaire dans le but d'éveiller les enfants à l'alimentation de qualité, à la limitation du gaspillage alimentaire et à l'agriculture plus largement.