

Albi soutient le monde agricole au quotidien

La Ville d'Albi est engagée depuis plusieurs années dans la promotion de l'alimentation locale, notamment par l'achat de produits auprès des agriculteurs du territoire et le soutien à l'économie locale.

Ainsi la cuisine d'Albi privilégie l'approvisionnement en circuits courts, dans le cadre d'une politique d'achat responsable de produits locaux, pour la préparation des repas servis dans nos cantines ainsi que pour nos aînés bénéficiaires du portage de repas à domicile.

Le maire d'Albi Stéphanie Guiraud-Chaumeil rappelle que :
«Notre volonté est de soutenir nos agriculteurs et producteurs locaux, de promouvoir ainsi la production locale et par la même de réduire notre empreinte carbone. En choisissant des produits achetés localement, la Ville d'Albi contribue activement à la vitalité de notre tissu agricole de proximité, tout en garantissant la fraîcheur et la qualité des aliments servis à nos concitoyens. Cela a un coût pour la collectivité, mais nous ne le répercutons pas dans les tarifs aux familles, pour préserver au maximum le pouvoir d'achat des Albigeois».

Bien avant les lois EGALIM 1 et 2, qui imposent des quotas de denrées bio et de qualité pour la Restauration scolaire, la ville d'Albi avait déjà mise en place une "politique de restauration" permettant d'afficher aujourd'hui + de 60 % d'achats de produits sous labels de qualité et majoritairement du territoire.

Le partenariat engagé depuis 2017 avec la Chambre d'Agriculture du Tarn permet à la cuisine d'Albi de pouvoir travailler avec de nombreux producteurs locaux sous la forme de conventions ou de marchés.

L'achat de denrées alimentaires auprès des fournisseurs locaux en circuits courts (800 000 € sur 4 ans) et l'attribution de 8 marchés, dont 5 marchés à des entreprises du Tarn, (2 550 000 pour 4 ans), représentent 67 % des achats de la cuisine centrale :

- 8 contrats de marchés publics conclus avec des entreprises locales pour : la viande bio et les abats, les volailles label rouge, les fruits et légumes frais, des denrées surgelées et des produits laitiers...

- 24 conventions en circuit court pour : 40 000 yaourts fermiers et bio, plus de 10 tonnes de fruits de saison, 25 tonnes de légumes frais bio ou Haute Valeur Environnementale (HVE) , 2 tonnes de poulets bio, de pâtes alimentaires bio et locales, lentilles ...

Par ailleurs, la nouvelle cuisine d'Albi possède une légumerie qui lui permet de traiter une quantité importante de légumes frais et bruts, dont une grande partie bio, produite sur notre territoire.

La légumerie dispose de deux salariés en insertion de l'association Regain qui sont chargés de l'épluchage, du lavage et de la découpe des légumes.

Zohra Bentaïba, conseillère municipale déléguée à l'alimentation locale, à la restauration municipale : « *Nous nous engageons au quotidien à respecter des standards élevés en matière de qualité, de traçabilité et de pratiques durables. Cette approche garantit la satisfaction des besoins nutritionnels des Albigeois petits et grands tout en promouvant des valeurs éthiques et responsables.* »

L'ensemble de cette démarche s'inscrit dans une vision durable qui vise à créer une communauté plus résiliente et à préserver notre environnement