

Albi, le 10 février 2021

Cuisine centrale

*Signature de conventions de fourniture
de denrées alimentaires fraîches de
saison
en circuits courts
entre la Ville d'Albi et des producteurs
locaux*

DOSSIER DE PRESSE

La cuisine centrale de la Ville d'Albi confectionne 650 000 repas annuellement soit en moyenne :

- 2650 repas pour les écoles 4 fois par semaine,
- 200 repas pour les crèches du lundi au vendredi,
- 400 repas servis le mercredi pour les centres de loisirs,
- 550 repas pour le portage à domicile 7 jours par semaine .

Depuis plusieurs années la Ville d'Albi s'est engagée dans une politique alimentaire qualitative et a fait le choix d'acheter des denrées alimentaires auprès des producteurs locaux.

La loi EGALIM, imposera aux collectivités, à partir de janvier 2022, l'introduction de 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques dans les menus des cantines scolaires.

Au 1^{er} janvier 2021, la **cuisine centrale d'Albi propose déjà 48 % de produits de qualité** dans les menus des cantines scolaires , des crèches et du portage dont 18% issus de l'agriculture biologique (AB) et 30 % issus des SIQO (HVE, fermiers, label rouge, IGP, AOP,...).

Dans un contexte économique complexifié par la crise sanitaire, les objectifs de la Ville d'Albi sont plus que jamais de favoriser les circuits courts et la proximité .

Le **partenariat engagé depuis 2017 avec la Chambre d'Agriculture du Tarn** permet à la cuisine centrale de pouvoir travailler avec de nombreux producteurs locaux sous la forme de **conventions ou de marchés qui sont conclus pour 4 ans.**

L'achat de denrées alimentaires auprès des **17 fournisseurs locaux en circuits courts** (640 000 € 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** :

- les 8 contrats de marchés publics conclus avec des entreprises locales concernent : la viande bio et les abats, les volailles label rouge, les fruits et légumes frais, des denrées surgelées et des produits laitiers ...
- les 17 conventions en circuit court concernent : 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 l'achat de pâtes alimentaires bio et locale, de lentilles ...

Les avantages pour la Ville d'Albi de travailler avec ces producteurs locaux du Tarn et des départements limitrophes sont nombreux:

- **qualité des produits pour la plupart éligibles à la loi EGALIM**
- **lien direct sans intermédiaire,**
- **traçabilité des produits garantie,**
- **saisonnalité des fruits et légumes,**
- **réduction du temps de transport,**
- **limitation de l'impact carbone,**
- **soutien à l'économie locale...**

Par ailleurs la nouvelle cuisine centrale possède une **légumerie** qui lui permet de traiter une quantité encore plus importante de légumes frais dont une grande partie bio qui sera produite, à compter du printemps prochain, à Canavières par l'association les Jardins de Lalandelle dans le cadre d'un chantier d'insertion.

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 .

LISTE DES PRODUCTEURS, ARTISANS ET ENTREPRISES DU TARN ET DEPARTEMENTS LIMITROPHES ENGAGES AVEC LA VILLE D'ALBI

- GAEC Pioch de l'Air (Fauch)
- Albi Volailles (Albi)
- GAEC la vie bio (Saint-Urcisse)
- Midi Pyrénées distribution (Marsac/Tarn)
- Tarn Viande (Albi)
- Sté Carrier (Almont les Junies)
- Ségalafrom (Carmaux)
- société Bousquet (Rodez)
- 10 artisans boulangers (Albi)
- Vergers de Montdragon (Mondragon)
- La Vache Occitane (Puylaurens)
- Laiterie Fabre (Viane)
- Vergers du Bosquet (Sénoillac)
- GAEC Jardins des délices (Briatexte)
- Cueillette du BOSC (Ambres)
- Alain Roustit (Alban)
- Jardins de Lalandelle (Paleville)
- Gilles Astruc (Saint Julien du Puy)
- Gaec du Goudou (Villeneuve-sur-Vère)
- BAPLA pâtes (Técou)
- M Le lait (Fréjairolles)