

Des produits locaux dans nos assiettes

Vendredi 20 octobre, après une visite de l'abattoir municipal de Montauban puis de l'entreprise «Viandes Occitanes», élus et agriculteurs se sont retrouvés à la chambre d'agriculture pour une réunion sur le thème de la restauration collective et des produits locaux.

Le Président du Conseil départemental Christian Astruc, plusieurs conseillers départementaux (Véronique Colombié, Véronique Cabos, Jean-Claude Bertelli) et le Préfet Jean-louis Géraud se sont rendus dans la zone d'activités d'Albasud à Montauban pour y découvrir l'atelier de découpe de l'entreprise «Viandes Occitanes». C'était l'occasion de voir sur place comment fonctionne cette petite entreprise qui fournit beaucoup de bouchers du département mais qui a également de nombreux clients dans la restauration de proximité et la res-



Lors de la visite

tauration collective. «Viandes Occitanes» achète ses animaux sur pied, auprès d'éleveurs locaux ou sur les marchés aux bestiaux de Midi-Pyrénées et possède même sa propre exploitation afin d'assurer un approvisionnement régulier et qualitatif ; ensuite, les animaux sont abattus, pour une très grande majorité, à l'abattoir de Montauban.

Au cours de cette matinée, les élus et le Préfet ont pu vérifier tout le soin que les dirigeants et les employés de l'entreprise mettent dans leur travail pour assurer la qualité de leurs produits.

Une nouvelle structure à mettre en place

Cette visite était un prélude

à la réunion qui avait lieu un peu plus tard dans la matinée à la chambre d'agriculture. Elle réunissait autour du Préfet, du Président du Conseil départemental et du Président de la chambre Jean-Paul Rivière, des représentants de filières agricoles du département et plusieurs responsables d'unités de restauration collective.

De part et d'autre, il y a une volonté de créer une structure (sous une forme qui reste à définir) qui permettrait de fournir les services de restauration collective du département en produits locaux ; un intermédiaire entre les donneurs d'ordre (qui passent la plupart du temps par des appels d'offres très stricts, très calibrés) et les agriculteurs. Le Tarn-et-Garonne est un département où

l'on produit beaucoup de choses (en terme de viandes et de fruits et légumes) de qualité, il serait intéressant que cela puisse se retrouver dans les assiettes des Tarn-et-Garonnais, dans les écoles, dans les collèges, les lycées, les Ehpad... Cela semble simple mais ça ne l'est pas ; il y a beaucoup de contraintes liées aux appels d'offres, aux volumes, à la régularité de l'approvisionnement, à la saisonnalité...

Néanmoins, au travers de cette réunion, on a pu s'apercevoir que les participants avaient tous le même objectif, et dans ces conditions, nul doute qu'on arrivera rapidement à trouver des solutions satisfaisantes pour tout le monde.