

## La nouvelle légumerie alimentera 200 000 écoliers en produits frais

Le groupe Elior et la PME Acade et Bio ont inauguré une nouvelle légumerie bio et conventionnelle avenue Jean-Jaures. Elle transformera les produits d'agriculteurs locaux pour les assiettes d'environ 200 000 écoliers de la région.

C'était le chaînon manquant entre les agriculteurs et les cantines scolaires. La nouvelle légumerie bio et conventionnelle de l'avenue Jean-Jaures, inaugurée jeudi dernier va alimenter chaque jour près de 200 000 écoliers franciliens. Créée par la société Acade et Bio avec le soutien d'Elior, elle ne transformera que des produits cultivés localement. À cette échelle, c'est une première en Ile-de-France.

« Être sûrs à 100 % de la traçabilité »

Toutes les études le montrent, la qualité de l'alimentation est une question qui préoccupe de plus en plus les Français. Elior a sans doute compris que proposer aux cantines des légumes transformés localement et cultivés dans la région était un argument commercial efficace.

La société s'est engagée auprès de la PME Acade et Bio, un distributeur de produits locaux reconnu. C'est grâce à ce volume annuel de 500 tonnes garanti, que le directeur d'Acade et bio, Gilles Chapuis, a pu monter cette légumerie. « C'est aussi pour nous une façon d'être sûrs à 100 % de la traçabilité de nos produits », précise-t-on chez Elior.

### Producteurs à moins de 200 km

Les légumes arrivent des exploitations de producteurs locaux situés à moins de 200 km de la légumerie : Xavier Dupuis aux Mureaux, principal producteur bio de la légumerie, Pascal Dupré en bio et conventionnel à Orsonville et François Frichot, en conventionnel à Boinvillien-Mantois. Le groupement de producteurs Kultive complète l'approvisionnement.

« J'avais une petite légumerie sur mon exploitation mais elle était saturée. Ici, l'outil est plus performant »,

explique Xavier Dupuis, qui, en plus de livrer betteraves, oignons et panais, peut ici valoriser ses carottes hors calibres, qui n'auraient pas trouvé preneur au sein d'une filière commerciale classique.

Une fois lavés et transformés dans la légumerie, les produits transitent par les cuisines centrales d'Elior avant de finir dans les cantines et les assiettes des enfants. Dans un second temps, les restaurants d'entreprises, les hôpitaux ou d'autres clients pourront aussi passer commande.

« On compte travailler aussi avec les magasins bio et des démarches ont été engagées avec la grande distribution », annonce Gilles Chapuis, dans le bio depuis 25 ans.

Il faudra compter cinq jours maximums entre le moment où le produit entre dans la légumerie et son arrivée dans l'assiette. Sur place, deux équipes de neuf travailleurs handicapés venant des structures de Mantes-la-Ville



La légumerie inaugurée jeudi permettra aux agriculteurs locaux de vendre leurs produits en circuit courts, même ceux dont le calibre ne serait pas accepté dans une filière classique.

et de Buc travaillent en relais. Lorsque la légumerie aura atteint son rythme de croisière, le nombre d'employés pourrait doubler.