

En bref

**LES MUREAUX** Des légumes « hors-calibres » pour les écoliers franciliens

Une légumerie de 1 500 m<sup>2</sup> a été inaugurée le 23 février aux Mureaux. Les légumes des producteurs locaux pourront y être préparés avant de rejoindre les cantines d'Île-de-France.



La légumerie « permettra de valoriser plus de produits pour lesquels on a aujourd'hui peu de débouchés », d'après l'agriculteur Xavier Dupuis.

La « première légumerie bio et conventionnelle d'Île-de-France » a été inaugurée la semaine dernière par les entreprises Elior, géant de la restauration collective et Acade et bio, fabricant de légumes prêts à l'emploi. Elle permettra aux producteurs locaux, qui n'ont généralement pas les outils pour laver et éplucher leurs légumes, de les apporter pour qu'ils soient préparés avant d'être livrés dans les cuisines franciliennes d'Elior.

**500 tonnes  
la première année**

La légumerie est déjà associée à trois agriculteurs locaux. Dont Xavier Dupuis, agriculteur installé à la Ferme de la hays muriautine et

producteur principal de la légumerie, à qui elle « permettra de valoriser plus de produits pour lesquels on a aujourd'hui peu de débouchés » en référence aux légumes « hors calibre ». C'est-à-dire trop gros, cassés ou tordus.

D'une surface de 1 500 m<sup>2</sup>, elle a pu ouvrir grâce au soutien d'Elior qui a « garanti un volume minimum de 500 tonnes la première année [...] ce qui correspond à 70 000 repas par jour », confirme Benoît Drillon, directeur général d'Elior enseignement. Ces légumes sont destinés principalement aux restaurants scolaires d'Île-de-France, mais aussi aux restaurants d'entreprise et du secteur de la santé.

également découvert qu'une récolte de dons avait été faite à destination d'un orphelinat au Maroc... dont ils n'ont pu trouver trace. « Elle n'était pas sincère vis-à-vis des autres associations, elle ne menait pas les actions », poursuit-on au Conseil départemental. Alors, si l'année dernière, l'institution s'est montrée conciliante, cette année, la subvention ne devrait pas être délivrée : « C'est un peu fichu. »

Elle indique cependant être prête à reprendre « si elle a un meilleur comportement ». Du côté des salles associatives municipales du Geci, nous avons mis la main sur une lettre signée par plusieurs habitants du quartier du Village, affirmant que la présidente de Tous ensemble a tenté de faire payer à un foyer l'organisation d'une fête privative pour ces locaux strictement réservés aux associations et mis à disposition gratuitement.

**Démentis en bloc**

Quelque soient les faits portés à la connaissance de la présidente de Tous ensemble, la réponse est vive : celle-ci dément tout en bloc. Khalid Jebbadi, « simple adhérent » et apportant « une aide technique » à la présidente depuis son adhésion fin 2016, présent lors de l'entretien avec *La Gazette*, « comprend la position » de la présidente de Tous ensemble. A plusieurs reprises, les deux précisent à *La Gazette* qu'une après-midi sera organisée pour leurs 80 membres, dimanche 26 février au Geci.

« J'ai contacté quelqu'un de très haut placé au Département, qui m'a confirmé ne pas avoir entendu parler de quoi que ce soit, indique-t-il quelques jours plus tard. La personne m'a même encouragé à faire un dossier et le présenter pour avoir une subvention, ce que nous allons faire. » En attendant, *La Gazette* s'est rendue au Geci dimanche dernier. A 15 h 30, ni fête, ni membres, ni voitures n'étaient visibles.

**Presque**

ait d'une sub-  
lusieurs avanes,  
duit l'institution à  
7.

s française et marocaine ».  
ent, des ateliers couture et  
ont organisés par sa prési-  
ubna Baala. La mairie de  
a-Ville, si elle ne délivre  
vention, met à disposition  
associatives du Geci. Des  
ns sont obtenues et un  
ent associatif partagé est  
position par le Départe-  
s le quartier des Merisiers.

ait un jeu de clés qu'elle ne  
jamais aux autres associa-  
faisait de la rétention de clés,  
plusieurs relances ne jouait  
», regrette cependant le  
lépartemental. Ca a même  
partement en difficulté car  
ent servait aussi pour que  
voient leurs parents (lors  
nédiatisés, Ndr). »

**« Elle n'était  
pas sincère »**

s informations, les inter-  
caux de la collectivité ont



vention, met à disposition les

a conduit l'une d'elles à solliciter *La Gazette*. Cette enquête de plusieurs semaines nous  
s associatifs comme institutionnels, dont plusieurs ont accepté d'échanger à condition

En bref

**VALLEE DE SEINE**

**Le savoir-faire se partage**

Une nouvelle série d'ateliers va être lancée par l'association Le Mantois en transition. Des « experts » dans certains domaines viendront partager leur savoir faire.

L'association Le Mantois en transition lance début mars une série

détaille la co-présidente du Mantois en transition. Avec l'objectif

## La première légumerie d'Ile-de-France sort de terre aux Mureaux



Les Mureaux, mardi. Les légumes issus de l'exploitation bio de Xavier Dupuis transiteront par la légumerie. Ils y seront lavés et préparés avant d'intégrer les assiettes de quelque 200 000 élèves d'Ile-de-France. **LP/Élisabeth Gardet.**

**C'**est le maillon qui manquait. Pour introduire davantage de produits locaux dans les cantines scolaires d'Ile-de-France, le groupe Elios, géant de la restauration collective, et la société Acade & bio, distributeur de produits bios et locaux, vont s'appuyer sur un dispositif inédit. Ce jeudi matin, dans un local de 1 500 m<sup>2</sup> implanté aux Mureaux (Yvelines), ces deux sociétés ont inauguré la première légumerie d'Ile-de-France, un outil de transformation qui collectera la production d'une cinquantaine d'exploitants franciliens.

Les légumes y seront nettoyés, épluchés, égouttés et mis en sachet par une vingtaine de travailleurs handicapés issus de deux Esat (établissement et service d'aide par le travail) des Yvelines. Sur les 1 500 t de légumes qui y seront transformés chaque année, le groupe Elios s'est engagé à en écouler 500 t. 700 restaurants scolaires d'Ile-de-France, soit quelque 200 000 élèves, en bénéficieront dès la semaine prochaine.

▼ ADVERTISING ▼

powered by 

### 1 500 t de légumes y seront transformés chaque année



*La légumerie fait appel à une vingtaine de travailleurs handicapés. DR/Elior.*

« La législation nous interdit de manipuler des aliments terreux dans les cuisines. Pour y introduire un maximum de produits frais et bruts, il nous manquait une étape. Grâce à la légumerie, nous maîtriserons de bout en bout cette filière dédiée à la restauration collective », résume le groupe Elior.

Gérée par Acade & bio, la légumerie des Mureaux ambitionne de favoriser la distribution des produits bios ou issus de l'agriculture raisonnée et durable. « Les tordus, les trop gros, les trop petits... Ce nouvel outil permet de valoriser des légumes qui seraient disqualifiés dans les circuits classiques. En acceptant aussi les produits issus de l'agriculture conventionnelle, nous permettons aux producteurs de gérer leur conversion éventuelle au bio », souligne Gilles Chapuis, dirigeant d'Acade & bio, « dans le bio et le circuit court » depuis 1992. Un « vrai marché local » pour le légume, dans une région où les surfaces agricoles sont essentiellement consacrées aux grandes cultures céréalières et où le maillage maraîcher est en baisse depuis 20 ans.

Installé depuis 2010 dans la « vallée de l'automobile », sur un terrain de 111 ha un temps pressenti pour accueillir un circuit de Formule 1, Xavier Dupuis, 45 ans, légumier de plein champ, compte parmi les cinquante producteurs partenaires de la légumerie. Son exploitation est située à 500 m à vol d'oiseau. Fils de paysans du Nord de la France, ingénieur agricole et chantre du bio en zone périurbaine, Xavier y cultive essentiellement des carottes (600 t en 2016), mais aussi des céréales, des betteraves, des oignons et des panais.

## Xavier Dupuis, producteur aux Mureaux, est l'un des partenaires de la légumerie

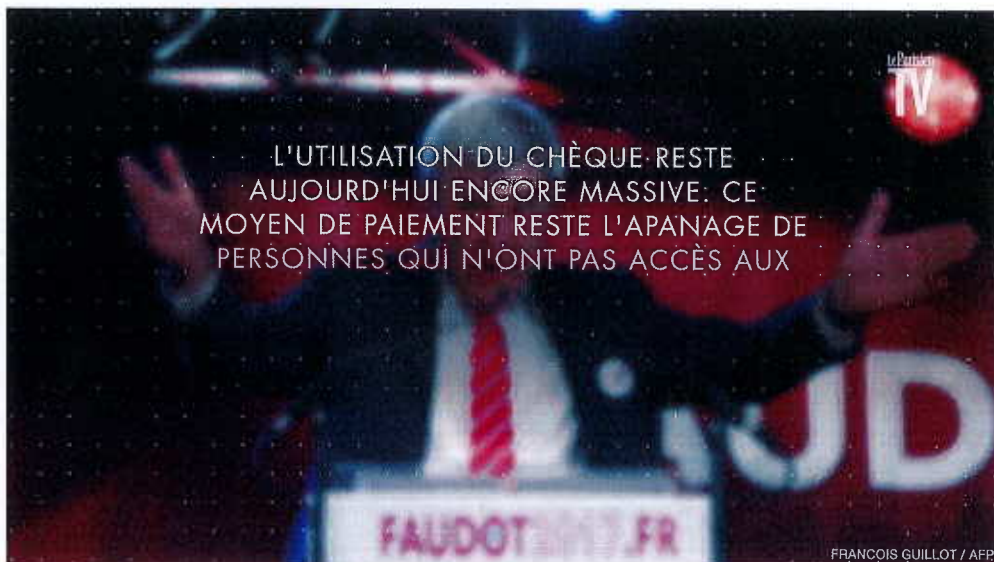


*Les Mureaux, mardi. L'exploitation de Xavier Dupuis est située à 500 m de la légumerie.  
LP/Élisabeth Gardet*

« Lorsqu'on évolue dans un schéma agricole intensif, la conversion au bio nécessite une remise en cause profonde du mode de production. Un outil tel que la légumerie offre la possibilité de gérer cette bascule difficile », estime-t-il. Pour le groupe Elior « ancré dans le bio et le local » depuis la fin des années 1990, c'est l'occasion de « désamorcer les réticences » des exploitants en délivrant un message : « Il y a un marché pour le bio. Et nous sommes un débouché ».

[leparisien.fr](http://leparisien.fr)

Élisabeth Gardet



Promoted

0:33

Femme Actuelle  
Vidéo - Sophie Davant : rares  
images de l'animatrice à ses

Banque : les chèques  
conservent leur validité d'un

« Un président  
dira ça » : ce

Powered by

Recommended by