

Tarnos : 5.000 repas par jour 100% local, c'est possible !

Mardi 28 novembre 2017 à 19:19

Par Faustine Mauerhan, France Bleu Gascogne



C'est très à la mode mais le restaurant collectif Eole à Tarnos n'a pas attendu la polémique du glyphosate pour remplir ses assiettes avec des produits bio et locaux. Ce mardi il organisait un repas 100% local. Légumes, viande, même l'huile de fritures vient des Landes.



Photo d'illustration © Maxppp -

Tarnos, France

Eole c'est une cuisine centrale qui sert et livre 5.000 repas par jour aux personnes âgées du CCAS de Tarnos et à plusieurs cantines scolaires du Pays Basque et des Landes. C'est aussi un restaurant-self d'entreprise pour les salariés de l'avenue du 1er mai à Tarnos et depuis 3 ans, 100% des légumes servis chaque jours viennent de moins 50km. La viande et l'huile de friture aussi sont locales. L'huile de tournesol vient de Mugron par exemple. Un choix économique explique le directeur Laurent Armengaud : *"gagner de l'argent n'est pas une fin en soi pour nous, on arrive juste à l'équilibre, à payer les salaires de nos 58 salariés dont 14 sont en insertion, notre gérant est bénévole et nous n'avons pas d'actionnaires. Nous pouvons nous permettre ce luxe de payer plus cher pour que les enfants de la région et les bénéficiaires du CCAS mangent mieux, des produits de qualité et locaux. C'est un choix."*

Des yaourts d'Orthevielle, du pain de Labenne

Et pour le prouver, à l'heure où on vous dit que vous allez reprendre du glyphosate plein vos assiettes pour 5 ans, la cuisine centrale du restaurant Eole de Tarnos mitonnait donc, à l'inverse ce mardi, un repas 100% local et quasi 100% bio. En partenariat avec le [pôle de coopération Sud Aquitaine](#) en charge de développer l'économie sociale et solidaire dans la région, Eole proposait pour l'occasion un menu entier local. De l'entrée au dessert, des yaourts d'Orthevielle au pain de Labenne en passant par l'huile de tournesol de Mugron, que des produits de 50 km à la ronde ! Mais Laurent Armengaud voudrait aller encore plus loin. *"Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la mer est très proche mais on a du mal à s'approvisionner en poisson local par exemple parce que dans une cuisine centrale on est soumis à des règles d'hygiène drastiques que les petits producteurs ne peuvent pas suivre. Pour les enfants des cantines par exemple, ils doivent fournir des portions toutes prêtes et sans arêtes alors qu'ils n'ont pas le matériel pour ça, mais on travaille à trouver des solutions "*

Des quantités qui font peur aux petits producteurs

Reste aussi à convaincre des petits producteurs d'accepter une commande pour 5.000 repas avoue le directeur du restaurant. C'est ce qui a fait peur à Cyril Laugareil quand la cuisine centrale de Tarnos lui a téléphoné. Cet éleveur de porc de Saint-Jean de Marsacq a dû livrer 150 kilos de viande en une fois seule. *"D'habitude j'abats deux cochons tous les 45 jours. Là j'ai dû en tuer 4 en une seule fois. Finalement on peut y arriver puisqu'on l'a fait aujourd'hui en revanche, le faire toutes les semaines c'est impossible ou alors il faut revenir à un élevage en batterie et alors c'est un autre métier mais pas le mien. A moins qu'on se mette en relation avec d'autres producteurs et qu'on établisse des calendriers mais déjà, de savoir que j'ai fait à manger pour 5.000 personnes et notamment des petits, je suis hyper fier "*

Mots-clés :

agriculture

agriculture biologique

alimentation

collectivité

cuisine

école

enfants

Landes

prix

producteur

restaurants

solidarité



Par :

Faustine Mauerhan France Bleu