La légumerie départementale

Une légumerie, c'est quoi ?

Une légumerie collective est un outil de transformation de légumes frais bruts.

Les légumes sont lavés, épluchés, découpés en fonction des besoins puis mis sous vide pour être livrés et consommés en restauration collective.
Ainsi, les cuisiniers des collèges peuvent disposer de produits de 4ème gamme prêts à l'emploi, tels que des carottes râpées ou en rondelles, choux ou oignons émincés, pommes de terre en cubes ou en rondelles, assortiments pour couscous, potage...

Et dans les Ardennes ?

Le Conseil départemental a décidé, lors du vote du Budget primitif 2018, de développer une légumerie collective installée dans les locaux du collège Le Lac de Sedan.

Une phase expérimentale et locale a été lancée en septembre 2019 pour identifier les leviers d'actions et les freins à lever qui viendront nourrir une réflexion plus globale sur l'élargissement de cette activité à l'échelle départementale.

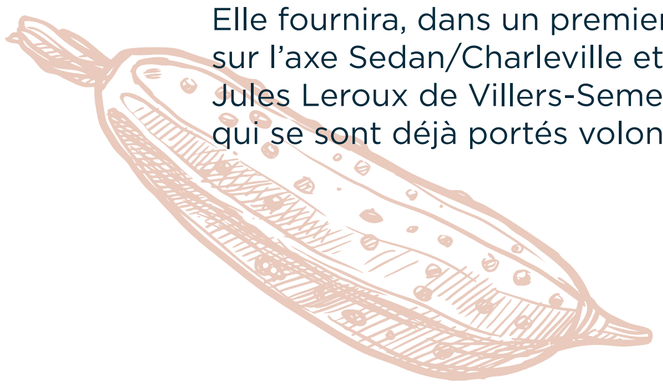
Ce projet s'inscrit en cohérence avec 3 grandes démarches départementales :

- Le Projet Alimentaire Territorial,
- La démarche engagée en faveur des circuits courts et de l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective,
- La Charte départementale pour une restauration durable, équitable et savoureuse dans les collèges publics ardennais.

Une légumerie, pour qui ?

La légumerie départementale expérimentale a été installée dans les locaux du collège Le Lac de Sedan.

Elle fournira, dans un premier temps, les collèges situés sur l'axe Sedan/Charleville et notamment les collèges Jules Leroux de Villers-Semeuse, Turenne et Le Lac de Sedan qui se sont déjà portés volontaires.



Quels moyens pour la légumerie ?

- 1 responsable, coordinateur des activités
- 3 agents de production recrutés progressivement par contrats aidés
- Du matériel performant

Dans le cadre du Pacte Ardennes, les travaux d'aménagement des locaux et les achats de matériels professionnels sont subventionnés à hauteur de 60 % soit 102 000 € par l'Etat (Dotation de Soutien à l'Investissement Local) sur 170 000 € d'investissement consacré.

Comment ça marche ?

Les collèges partenaires conservent la maîtrise de leurs achats et des menus. Les gestionnaires et cuisiniers continueront de commander les produits bruts dont ils ont besoin au quotidien, les feront livrer à la légumerie qui les transformera en fonction des demandes pour les acheminer ensuite dans chaque établissement.

Ainsi, l'équipe de cuisine pourra consacrer davantage de temps à son cœur de métier et les collèges volontaires, partenaires de cette démarche, pourront valoriser l'amélioration de la qualité des repas servis aux enfants.

Les + de la légumerie

La légumerie départementale, prestation gratuite proposée par le Département, permet de :

- faciliter l'utilisation quotidienne des légumes frais par les cuisiniers des collèges ;
- maintenir et développer l'agriculture locale ;
- favoriser la saisonnalité des produits ;
- favoriser l'éducation au goût des collégiens ;
- réduire le gaspillage alimentaire ;
- participer à la réinsertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi.

Perspectives

Au cours des premiers mois de fonctionnement, le projet de légumerie expérimentale sera évalué. L'opportunité d'étendre cette expérimentation et de créer une ou plusieurs légumeries collectives sur le territoire sera étudiée.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DES ARDENNES

Pacte Ardennes

ARDENNES
Conseil Départemental