

# Quimper ville

## Quimper donne la priorité aux fournisseurs locaux

Le Télégramme, 6 février 2009

La municipalité quimpéroise a décidé d'intégrer progressivement les aliments issus de l'agriculture biologique aux 3.200 repas servis quotidiennement dans les cantines. Le projet entre dans une démarche globale de développement durable et de consommation responsable. Une politique qui a ses contraintes, comme la nécessité d'un approvisionnement local ou de respecter les saisons. «C'est aussi ça le bio», rappelle Bénédicte Putzeys, cogérante de Bara Bio. Respecter la terre et le



rythme de la nature. La boulangerie bio a revu son organisation pour fournir 200kg de pain chaque semaine. «La question de l'approvisionnement est résolue, maintenant le travail avec la cuisine centrale est très agréable», sourit-elle. Fournir une cantine centrale demande de sérieux efforts d'organisation. Comme le rappelle Michelle Douget, responsable des services de restauration de la ville, «la filière biologique n'est pas encore adaptée à la restauration collective. Elle est en train de s'organiser, nous l'aidons en lui laissant le temps». Bien que le pain ou la carotte n'aient pas chamboulé la cuisine centrale, le personnel a dû s'adapter aux nouveaux venus. Chaque petit détail compte, comme la coupe du pain qui a été travaillée suivant sa texture. «Il faut veiller à ce que les changements n'ennuient pas les personnels. S'ils voient l'arrivée du bio d'un mauvais oeil, ça ne fonctionne pas», remarque Michelle Douget. Les agriculteurs se convertissent au bio lorsque les débouchés sont assurés, et ce malgré le prix de vente plus élevé. «Il faut savoir rémunérer le travail à son juste prix», note Denise Cariou, adjointe au maire. Cette année, la mairie a majoré le budget matière première de la restauration collective de 33.000EUR. Un surcoût qui n'a pas répercuté sur le prix payé par les familles.

L.L.