Restauration collective : un avenir prometteur pour Resalis

mercredi 27 mars 2019, par lpe

L'association Résalis, qui réunit des producteurs locaux dans le but de commercialiser leurs produits auprès de la restauration collective, tenait son assemblée générale mercredi 20 mars à Melle. L'occasion de faire le point et aussi d'aborder les projets et perspectives d'activité.

L'association réunit aujourd'hui une trentaine de producteurs pour plus de 500 produits commercialisés. Le maillage territorial des clients se développe, mais 2018 a été une année charnière avec le recrutement d'une chargée de mission (Sibylle de Tarlé) et le positionnement de l'association sur plusieurs appels d'offres. Le soutien logistique de la STEF a également contribué à une plus grande efficacité dans les livraisons.
Les premiers chiffres de 2019 sont très encourageants avec le début des marchés publics de cuisines centrales en plus des 4 marchés engagés en 2018, dont celui du CROUS de Poitiers.
La Région Nouvelle-Aquitaine a bien compris tout l'intérêt de cette démarche, dans le cadre de sa feuille de route agriculture, alimentation et territoires, comme l'a rappelé la Conseillère régionale Geneviève Barat.

Pour Thierry Chauveau, dirigeant de la Ferme de la Bazinière (produits laitiers) et co-président de l'association, "*La Région nous soutient financièrement pendant 3 ans car notre modèle économique, qui rémunère correctement les producteurs, a fait ses preuves. Le potentiel est énorme et j'y crois vraiment car c'est du bon sens. Certains producteurs ont aussi, grâce au réseau, pu adapter leurs produits au marché. Chaque adhérent doit suivre un protocole assez drastique et signer une charte, ce qui les tire*

vers le haut, la qualité, le bio… Beaucoup d'entre eux font en parallèle de la vente directe et trouvent ainsi un équilibre dans leur fonctionnement.
J'espère vraiment que 2019 va se poursuivre comme elle a commencé, on a déjà fait la moitié de notre chiffre d'affaires de 2018 en 2 mois !"

Ce modèle d'approvisionnement, qui concerne la restauration scolaire, les EHPAD, les cuisines centrales… pousse aussi les gestionnaires à adapter leur mode de fonctionnement. Il faudra sans doute du temps pour lever les barrières mais aujourd'hui, chacun semble avoir compris la nécessité de manger sain et prioritairement local.

Marie-Emmanuelle Saintier, vice-présidente de la Communauté de communes Mellois en Poitou, a présenté lors de cette assemblée la démarche "Mangeons Mellois", initiée en 2012. Elle consiste en un rapprochement des cuisiniers scolaires afin de réfléchir ensemble aux menus, aux produits issus de productions locales disponibles, aux astuces visant à limiter le gaspillage alimentaire. Les producteurs sont invités à faire déguster leurs produits, les cuisiniers visitent les exploitations, des commandes groupées sont passées, des formations organisées… Là encore, c'est le bon sens qui prime. En 2019, 34 cantines, 4 accueils collectifs de mineurs, 3 haltes garderies sont ou seront concernées.
Un modèle qui pourrait aisément se dupliquer ailleurs, notamment sur l'agglomération niortaise voisine où tout reste à faire.

CR.

Plus : www.resalis.com et www.restaurationcollectivena.fr