

gastronomie

L'unité de production privilégie les circuits courts

l'essentiel Dans le cadre de la troisième journée nationale de la gastronomie, l'unité de production culinaire du Grand Cahors a ouvert ses portes au public hier matin.

L'accueil est gourmand : café, viennoiseries, gâteaux aux noix ont été confectionnés sur place. Didier Philippe, directeur de l'unité de production culinaire du Grand Cahors, et son équipe conduisent le public dans les différentes unités de production en ce samedi matin. « Les cuisines sont souvent des sanctuaires.

On ne les montre pas. L'unité de production est un outil qui appartient aux habitants »,

glisse Didier Philippe. La journée portes ouvertes, parrainée par Thierry Marx, s'inscrit également dans le prolongement du festival Lot of Saveurs. Vendredi, dans les écoles de Cahors, les maisons de retraite, le restaurant administratif, l'unité a concocté un repas gastronomique avec des produits lotois. « Nous avons engagé un partenariat avec les filières de la chambre d'agriculture, le co-

mité de promotion des produits du Lot. « De plus en plus, nous nous fournissons auprès de producteurs lotois. Le veau vient d'un producteur bio de Pem. On travaille également avec un producteur de raisin bio à Saint-Paul-de-Loubressac. Il va nous livrer une tonne et demie de raisin. Pour les légumes également, nous nous fournissons auprès de producteurs locaux et des maraîchers. Les soupes sont préparées avec des légumes frais, ils sont épluchés sur place. Nous achetons du poisson frais à Toulouse », précise le directeur. Les journées débutent à 6 heures, se terminent à 15 h 30. Ici chacun sa tâche. « Le plus

contraignant, c'est la traçabilité. Tout doit être rigoureusement consigné. On mentionne qui

fait quoi. S'il y a un problème dans une école, une enquête est ouverte. Tout peut être vérifié », poursuit Didier Philippe. Les enfants sont fascinés par les fours et les sauteuses géantes et par le buffet qui les attend. Crèmes brûlées aux noisettes et au foie gras, verrines de melons et magret, tartines de Croustilot au foie gras se laissent déguster même sans faim.

M. M.



Séance dégustation dans les cuisines de l'unité de production. / Photo DDM, M. M.

repères

1,80

EURO > Prix de revient. C'est le prix de revient d'un repas.

TROIS UNITÉS DANS LE GRAND CAHORS

L'unité de production culinaire fonctionne 365 jours sur 365, du fait notamment des préparations pour les maisons de retraite. Elle livre les écoles primaires et maternelles du Grand Cahors, soit 2 300 repas journaliers, ainsi que les centres de loisirs. Elle livre également l'Ehpad de Pradines, à raison de 700 repas par jour, et le restaurant administratif, 60 repas par jour. Les trois unités (en comptant donc Ehpad et restaurant administratif) emploient 25 salariés et deux administratifs.