



Actualité - Économie

Lizin'Santral pour servir des repas de produits locaux à la cantine

Lundi 23 janvier 2017



La signature vient officialiser un partenariat avec l'Inra qui a débuté il y a plus d'un an.

Le projet de construction d'un atelier de transformation des produits agricoles locaux du Nord Grande-Terre commence à prendre forme avec la signature, samedi d'une convention entre l'Inra et la communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre. Le but à terme est de permettre aux cuisines centrales de préparer des repas à base de produits locaux pour les restaurants scolaires.

« Nou rivé », conclut un homme en grande conversation, samedi matin, avec le Dr Henri Joseph, au moment de la signature de la convention scientifique et technique entre l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) et la communauté d'agglomération du Nord Grand-Terre (CANGT), à propos de la réalisation future de Lizin'Santral, atelier de transformation des produits agricoles locaux du Nord Grande-Terre. Cet outil industriel, labellisé pôle d'excellence, et semble-t-il le premier projet innovant de la sorte en France, va pré-transformer les produits agricoles (patates douces, fruit-à-pain, concombre, ignames, poyò, etc.) pour qu'ils soient ensuite acheminés vers les cuisines centrales communales chargées de concocter les menus des restaurants scolaires et les établissements publics. En clair, la plateforme va laver, nettoyer, éplucher, blanchir, précuire et découper (en julienne, en dés, etc., selon les besoins). « Ensuite, ce seront aux agents des cuisines de faire un effort pour que dans l'assiette ne se trouvent pas des tranches de fruit-à-pain « blèblè » », a insisté Francis Toumsom, directeur général adjoint du pôle développement économique de la CANGT, lors de sa présentation.

ÉDUCATION ALIMENTAIRE

Car l'enjeu est de taille : inverser la tendance, faire que dans l'assiette des enfants il y ait beaucoup plus d'aliments produits localement, leur donner le goût d'aimer ce qui est fabriqué dans leur environnement, et réduire à la portion congrue la consommation de pâtes et de riz, des aliments importés à fort taux glycémique, responsables selon le Dr Henri Joseph de nombreuses pathologies dont nous souffrons (diabète ou maladies cardio-vasculaires). « Nou rivé », dit-il. Après des années de combat, il est arrivé petit à petit à ce que les

mentalités changent et qu'aujourd'hui, des élus envisagent de réaliser un outil industriel qui va favoriser l'introduction, dans la restauration collective, des aliments produits localement. Avec le rectorat notamment, un programme d'éducation alimentaire sera aussi mis en place avec des nutritionnistes. Un projet de santé publique qui devrait permettre également le développement du territoire concerné.

LES AGRICULTEURS EN PREMIÈRE LIGNE

Les premiers bénéficiaires devraient être les exploitants agricoles, invités à se regrouper en coopérative ou autre pour fournir l'unité en quantité et en qualité. « Ne pourront approvisionner l'usine que des agriculteurs appartenant à des structures organisées qui auront répondu aux avis d'appel à la concurrence publics qui seront lancés. L'accent a également été mis sur l'intérêt pour les agriculteurs d'appartenir à des organisations de producteurs certifiés, en capacité de maintenir un niveau de production, d'assurer une veille technique et sanitaire, et de planifier l'approvisionnement, conformément aux besoins et à la demande de Lizin'Santral », explique Francis Toumson. Un discours qui serait entendu par les agriculteurs, qui ont commencé à se bouger. Le chantier devrait débuter dans quelques mois, pour s'achever l'an prochain. Plus de 7 millions d'euros seront investis. L'État - qui a déjà débloqué des fonds - la Région et l'Europe sont les principaux financeurs. Annick FABRICE

L'Inra impliquée dans le projet

C'est Philippe Maugin, le président directeur général de l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) en personne qui a paraphé ce document. C'est dire l'importance du moment. Un pieu solide qui va contribuer à la concrétisation d'un projet dont ont longtemps rêvé certains élus du Nord Grande-Terre, les agriculteurs, mais surtout les militants favorables à une alimentation saine à base de produits locaux. L'Inra va accompagner techniquement les agriculteurs dans différents buts : optimiser leur exploitation, tendre vers une agriculture agroécologique, mener des recherches innovantes, etc.

Lizin'Santral en chiffres

10 000 repas à pré-préparer par jour.
650 tonnes de denrées traitées par an en moyenne.
8 tonnes de capacité de stockage.
Une vingtaine d'emplois créés par la structure.
592 exploitations potentiellement concernées.

ILS ONT DIT

Dr Henri Joseph, gérant de Phytobokaz, partenaire du projet : « Le combat de toute une vie »



« C'est le combat de toute une vie qui prend forme. Je suis content de la signature de cette convention. Le moment est venu. Nous sommes prêts. Tous les marchés de vente de produits locaux au Moule, à Lamentin, à Saint-François, à Sainte-Anne, etc. n'existaient pas. Leur création montre qu'un besoin est né. Les gens ont compris que nous avons tout intérêt à consommer local, pour notre mieux-être. Tous les produits importés que nous consommons sont bourrés de conservateurs. D'autres ont un taux glycémique très important, qui favorise le diabète et les maladies cardiovasculaires. Nous mangeons des pommes France, alors que nous avons nos propres pommes (cythère, liane, malaka, etc.), plus adaptées à notre physiologie. Nous consommons des lipides importés (de l'huile de colza, d'arachide, d'olive) alors que les huiles de coco ou d'avocat sont plus appropriées aux gens du soleil que nous sommes. Il est plus que temps que nous

apprenions à nos enfants les goûts et les saveurs locaux, si nous voulons assurer l'avenir de notre Guadeloupe. »

Patrick Sellin, président de la chambre d'agriculture : « Une aubaine pour les agriculteurs »



« Ce projet est une aubaine pour la chambre d'agriculture, notamment concernant l'agro-écologie. Les hommes ont changé, les mentalités changent. Ils veulent des produits pays de qualité et sains. Le partenariat avec l'Inra va permettre un accompagnement des exploitants pour limiter l'utilisation de pesticides. Il faut que le consommateur ait de plus en plus confiance en nos productions. La profession devra s'organiser pour se mécaniser davantage. La plate-forme va ouvrir des débouchés pour les agriculteurs de la zone et les motiver. C'est une porte qui s'ouvre. »

Gabrielle Louis-Carabin, présidente de la CANGT : « Nourrir nos enfants avec des produits locaux est devenu une priorité »



« Ce projet cadre avec notre ambition, qui est de faire du Nord Grande-Terre un territoire authentique et attractif. Je dois avouer que quand ce projet m'a été présenté, je n'y croyais pas beaucoup, de peur que les agriculteurs ne puissent pas être en mesure d'alimenter l'usine de façon sérieuse. Suite aux diverses réunions qui se sont tenues, j'ai vite changé d'avis. J'ai compris qu'ils voulaient vraiment que ce projet se fasse, qu'ils étaient motivés, prêts à se bouger. Il y a eu aussi l'archarnement de Francis Toumson et du Dr Joseph, qui ont trouvé les arguments pour me convaincre. Nourrir nos enfants avec des produits de chez nous est devenu une priorité. Avec ce projet, nous allons aussi réaliser le rêve du Dr Hélène (ex-maire du Gosier, NDRL) qui prévoyait déjà, en son temps, d'alimenter les cantines avec les produits locaux, et ce, pour des raisons de santé. Notre objectif est de développer le territoire, mais construire un tel projet structurant est complexe. Beaucoup de pistes sont à explorer : la formation professionnelle, la recherche appliquée, etc. Il faut aussi penser à sa gestion future. Après celui que nous venons de signer avec l'Inra, d'autres partenariats vont être établis. »

Sur le même sujet

La célébration oecuménique au Raizet a réuni de nombreuses personnes



Thèmes :
AGRICULTURE - PECHE

10 000 repas devraient sortir de la plate-forme d'agro-transformation prévue par la CANGT

Thèmes :



AGRICULTURE - PECHE -
ALIMENTATION
