

Publié le 29 mars 2012

Béziers : L'Occitane de restauration tend la main aux producteurs locaux

La Saem privilégie les acteurs locaux pour se ravitailler en fruits et légumes, destinés à la restauration collective de Béziers et ses environs.



La stratégie d'achat auprès des producteurs locaux, initiée dès le lancement de la Saem il y a 25 ans, a trouvé depuis quatre ans un nouveau souffle. « Le Grenelle de l'environnement a sensibilisé l'ensemble des acteurs, confie Eric Villaret, directeur général de l'[Occitane de restauration](#), même si les moyens financiers ne sont toujours pas à la hauteur pour faire face à des produits bio qui restent onéreux ou en quantité insuffisante pour la restauration collective ».

Dans une région à la production agricole variée, la Saem s'est calée sur la saisonnalité. L'approvisionnement en fruits et légumes auprès des producteurs locaux peut ainsi monter jusqu'à 80 % de juin à septembre. Au programme : abricots, tomates, pêches, cerises, fraises, ou encore pommes Pinova. « Cette variété locale, très parfumée, est très appréciée de nos clients, en particulier des enfants des écoles maternelles et primaires que nous desservons », précise Eric Villaret. La Saem propose en période scolaire jusqu'à 5 000 repas par jour, dans un rayon de 35 km autour de Béziers, destinés aux écoles mais aussi aux crèches, centres aérés, maisons de retraite, foyers restaurant, sans oublier du portage à domicile via le CCAS.

Un réseau local solide

Si les accords en direct ont été relativement faciles à passer avec les producteurs de certains fruits

bien développés dans la région, comme la pastèque et le melon, ils restent « difficiles à réaliser dans de nombreux cas », poursuit Eric Villaret, qui n'hésite pas à se rendre lui-même sur le terrain pour peser dans les négociations. « C'est d'autant plus surprenant que c'est une relation gagnant – gagnant : pour nous le prix n'est pas plus cher que pour des produits, par exemple espagnols, et cela permet aux agriculteurs de ne pas passer par la grande distribution où ils vendent 20 à 30 % moins chers. Il m'est arrivé d'appeler certains producteurs une quinzaine de fois... sans réponse ! ». Le cas le plus révélateur concerne la viande. « Des coopératives locales nous la proposent cinq fois plus chère, comme si nous étions une boucherie de luxe ! Et les producteurs ne vendent en direct que la bête entière, ce qui n'est pas du tout adapté à nos besoins ».

Des difficultés qui n'ont pas empêché la Saem de tisser un solide réseau local. Parmi ses fournisseurs : une coopérative qui regroupe pas moins de 800 producteurs de la région de Béziers.

Par Marie-Anne RAMAZZINA