



COLLÈGE DE RIEUX-MINERVOIS

CHRISTIAN GARCIA UN RÉGAL DE CUISTOT

Le chef-cuisinier du collège de Rieux-Minervois, Christian Garcia fait tout pour travailler avec des producteurs de proximité. Par bon sens, quête du goût et soutien au développement local. Un régal !

aujourd'hui, au collège Pierre-et-Marie-Curie, c'est melon en entrée. « même si on est vraiment en fin de saison », suivi d'une paëlla. Tout y est : l'odeur et des ingrédients « audois ». Le riz est de Marseillette, la dinde a été achetée à Mireval et le chorizo vient du boucher du village. A l'entrée du self, les photos des fours à pain du boulanger du village, enfoncent le clou. Ici, environ 40 % des produits utilisés dans la cuisine du collège sont locaux. Ce résultat demande un sacré effort, d'autant que le coût de revient d'un repas doit rester entre 1,80 € et 2,20 €. « C'est sûr que cela complique, on a plus de paperasse car plus de fournisseurs et il faut jongler avec l'intendance. Et puis nous devons aller convaincre les petits fournisseurs. » indique Christian Garcia.

Cherche légumier local

En ce moment, Christian Garcia recherche un « légumier » local, mais personne n'est encore venu lui proposer ses produits. Domage, car le volume n'est pas négligeable, avec 340 repas servis cinq fois par semaine. Plutôt que de parler de conviction, le chef cuisinier voit dans les circuits-courts le bon sens même. « Franchement, pourquoi acheter du riz qui a fait 5 000 km, alors que l'on

en a du très bon, à 15 km ? Nos pâtes, c'est pareil, elles viennent d'un céréalier de Lasbordes, à 40 km. » Le chef préside l'association des chefs cuisiniers des collèges de l'Aude (CCRS11). Ils font depuis des années le tour des terroirs gastronomiques audois, pour goûter et convaincre les producteurs de travailler avec eux. Certains mets échappent encore à la

tendance, comme le bœuf ou les fromages, qui sont trop chers. Et puis il faut aussi tenir compte des normes sanitaires et des procédures administratives. Mais le chef reste convaincu que l'éducation est essentielle et qu'elle doit d'abord se faire à la maison. Un travail partenarial de longue haleine. ■

<http://ccrs11.monsite-orange.fr>



40% des produits utilisés par Christian Garcia sont d'origine locale.

Encore plus de local dans l'assiette des collégiens

1,5 million de repas sont engloutis chaque année par les collégiens de l'Aude, soit 3 M€ de budget. 600 000 € ont directement profités à des producteurs locaux. L'objectif du Département de l'Aude est clair : dépasser les 20 % de produits locaux contenus dans les repas servis dans les collèges. Le dispositif AgriLocal - voir interview d'André Viola ci-contre - permettra d'encourager les 27 collèges du département à s'approvisionner localement.