

217.000 élèves de retour en classe



A partir de ce midi, la cuisine d'Uzel, à Brognard, qui dépend de l'Adapei, nourrit une partie de la ville, dont les six restaurants scolaires et les crèches.
En ce jour de rentrée, les 2.660 écoliers de Montbéliard auront du hachis parmentier au déjeuner !

Photo Lionel VADAM

ÉDUCATION Pour les 217.000 élèves de l'académie, c'est le jour « J ». Ce matin, ils retourneront tous sur les bancs de l'école. Une rentrée marquée par des changements pour l'enseignement des langues, la sécurité ou la réforme du collège. En Montbéliard et en Région

"UNE" EST DU 01109116

Aujourd'hui, c'est hachis !

Cantines, crèches, maisons de retraite et particuliers livrés : à compter de ce midi, la cuisine de l'Adapei de Technoland alimente une partie des Montbéliardais.

Le grand jour ce matin ? C'est bien sûr pour les 2660 écoliers de la ville qui retrouvent le chemin des salles de classe. Mais l'événement arrive aussi pour les 94 salariés de la cuisine d'Uzel à Brognard. À midi, et pour la première fois, ce personnel - la moitié en situation de handicap - va devoir alimenter une partie de la Cité des Princes : plus de 900 repas. On vous le livre en exclusivité : à la crèche, comme au foyer Bossière, en passant par la restauration scolaire, le hachis parmentier servira de plat de résistance.

Jusqu'ici, la Ville, dont dépendent les presque 560 repas hebdomadaires des six cantines en primaire, avait un contrat avec la Sodexo. Le CCAS - qui s'occupe des crèches, des foyers d'accueil, résidences pour personnes âgées et des livraisons à domicile pour les publics fragiles (450 repas par jour au total) - avec un autre prestataire, Elhor.

5000 repas par jour au total

Les élus de la majorité du conseil municipal ont décidé d'un groupement de commandes pour les deux et surtout d'opter pour un autre prestataire, Château ou Cuisine d'Uzel, la cuisine centrale de l'Adapei, installée depuis fin 2012 (avec une cafétéria du même nom ouverte en 2013 sur le site) à Technoland.

Ce choix ne doit rien à une quelconque insatisfaction de l'existant mais à une claire volonté politique. Pour le même budget (661 500 € par



■ La préparation des salades de tomates. La cuisine s'approvisionne en local et travaille des produits frais.

Photo Lionel VADAM

an), la Cité des Princes a décidé de privilégier une entreprise avec des fortes missions d'insertion sociale. Ce qui permet d'ailleurs à la Ville de dépasser allégrement les 6 % de travailleurs handicapés employés, l'obligation légale.

Ni la proximité, ni même le rôle d'intégration, essentiel de la cuisine de l'Adapei n'expliquent à eux seuls ce nouveau contrat (conclu pour un an, renouvelable trois fois). Le premier critère reste la performance et la qualité, comme dans n'importe quelle autre entreprise.

Depuis sa création - pour diversifier les actions de l'Adapei, très (trop ?) dépendantes de l'industrie automobile, à travers ses ateliers protégés - Château d'Uzel est un véritable succès. Grâce à sa cafétéria bien

sûr mais aussi avec l'augmentation du nombre de ses clients. Outre les différents autres sites de l'Adapei, la cuisine alimente de nombreuses collectivités, surtout en restauration scolaire, au premier rang desquels Valentigney, Seloncourt ou encore Arbouans. « Nous avons atteint un seuil de 5000 repas par jour, ce qui est conforme à ce que nous prévoyions dans notre business plan », souligne Jean-Michel Laforge, directeur du pôle Travail et Insertion professionnelle de l'Adapei du Doubs.

Le bon pain à 5 km

Aujourd'hui, à l'échelle du département, la Ville de Montbéliard avec ses 190 000 repas par an, soit 1100 par jour, devient le plus gros et le premier client de l'entreprise. « C'est formi-

dable et cela nous a "obligés" à accueillir, dans la cuisine, sept personnes supplémentaires », souligne Dominique Seyller, responsable de l'unité de production et de la cafétéria. Un salarié, équipé d'un camion dévolu, est même spécialement affecté à la livraison des repas à toutes les structures de la ville.

Les responsables de l'Adapei, comme les élus et fonctionnaires de la ville, mettent également en avant le fonctionnement (qui devrait s'accroître) en circuits courts, la fraîcheur des repas et les fournisseurs locaux qui approvisionnent Château d'Uzel. Les morbiers et autres comtés de la cuisine de Brognard sont ainsi, pour l'immense majorité, achetés à la fromagerie du Pied des Gouttes. Quelques légumes, bio, viennent

également des Jardins d'Idées de Bavans, le pain d'un boulanger de Grand-Charmont.

« Ça va peut-être faire naître des vocations du côté des agriculteurs », souligne David Brandt, en charge des affaires scolaires à la Ville. « Jusqu'ici, c'était un peu le serpent qui se mord la queue : les filières locales sont freinées par l'absence de débouchés d'un côté, l'absence de volumes suffisants de l'autre. »

Comme précédemment, les produits OGM et l'huile de palme sont exclus des repas des Montbéliardais, petits et grands. Les produits bio représentent quant à eux 30 % du total. Pas de changement non plus pour les usagers : les tarifs des repas restent les mêmes. Bon appétit et bonne rentrée !

Sophie DOUGNAC

EST DU 01109 146
(Réduction 30%)