

Restauration collective

Du fait maison « local » au menu

Lancée en septembre dernier, l'entreprise Pomme et Chou, située à Marckolsheim, est spécialisée dans la restauration collective des crèches et des périscolaires. Pour se faire une place sur ce marché très concurrentiel, elle a fait le pari de la qualité au détriment du prix, en s'appuyant sur trois principes : des produits locaux, de saison et cuisinés « comme à la maison. » Une recette qui fait le bonheur de plus de 600 enfants haut-rhinois et de leurs parents.

C'est comme à la maison mais en mieux. Avec Pomme et Chou, Charles Bourdon-Minier et Vincent Vu Cong ont réussi, en à peine quelques mois, à conquérir le palais des jeunes enfants réticents à l'idée de manger quelques légumes. Après dix années passées au sein de l'Alsacienne de Restauration, ces deux amoureux du « bien manger » ont réussi à concrétiser un pari qu'ils s'étaient lancé au début de l'année 2019 : créer une nouvelle structure de restauration collective destinée aux jeunes enfants. Avec un seul mot d'ordre : la qualité avant tout ! Ici, pas de légumes surgelés, de viandes industrielles ou de produits provenant de l'autre bout du monde. Dans la mesure du possible, tout est frais, donc de saison, local et fait maison. « On s'est dit qu'on avait tout ce qu'il fallait en Alsace pour atteindre cet objectif. De l'autre côté, on observait une demande croissante de parents ou de structures périscolaires pour ce type de prestations. Alors, on s'est lancé. La banque nous a suivis tout de suite estimant que notre projet était innovant. Et puis, on est partis en quête de producteurs locaux », se souvient Vincent. Ne connaissant personne dans le milieu, ils ont utilisé le bouche-à-oreille pour trouver les agriculteurs et agricultrices qui seraient prêts à les suivre dans cette aventure.

Au-delà de la capacité à maintenir un approvisionnement constant, il fallait que les producteurs adhèrent aussi à la « philosophie » Pomme et Chou. « On voulait redonner du sens à ce qu'il y a dans les assiettes des enfants. Au-delà du repas, c'est une éducation à l'alimentation que nous essayons de transmettre », souligne Charles. En parallèle, il y a la volonté de minimiser au maximum l'impact écologique de l'entreprise. Ainsi, les livraisons se font à bord de camionnettes électriques, et les déchets organiques - 200 kg par semaine - sont valorisés en méthanisation chez Agrivalor, à Ribeauvillé. « On aurait pu s'en dispenser car cela nous coûte un peu d'argent.

Mais, vu notre démarche, cela aurait été dommage ne pas valoriser nos déchets », indique Charles.

80 % de produits locaux au menu

Sept producteurs situés dans un rayon de cinquante kilomètres autour de Marckolsheim - le siège de l'entreprise - approvisionnement, plusieurs fois par semaine, les ingrédients nécessaires à la confection des 600 repas quotidiens destinés à des crèches et périscolaires haut-rhinois : les fruits proviennent de la ferme Tempé, à Sigolsheim ; les pommes de terre et légumes de l'École des légumes, à Mussig, et de l'EARL Schnaebelle à Baldenheim ; les laitages de la ferme Goetz, à Mussig ; les viandes de la boucherie-charcuterie Les Secrets du Val d'Argent à Scherwiller ; les pains de la boulangerie Biechel Frères, située à Hilsenheim ; et les volailles, de la ferme Koerckel à Boersch. Avec tous ces produits, le quota de « local » cuisiné par Pomme et Chou s'élève à 80%. Le reste est complété par des condiments ou légumes secs, si possible français et bios. « On privilégie néanmoins le plus local possible, qu'il soit bio ou pas », tient à préciser Charles. « C'est clair qu'on pourrait encore faire mieux en matière de produits locaux. Pour l'instant, ce n'est qu'un début. Notre projet est amené à évoluer. » L'avantage d'une telle proximité est la possibilité de se faire dépanner rapidement en cas de manque sur un produit. « On passe un coup de fil et, dix minutes plus tard, le producteur nous amène ce qui nous manque. C'est très pratique. »

Une qualité qui se paie

L'objectif, à moyen terme, est d'atteindre les 1200 couverts quotidiens. « On a ainsi le projet d'ouvrir une deuxième cuisine dans la zone sud de Colmar, avec de nouveaux producteurs partenaires. Là-bas, la demande explose. » Pour autant, pas question d'avoir des ambitions démesurées. Pomme et Chou n'a pas la vocation à devenir un



La petite équipe de Pomme et Chou réussit à cuisiner et livrer plus de 600 repas par jour dans plusieurs communes haut-rhinoises. © Nicolas Bernard

« mastodonte » de la restauration collective qui draine plusieurs milliers, voire dizaines de milliers, de repas par jour. « On tient à garder la maîtrise de ce que nous proposons à nos clients. La qualité est notre credo. Mais cela demande aussi du temps et de l'argent. » Dans la mesure où tous les produits arrivent bruts, il faut tout cuisiner, y compris les pâtisseries et les desserts. Idem pour des légumes comme les épinards que l'équipe prend soin de désinfecter, nettoyer et sécher avant de les préparer, ou les pommes de terre transformées en frites, ou encore les tranches de jambon soigneusement découpées comme chez le boucher. Forcément, toute cette application à vouloir faire « comme à la maison » a un coût. Chaque repas facturé par Pomme et Chou coûte environ cinq euros alors que la moyenne est à 3,80 euros. « C'est clair qu'on est plus cher. C'est d'ailleurs une des limites de notre concept : tous les périscolaires ou

crèches ne peuvent pas forcément payer leurs repas plus chers. Les produits que nous achetons sont plus chers mais frais et de saison. Et la main-d'œuvre est plus importante. Tout cela a un coût. Après, c'est aussi un choix politique. Il y a des communes où les mairies ont accepté de prendre en charge le surcoût car elles sont convaincues des bienfaits de notre démarche. Une ville a ainsi augmenté son budget de 42 000 euros par an pour nourrir les 250 enfants de son école », poursuit Charles.

Des repas personnalisés

Cette stratégie du « local fait maison » semble en tout cas porter ses fruits, tant auprès des enfants que de leurs parents. « On a été agréablement surpris par les responsables des périscolaires. Plusieurs enfants qui ne mangeaient pas de légumes à la maison en mangent à la cantine. Et quand leurs parents

essaient d'en cuisiner chez eux, ils refusent d'en manger en répondant : « Je n'en veux pas, tu ne sais pas faire comme Pomme et Chou ». Évidemment, c'est vraiment très encourageant d'avoir des retours comme ça », reconnaissent les deux cogérants. Pourtant, il y a des légumes à tous les repas : entrées et plats principaux. Et, dans la mesure où ils sont de saison, il n'y a pas toujours une grande diversité à cuisiner. En hiver, il y avait ainsi des carottes ou des navets quasiment tous les jours. C'est là que la créativité des cuisiniers fait la différence. « Chaque jour, on essaie de trouver une nouvelle manière de cuisiner nos produits. Du coup, les enfants ont l'impression de manger de manière très variée. »

L'autre point fort du « tout fait maison », c'est la capacité à pouvoir s'adapter au régime alimentaire de chaque individu. Sans gluten, sans fruits à coques, sans porc, sans lactose : chaque cas particulier est pris en compte, certificat médical à l'appui. « Une diététicienne s'assure de la vélocité du document en prenant directement attache avec le médecin signataire. Cela permet ainsi de vérifier que ce n'est pas juste un certificat de confort établi parce que l'enfant n'aime pas tel ou tel aliment », poursuit Charles. Cette personnalisation extrême des repas a le gros intérêt d'inclure tous les enfants dans le repas. C'est, par exemple, très utile quand il s'agit de faire des crêpes à la Chandeleur. « Pour les enfants allergiques au lactose, on avait utilisé du lait de coco. C'était très bon et ils ont pu savourer leurs crêpes comme leurs copains ! »

Nicolas Bernard

« Tu ne sais pas faire comme Pomme et Chou »



La grande majorité des produits utilisés par Pomme et Chou proviennent de sept producteurs et transformateurs alsaciens situés dans un rayon de cinquante kilomètres autour de Marckolsheim.

CORONAVIRUS - COVID-19

UN MASQUE POUR CHAQUE HAUT-RHINOIS

FABRICATION LOCALE
COFINANCEMENT 50% DÉPARTEMENT / 50% EPCI-COMMUNE

Le Département du Haut-Rhin, l'Association des Maires du Haut-Rhin, les intercommunalités**, les communes, le Régime Local d'Assurance Maladie et le Pôle Textile Alsace se mobilisent pour faire que chaque Haut-Rhinois dispose d'un masque grand public, à usage non sanitaire.

En même temps que nous continuons à respecter les gestes barrières, ces masques grand public lavables et réutilisables vous serviront lors de vos sorties dans les lieux publics, les commerces, les transports et au travail (pour un usage non sanitaire).

Comment obtenir votre masque ? Votre mairie ou votre intercommunalité** vous indiquera la marche à suivre pour récupérer le masque. Plus d'informations sur le site internet : www.haut-rhin.fr/unmasquepourchaquehautrhinois

En portant un masque grand public, en respectant les gestes barrières, je me protège et je protège les autres.

Avec l'appui du 152^e Régiment d'Infanterie et du Régiment de Marche du Tchad dans le cadre de l'opération Résilience.

**Dispositif public de coopération intercommunale - Intercommunalité - communauté de communes ou d'agglomération