

# Des légumes tout prêts pour gagner du temps



Cédric Bernard et Christophe Viu, de l'entreprise GP4G

**ÉCONOMIE** L'entreprise de transformation GP4G a été créée pour répondre à la demande grandissante des collectivités en légumes bio et locaux, frais, lavés, épluchés... Bref, prêts à l'emploi

La machine est le rêve de tous les cuisiniers. Sa dizaine de lames semblables à des économes pèle carottes et concomres en un clin d'œil. Un précieux gain de temps pour qui doit cuisiner. Alors, quand ce sont plusieurs centaines voire milliers de convives qui sont attendus chaque midi, l'outil est indispensable.

Pourtant, toutes les cuisines centrales ne peuvent déboursier plusieurs dizaines de milliers d'euros pour acquérir une telle machine, une essoreuse à salade géante ou une machine à couper des frites en un clin d'œil. Et, dans le même

temps, les collectivités sont de plus en plus contraintes. « Elles font face à des moyens humains constants mais à un nombre plus important de repas à fabriquer. Elles ne peuvent plus se permettre d'avoir une personne qui passe une heure à éplucher des oignons et des échalotes », résume Christophe Viu. « Elles préfèrent avoir recours à des produits déjà conditionnés pour avoir plus de temps à se consacrer aux préparations culinaires », complète Astrid Joubert, coordinatrice de la restauration collective à Interbio Nouvelle-Aquitaine, l'association interprofessionnelle bio régionale.

Girondins Primeurs, dont Christophe Viu est le gérant, fournit la restauration commerciale et collective en légumes frais depuis une vingtaine d'années, après avoir repris l'entreprise familiale. Mais, au fil des ans, la demande s'est également dirigée vers la « 4 gamme », qui regroupe les légumes et fruits frais, crus, lavés, épluchés et coupés et conditionnés sous vide, en sachets ou en barquettes, et donc prêts à être consommés.

**Peu d'acteurs sur le marché**

Le chef d'entreprise, réalisant l'absence d'acteurs de la transformation, a donc monté, il y a deux ans, une autre société, GP4G.

Cette légumerie transforme des légumes bruts - principalement carottes, salades, oignons, pommes de terre, échalotes, poivrons, pata-

tes douces, courgettes, concomres. Après avoir testé le concept et le marché dans un conteneur à La Teste, la société est désormais implantée à Saint-Loubès, 300 m<sup>2</sup> qui sont déjà bien occupés. Dans les cages, des carottes de Cestas, des pommes de terre de Saint-Jean-d'Ilac, des poivrons de Libourne, des champignons de Charente... « 95 % des volumes transformés sont issus de France et 70 % des volumes transformés proviennent de Nouvelle-Aquitaine », apprend Cédric Bernard, directeur de l'entreprise et associé. De plus en plus de produits, un tiers en végan, sont bio. Là encore, la demande est exponentielle. Pour l'instant, GP4G travaille avec le SIVA, la cuisine centrale de Saint-Loubès, Mairie France Cuisine et certaines mairies.

A. B.