

Jeudi 21 janvier 2021

Bordeaux Agglo

ProdLoc Bio veut « mieux nourrir les enfants »

POMPIGNAC Début 2020, Nadège Dousdebés créait sa société qui commercialise les fruits et légumes d'une dizaine de producteurs de la région. Elle alimente aujourd'hui des cantines scolaires

Émilien Gomez-Cabot
gironde@sudouest.fr

À Pompignac, lorsqu'un an plus tôt elle a lancé ProdLoc Bio, une entreprise de commercialisation de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique et locale, Nadège Dousdebés n'avait qu'une idée en tête : remporter le marché public de la cuisine centrale du Syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) Bordeaux-Mérignac.

« On peut nourrir les enfants beaucoup mieux, et faire autre chose que du vin en Gironde », jure la fondatrice, ex des grandes surfaces et ancienne responsable d'un magasin bio. « J'ai toujours été en lien avec les fruits et légumes », précise Nadège Dousdebés.

Une démarche éthique

Aujourd'hui, sa société (six salariés, un producteur associé) fournit les différentes cantines de l'établissement public intercommunal avec les fruits et légumes d'une dizaine d'agriculteurs de la région (Lot-et-Garonne, Charente-Maritime et surtout Gironde). Salades, pommes, carottes, champignons, céleris et autres kiwis bios — livrés épluchés et parfois même coupés — se retrouvent notamment dans les assiettes des écoliers.

Un beau marché pour la jeune boîte (1), dont la prochaine commande annuelle est de 70 tonnes. « Je préfère fonctionner avec du volume », expose Nadège Dousdebés, qui entend ainsi jouer sur les quantités pour rémunérer au mieux ses agriculteurs et quand même proposer des prix abordables à ses clients.

« Éthique » est d'ailleurs un mot qui revient régulièrement dans la



Nadège Dousdebés, fondatrice et dirigeante de Prodloc bio, regroupement de producteurs de fruits et légumes bio à Pompignac. PHOTO THIERRY DAVID

bouche de la dirigeante : « la rémunération la plus juste possible » des agriculteurs, dans le « respect de l'Homme et de l'environnement », avec une production sans pesticides et enfin en accord avec la saisonnalité des fruits et légumes.

« On se cantonne à deux trois produits hors saison quand on nous les demande. Même quand on a des oranges d'Espagne, on essaye de se tourner vers une ferme familiale, où le ramassage se fait à la main », détaille Nadège Dousdebés.

« Changer de pratiques »

Dans ce coin de la rive droite bordelaise, le positionnement de Prod-

loc Bio intéresse. Notamment les élus du Pôle territorial du Cœur Entre-deux-Mers. Le syndicat mixte public (90 communes pour cinq communautés de communes entre Saint-Loubès et Sauveterre-de-Guyenne), labellisé Projet alimentaire territorial (PAT) par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en août 2020, est en discussion avec l'entreprise pour que celle-ci devienne un acteur de son futur pacte d'engagement appelé « Bien manger dans ma cantine sur le Cœur Entre-deux-Mers ».

« ProdLoc Bio va dans le sens de notre projet alimentaire », abonde Marine Hurtaud, chargée de mission sur le programme alimentaire

de la structure. Objectif à terme : alimenter la quarantaine de gestionnaires de cantines du Cœur Entre-deux-Mers en produits bios et locaux. « Il nous reste un an pour changer de pratiques », rappelle Marine Hurtaud en référence à la loi Egalim qui, au 1^{er} janvier 2022, obligera toutes les restaurations collectives à proposer 50 % de produits « de qualité » (Label rouge, appellation d'origine, etc.), dont au moins 20 % de produits biologiques.

(1) Depuis fin novembre, tous les samedis, ProdLoc Bios est mise à la vente directe aux particuliers dans son local EcoPark situé au 31, avenue du Périgord à Pompignac