

DOSSIER DE PRESSE

GRAND-FIGEAC

Cuisine Centrale



Cambes, le 15 octobre 2021



Un territoire résilient, attractif et innovant

S'il fallait décrire le territoire en 3 mots je choisirais sans aucun doute les mots résilient, attractif et innovant.

Résilient, car bien avant la crise sanitaire qui a forcé tout le pays à réinterroger les modèles économiques et sociaux de la France, le territoire du Grand-Figeac a fait le choix de ne pas accepter la fatalité, annoncée par certains aménageurs, du déclin des espaces ruraux, loin des Métropoles d'influence.

C'est convaincu que le collectif fait la force et que notre territoire avait des atouts réels, que notre projet commun de territoire nous a conduit, depuis plus de 20 ans, à bâtir notre réussite autour d'une attractivité économique, d'un projet culturel et patrimonial exceptionnel et d'une vision ambitieuse de notre rôle d'aménageur du territoire.

Attractif, bien sûr mais sans aucun hasard. Cette attractivité nous l'avons construite avec l'ensemble des acteurs du territoire et avons collectivement mis en place et fait vivre un véritable écosystème favorable à l'initiative locale et à la solidarité territoriale. Les résultats sont là, en 20 ans notre territoire a gagné 6% d'habitants en plus et poursuit sa trajectoire pas à pas.

Innovant enfin, car à défaut de bénéficier des retombées naturelles qu'une Métropole ou d'autres auraient généré, le Grand-Figeac doit inventer sans cesse les solutions de demain, sans attendre qu'elles soient pensées ailleurs.

C'est cette vision partagée du projet de territoire qui guide mon action.

L'inauguration de la cuisine centrale construite par le Grand-Figeac et mise à disposition de l'APEAI en est un exemple : c'est en créant les outils nécessaires au développement des filières et marchés locaux que nous engagerons la construction du **Projet Alimentaire Territorial du Grand-Figeac**.

Le Président

Vincent LABARTHE

Construction de la Cuisine Centrale

Dans la continuité des missions d'intérêt général que mène le Grand-Figeac pour accompagner cette dynamique économique, la collectivité a porté le projet d'une Cuisine centrale, en partenariat avec APEAI, afin de répondre aux objectifs suivants :

- **Développer l'offre de services de restauration proposés aux entreprises** (restaurant d'entreprises de l'Aiguille à FIGEAC, restauration sur place à Quercypôle à CAMES) et également au Centre de Formation de l'Industrie de CAMES ;
- **Améliorer l'offre de services de restauration aux partenaires publics** et notamment le Centre Intercommunal d'Action Sociale du GRAND-FIGEAC (repas à domicile) ;
- **Favoriser la création d'emplois** en particulier à destination des personnes handicapées et publics fragiles (partenariat avec l'APEAI de FIGEAC) ;
- **Développer un outil contribuant à la diversification agricole** (Légumerie) et constituant un élément important du **Projet Alimentaire Territorial**.

Ce projet a été mené en partenariat avec l'APEAI de FIGEAC (Association de Parents d'Enfants et d'Adultes Inadaptés) qui gère notamment l'ESAT l'Abeille - Etablissement et Service d'Aide par le Travail - qui produit actuellement environ 750 repas / jour destinés au CIAS (portage de repas à domicile), aux Maisons de retraite et autres établissements publics et médico-sociaux ou qui sont servis sur place (restaurant inter-entreprises de l'Aiguille à FIGEAC).

Il contribuera notamment à la création d'une sandwicherie « QUERCY CROQ' », ouverte au grand public, située au sein de l'ESAT ainsi qu'à la création d'une salle de formation.

Le service de portage de repas à domicile du CIAS a été pris en compte dans l'aménagement du futur bâtiment avec la mise à disposition d'un bureau et d'un emplacement spécifique doté de bornes électriques pour les véhicules.

Cet équipement est géré par l'ESAT sous la forme d'un atelier relais afin de permettre l'évolution professionnelle de salariés en situation de handicap et leur proposer ainsi un véritable parcours professionnel

La Cuisine centrale en chiffres

Permis de construire délivré en octobre 2019

Réception des travaux : juillet 2021

Surface de plancher : 1 029 m² (cuisine centrale / légumerie / conserverie).

Superficie de la parcelle aménagée : 4 356 m².

Montant global d'opération : 2 438 953 € HT soit 2 926 743,60 € TTC

Financements publics obtenus : 1 428 953 € :

. Etat : 900 000 €

. Région : 356 828 €

. Département : 172 125 €

Auto financement : 1 010 000 €

Signature du bail : 15 octobre 2021.

Les Entreprises qui nous ont accompagnés dans l'aventure

Maîtrise d'ouvrage : Grand-Figeac / **Maitrise d'œuvre :** HBM Architectes / OCD Ingénierie / **BE Restau concepteur :** INGECOR / **BE Acoustique :** SERIAL / **BE Contrôle :** Veritas / **SPS :** Apave / **OPC - SARL Llop**

Entreprises assurant les différents lots : ETPL & V (12) - DE NARDI (46) – MIRAMOND MASSOL (12) / SMAC (19) / Rouergue Aluminium (12) / C2M (15) / CANCE (15) / DELNAUD (46) / ETANDEX (31) / JOFRE (82) / ALLIANCE 360 (46) / BELET ISOLATION (12) / AGV FLOTTES ELECTRICITÉ (12) / BOUSQUET (12) / ALBAREIL QUERCINOX (46) / ORONA CENTRE (63)

Données économiques du Grand-Figeac

Au 1^{er} trimestre 2021, le taux de chômage du bassin d'emploi de Figeac s'élève à 7.3 %. Le taux de chômage est de 7.9 % dans le Lot, de 9.4 % en Occitanie soit 1,6 points au-dessus du taux métropolitain.

220 hectares de foncier économique aménagés, en progression de plus 20 % depuis 2009. 20 zones d'activités représentant 5 300 emplois, sur les 17 000 emplois que compte le bassin, soit 1 emploi sur 4.

Le secteur industriel représente 4 000 salariés soit 25 % des emplois sachant que le secteur du service à l'entreprise représente 500 emplois soit 3%.

Depuis 10 ans, 20 Millions d'euros ont été investis par l'Intercommunalité, avec les aides de l'Europe, de l'Etat, de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et du Département du Lot, principalement sur les zones d'activités et l'immobilier d'entreprise.

Convaincu que le **développement du territoire passe par l'emploi et l'installation pérenne d'une économie attractive**, le Grand-Figeac a mis en œuvre une politique d'immobilier et d'accompagnement des entreprises dynamique et réactive : construction d'une pépinière d'entreprises, d'un hôtel d'entreprises et d'ateliers-relais, soutien direct aux entreprises de 1,4 M€ d'aides directes à l'immobilier des entreprises, représentant pour ces dernières 45 M€ d'investissements.



Association de Parents d'Enfants et Adultes Inadaptés (APEAI)

Je voudrais tout d'abord remercier Monsieur le Préfet Michel PROSIC, Carole DELGA Présidente de la Région Occitanie et Serge RIGAL, Président du Conseil départemental pour leur contribution financière conséquente dans la réalisation de cette Cuisine centrale.

Un remerciement appuyé également à Vincent Labarthe et toute l'équipe du Grand-Figeac sans qui ce projet n'aurait pas pu se réaliser tant leur professionnalisme et leur accompagnement nous ont été particulièrement nécessaires.

Un grand merci aussi à toutes les entreprises impliquées dans la conception et la construction de ce bâtiment qui ont bien voulu prendre en considération nos exigences.

Je salue aussi l'implication du directeur général de l'APEAI, du chef de pôle de l'ESAT et tous les professionnels de l'APEAI et notamment de l'ESAT, qui ont su gérer la mise en place de cette cuisine et de cette sandwicherie dans les meilleures conditions.

Je ne voudrais pas oublier l'ensemble des travailleurs de l'ESAT pour qui ce changement de lieu de travail a pu provoquer beaucoup d'interrogation et pour certains un peu d'angoisse. Leur enthousiasme, pour ceux qui ont intégré ce lieu, prouve que la préparation par leurs moniteurs et leur envie de progresser leur ont permis de dépasser largement cette angoisse. Je voudrais aussi saluer ceux qui sont restés sur la zone de l'Aiguille au restaurant d'entreprise et à la blanchisserie et leur dire que nous ne les oublions pas et que nous réfléchissons aussi pour rendre leur travail plus agréable et fonctionnel.

Cette réalisation à CAMES est exemplaire dans sa conception. Elle a été l'occasion d'échanges nombreux et fructueux avec les travailleurs de l'ESAT, les professionnels, l'association et le Grand-Figeac afin de définir les réponses aux besoins et permettre les meilleures conditions de travail. Cette légumerie est aussi pour nous un outil d'inclusion par le travail des personnes les plus en difficultés.

Inclusion le mot est dit. On l'entend désormais comme une nouvelle obligation pour les associations gestionnaires. Et l'ONU pointe du doigt ces mêmes associations en opposant le milieu ordinaire et le milieu du travail protégé ce qui, selon nous, n'a aucun sens et conduit à l'inverse à l'exclusion de ceux qui sont le plus en difficulté. Les Esats sont aussi capables d'initier une démarche inclusive. La récente réalisation à l'hôpital de Figeac en est un exemple.

Guy ALBERT

Président de l'APEAI



Région Occitanie

« Je tiens tout d'abord à saluer l'aboutissement de ce projet inclusif, qui favorise l'insertion et l'emploi de personnes en situation de handicap tout en ayant un réel impact sur l'aménagement du territoire et le développement des circuits courts.

En matière d'alimentation, il faut des solutions concrètes dans les territoires, adaptées aux besoins des habitants. La nouvelle cuisine centrale de l'ESAT, la légumerie et la conserverie, ici à Cambes, sont de beaux exemples des dynamiques de terrain que la Région accompagne pour favoriser l'accès, pour tous et partout, à une alimentation locale de qualité et développer une offre de restauration collective de proximité. Elles sont au cœur d'un cercle vertueux entre les producteurs locaux, qui trouvent là un débouché pérenne, et les établissements de restauration collective et entreprises du département. A la clef, la création d'emplois solidaires et de valeur ajoutée sur le territoire. Au total, la Région a mobilisé plus de 500 000 € pour, d'une part, soutenir la construction de la cuisine centrale, portée par la Communauté de communes du Grand Figeac et, d'autre part, accompagner l'Association de Parents d'Enfants et Adultes Inadaptés (APEAI) dans l'aménagement et l'équipement de l'outil de production et de restauration.

Ce projet est en parfaite cohérence et complémentarité avec les actions que je porte à la Région. En 2018, nous lançons dans nos lycées la démarche « L'Occitanie dans mon assiette », avec l'objectif de porter à 40 % la part de produits locaux et de qualité, dont la moitié en bio, dans les repas servis aux lycéens, et ce sans surcoût pour les familles. Aujourd'hui, nous accompagnons l'ensemble des 193 lycées disposant d'un service de restauration dans leur démarche d'approvisionnement de produits de proximité et de qualité. D'ici 5 ans, je souhaite que nous atteignons les 75 %. Pour faciliter l'achat de productions locales, nous avons créé Occit'Alim, une centrale d'achat régionale qui propose un catalogue de produits adaptés à la restauration collective, tout en aidant les filières à se structurer. En phase d'expérimentation, cette centrale compte déjà 49 lycées adhérents.

L'engagement de la Région pour une restauration durable passe également par la mise en place d'une meilleure gestion des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des plastiques jetables. Je sais que ces enjeux sont partagés par les acteurs du territoire du Grand Figeac. La Région continuera d'agir à leurs côtés pour faire de la production et de l'accès à une alimentation durable, locale et de qualité, une réalité pour tous les lotois et habitants d'Occitanie. »

Carole Delga
Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée



Le Département du Lot Solidarité croisées

La mobilisation des acteurs autour du projet de la cuisine centrale de Cambes est un bel exemple d'efforts communs au service du territoire et de ses habitants. En apportant une solution aux besoins croissants de repas sur le territoire du Grand Figeac, la cuisine nouvellement installée à Cambes permettra de fournir à la fois les travailleurs des entreprises du Quercypole, grâce à la partie sandwicherie, mais également les écoles, le CIAS, les EHPAD et les établissements de l'APEI du Grand Figeac, en privilégiant l'approvisionnement local de qualité et l'agriculture biologique.

Engagé auprès du Grand Figeac sur ses projets structurants, notamment par son soutien, au sein de la même zone, du Centre de formation de l'industrie, **le Département a contribué fortement à la réalisation de ce projet de synergie par l'attribution d'une aide exceptionnelle de 172 125 euros**. Cette initiative s'inscrit autant dans la politique de solidarités territoriales du Département que dans son engagement en faveur de la qualité des repas de la restauration collective.

En effet, le Département est partie prenante pour que l'approvisionnement local et le bio soient favorisés dans l'élaboration des repas dont il a la charge, notamment au sein des 20 collèges publics du Lot. Plus largement, le travail engagé pour la reconnaissance des produits locaux et de qualité profite à l'ensemble des Lotois. Cette réflexion ne peut se mener qu'avec, à l'esprit, la bonne et juste rémunération des producteurs. Le développement harmonieux et durable de notre territoire doit passer par la reconnaissance et la valorisation de nos agriculteurs et, plus globalement, de l'agriculture.

Avec l'éclosion de solutions solidaires, responsables et novatrices, et à la clé, des créations d'emploi et un gain d'attractivité, comme ici à Cambes, c'est tout le territoire qui bénéficie de cette énergie collective. »

Serge Rigal
Président du Département

Toutes les informations sur www.grand-figeac.fr

Retrouvez-nous sur facebook@GrandFigeac

Contact : Cindy Schultz - 06 33 66 47 95 – cindy.schultz@grand-figeac.fr