SAVENAY. **Local Planet, une légumerie qui a la patate**

La légumerie d’Accès-Réagis, installée dans l’ancien supermarché du centre de Savenay, a été mise en service fin avril.

L’ancien supermarché du centre de Savenay s’est métamorphosé en atelier de transformation de légumes. Pour cela, il a fallu faire des travaux importants afin de répondre aux normes sanitaires très strictes. La légumerie Local Planet, c’est aujourd’hui 530 m² réaménagés en atelier agroalimentaire flamboyant neuf.

**Les locaux et ses aménagements.** Dans les 530 m² de locaux utilisés par la légumerie, on y trouve des bureaux, des vestiaires séparés hommes et femmes avec toilette et douche, un sas de décontamination.

L’atelier est partagé en deux zones : une zone de travail où on épluche, lave et coupe les légumes et une zone propre où l’on retrouve l’ensachage, la mise sous vide, l’étiquetage après de nombreux contrôles sanitaires, température et PH et fiche de suivi. Enfin, des chambres froides ventilées, frigos, complètent l’installation.

**Les producteurs.** Pour l’instant, la légumerie travaille avec une dizaine de producteurs engagés dont la tenure maraîchère de Saint-Gildas-des-Bois. Gwenéaëlle Diana, qui s’occupe de la prospection commerciale, s’emploie à dénicher d’autres producteurs, mais aussi de nouveaux clients.

**Les clients.** La cuisine centrale de Saint-Nazaire a inclus dans son marché alimentaire une clause d’insertion, ce qui permet à Local Planet de fournir une partie des légumes pour quelque 5 300 repas quotidiens. D’autres ont suivi : trois collèges, deux lycées, une école primaire et demain peut-être Airbus.

**Une équipe vitamine.** Stéphane Magré encadre l’équipe des salariés, tous polyvalents, assisté par Karine Rambaud pour la partie qualité production. Gwenéaëlle Diana est, quant à elle, chargée du développement de la légumerie et de la prospection commerciale. Sept salariés en insertion complètent l’équipe.

À la production, ils sont six : Damien, Anthony, Guillaume, Sarah, Angélique et Céline. Le septième, Quentin, prend en charge les livraisons. À 26 ans, Damien, un des employés à la production, est heureux d’avoir pu dénicher un emploi. « Réformé de l’armée, suite à un accident, alors que j’occupais un poste de cuisinier, j’ai galéré pendant trois ans pour trouver un emploi. Je suis très content de faire ce que je fais et pour l’instant ça aide. » Les postes de production sont des emplois de 26 heures par semaine réparties sur trois jours : lundi, mardi et samedi.

**Les objectifs.** « Afin d’atteindre l’équilibre économique au bout de cinq ans, nous avons un objectif de transformer 300 tonnes de pommes de terre bio ou en conversion, qui reste le produit phare en restauration collective », expliquent les responsables de la légumerie. Terres 44 a pour mission de structurer cet approvisionnement en accompagnant l’organisation des producteurs du territoire pour leur offrir une véritable voie de diversification rémunératrice et pérenne.

*L’inauguration officielle de la légumerie Local Planet est prévue le 13 septembre prochain.*