

# Reconnaître le travail des artisans-boulangers locaux

**QUALITÉ** Dans le cadre du renouvellement du marché public de fourniture de pain frais, Mont de Marsan Agglo et la Ville de Mont de Marsan ont souhaité revoir leurs critères de sélection afin de privilégier le développement des circuits courts et de l'artisanat local.



**C**haque jour, près de 500 baguettes et pains sont livrés aux cantines scolaires et clubs du 3<sup>e</sup> âge du territoire. *“Pour que ces produits soient de la meilleure qualité possible tout au long de l’année, l’Agglomération a revu son appel d’offres et a voulu favoriser la valeur “technique” plutôt que le prix des produits”*, explique Charles Dayot, président de Mont de Marsan Agglo.

Le marché public a ainsi été conçu sous forme de “charte du bien manger” dans laquelle les boulangers s’engagent à proposer des produits de haute qualité, élaborés grâce à des méthodes traditionnelles et artisanales qui privilégient l’emploi de produits de saison tout en développant les échanges professionnels locaux ainsi que les circuits les plus courts d’approvisionnement. L’appel d’offres stipule entre autres que *“le pain devra être cuit le jour même, avoir une belle couleur dorée sans trace de brûlure ou de salissure”*, aucune surgélation ne sera donc possible.

## Un savoir-faire reconnu

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, ce sont 7 artisans-boulangers landais - Philot et Sauguet à Mont de Marsan, Labat à Pouydesseaux, Le Fournil à Saint-Martin-d’Oney, Gourgues à Bascons, Belmonte à Roquefort - qui fournissent les Cuisines centrales et les différentes cantines de l’agglomération en pain frais.

Présents lors de la signature des contrats en janvier dernier, la Fédération de la boulangerie des Landes ainsi que la Chambre de Métiers et de l’Artisanat saluent cette initiative de la collectivité qui apporte de la reconnaissance au travail des artisans-boulangers locaux. *“Un gage de qualité qui permet de soutenir l’activité de ces boulangeries, bien souvent créatrices de lien social dans les villages”*, conclut Patrice Lartigue, président de la Fédération de la boulangerie des Landes.