

Les halles Solanid mettent la nourriture au cœur de la santé

Gastronomie | 1 500 m² dédiés à l'alimentation collective ou à la carte.

Mercredi 26 novembre en début de soirée, une foule nombreuse se pressait pour l'inauguration des halles Solanid, filiale du groupe Fontalvie. Sur 1 500 m², la première marque d'alimentation santé et plaisir, ouverte depuis début septembre, regroupe une cuisine de collectivité, un traiteur événementiel à la carte, une cuisine dédiée à la restauration nomade, un espace événement et un espace restauration-épicerie ainsi que le siège social, le tout dans un bâtiment réalisé, aménagé et décoré « sur mesure ». C'est après une visite complète des lieux et diverses animations proposées dans l'après-midi que les invités rejoignaient un grand chapiteau, dressé pour l'occasion devant les Halles, où les attendaient discours officiels et « cocktail dînatoire santé ».

« Investir pour sa santé d'aujourd'hui et de demain »

Jacques Desplan

Dans son allocution, le docteur Jacques Desplan, président fondateur du groupe Fontalvie, indiquait qu'il n'est pas si étonnant que ça que des médecins créent une cuisine puisque manger fait partie du mode de vie et influe sur la qualité de vie : vivre plus ou moins bien, plus ou moins longtemps, se sentir bien ou pas... Il rappelait que chacun doit s'investir dans son alimentation, investir, même si ça a un coût. Que ce soit individuellement ou pour une alimentation collective, « un choix politique » selon lui : « Payer quelques centimes de plus, par repas, par enfant ou adulte, c'est investir pour sa santé



■ Les élus présents se sont réjouis de l'installation d'une telle enseigne en ville.

d'aujourd'hui et de demain ».

Tandis que des verrines circulaient, permettant aux invités de se forger leur idée quant à la saveur des préparations, Jacques Desplan, tout comme Yann Desplan, gérant des halles Solanid, rappelaient les principes fondamentaux qui les guident : leur volonté d'embaucher des travailleurs handicapés, comme c'est le cas dans les halles Solanid existantes d'Osséja (66) et de Riom-les-Montagnes (15) ; d'être intégrés dans l'économie locale par le recours aux producteurs et fournisseurs locaux, à une

main-d'œuvre locale ; de s'inscrire et d'être acteurs dans une « dynamique positive sociale, environnementale et économique ». Marie-Christine Bousquet, maire de Lodève et le député Frédéric Roig ne pouvaient que se réjouir de ces déclarations.

Un dernier remerciement aux équipes du groupe, largement représentées dans l'assistance, pour leur « travail en synergie, animées de la même passion », et la foule se pressait le long des buffets tandis que les conversations se prolongeaient une bonne partie de la soirée.