

Développer l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux

Ludovic Mesme

09/04/2010 | Mise à jour : 16:49



Le 7 avril dernier, plus de 110 personnes ont participé à la table ronde sur l'introduction de produits agricoles locaux dans les restaurants scolaires organisée par la Chambre d'agriculture.

En partenariat avec le lycée agricole de Rouillon, le Conseil général et le GAL du Pays du Mans, cet après midi débat a réuni des personnes de divers horizons : producteurs, entreprises locales, élus, cuisiniers, gestionnaires de restaurants scolaires (maternelles, primaires et collèges), techniciens de collectivités...

Après la restitution de travaux menés auprès des collèges sarthois et de la Communauté de communes du Bocage Cénomans, les témoignages de la table ronde ont ouvert un débat passionnant sur la mise en œuvre de repas de qualité dans les assiettes des élèves sarthois.

Il a été notamment question des problèmes d'organisation et de logistique (planification des productions, organisation des livraisons, création ou non d'une plateforme...). La complexité des appels d'offres a été soulevée (allotir pour faciliter l'approvisionnement auprès de producteurs locaux...).

Les témoignages et réactions des collectivités et producteurs ont suscité l'intérêt des participants et mis en avant la qualité des produits issus de l'agriculture sarthoise.

Les connaissances des contraintes et des attentes de chacun doivent maintenant permettre d'élaborer et de poursuivre ces projets qui s'inscrivent pleinement dans une démarche de développement durable.

Retrouvez ci-dessous, les diaporamas présentés lors de la réunion ainsi qu'un document pratique pour favoriser les produits locaux dans les restaurants scolaires.

Carine DUVAL
Chambre d'agriculture