

## Cantine scolaire : circuit court pour manger frais

Notre commune a décidé de travailler à l'approvisionnement local de notre restauration scolaire, afin de mettre nos achats publics au service du développement des circuits courts et des agriculteurs qui les fournissent. C'est dans une double optique de développement durable et de soutien à l'agriculture locale que nous sommes engagés dans ce projet.

Nous avons engagé depuis 2017 un partenariat avec la chambre d'Agriculture de la Corrèze afin d'effectuer les achats alimentaires de notre cantine scolaire, dans un respect rigoureux des règles de la commande publique, pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité. En s'engageant dans cette démarche, nous avons fait un choix fort : ne pas céder au seul dictât du prix, pour préférer à un approvisionnement « moins-disant » un approvisionnement « mieux-disant », aux nombreux atouts pour les convives de la restauration collective, les territoires et l'environnement. **Nous avons fait le choix de la qualité, de la proximité et du dynamisme de son territoire. C'est se dire que la restauration collective a une mission : celle d'éduquer au goût et à la qualité de notre alimentation nos enfants.** Et dans le contexte actuel, les valeurs : « Manger bien, manger mieux, manger local ! » ont encore plus de sens et doivent se poursuivre, car l'ensemble des producteurs locaux ont besoin de débouchés rémunérateurs pour leurs produits, afin de garantir la pérennité de leurs exploitations agricoles et de leurs entreprises. **C'est dans cette logique, que nous poursuivons notre action, afin de mettre à l'honneur les produits de nos territoires et de permettre à tous, d'accéder à une alimentation saine et de qualité.**

### Circuits courts :

Afin de soutenir l'économie locale et de proposer des produits de qualité aux enfants, notre municipalité a fait le choix de recourir aux circuits courts dans la mesure du possible.

Les circuits courts consistent à commercialiser des produits agricoles par la vente directe du producteur au consommateur. Ces produits ont l'avantage d'être frais, de meilleur goût, d'avoir une excellente traçabilité, le tout à des prix raisonnables.

Les produits peuvent être transformés sur l'exploitation (conserves de légumes, fruits, confitures, découpe et conserves de viande, volailles prêtes à cuire, fabrication de fromages, etc.). Les produits du terroir sont des produits de qualité. Ils sont souvent labellisés.

Pour les produits-bio, ils sont garantis issus d'une agriculture sans pesticide.

Le restaurant scolaire reçoit chaque jour de classe entre 70 et 80 élèves de maternelle et de l'école élémentaire. Ils bénéficient de repas de qualité, préparés sur place par notre cantinière Babette.

Pour les enfants, c'est un accès à des produits frais de qualité, commercialisés sans intermédiaires par les producteurs. Cela permet une sensibilisation aux légumes naturels, issus d'une agriculture raisonnée ou bio. Mettre en avant les productions et partenaires locaux, nous semble évident à nous, la Municipalité. De plus, pouvoir faire manger des produits naturels, bio et de label corrézien est un choix et une évidence locale/locales/locaux.

Voici les produits frais, bios et leur origine, utilisés par notre cantinière pour les délicieux repas de nos enfants :

- . Les yaourts : à la Laiterie de Lilly à Ussac,
- . Le bœuf (pot au feu, bœuf bourguignon...) : à la ferme du Roseix à Vars sur Roseix,
- . Le porc : à de l'entreprise Mazière à Allasac,
- . Les compotes de pommes : à la ferme de Lou Père Benoît à Objat,
- . Les pâtes fermières à la ferme Lunateli à Donzenac,
- . Les kiwis bios : à la SCEA de la Pommeraie à Donzenac,
- . Les fromages : à l'entreprise Le bois d'Amalthée, producteur et affineur de fromages à Cazillac,
- . Les fruits et légumes frais : à la société GAUTIER PRIMEX à Ussac.

Tous les autres produits sont commandés, à Brive, chez Krill distributeur de proximité en restauration, grossiste alimentaire locale qui dispose d'un savoir-faire et travaille en local.

Notre partenariat engagé depuis 2 ans avec la chambre d'agriculture de la Corrèze sera officialisée avec une rencontre et la signature de notre partenariat dans notre mairie dès que les conditions sanitaires seront revenues à la normale.



Emmanuel MAZAUDOUX  
2ème adjoint