

Notre cantine scolaire stimule les circuits courts

Depuis 2017, nous continuons de développer l'approvisionnement de la cantine en production locale. Cette démarche, avec la conseillère spécialisée « Diversification et circuits courts » de la Chambre d'agriculture de la Corrèze, nous demande bien entendu de respecter un cahier des charges précis comme par exemple :

- . S'approvisionner avec une production végétale et animale locale et durable,
- . Introduire au moins 20% de ce type de produits dans nos menus cantine,
- . Alimenter la cantine de produits agricoles provenant de circuits courts de proximité.

En renouvelant ce partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Corrèze, nous nous engageons à continuer de respecter, les critères et de nous adapter à l'augmentation d'un d'entre eux. En effet, les menus de notre cantine scolaire vont être, dans les meilleurs délais, composés au moins de 50% d'une production végétale et animale en circuits courts de proximité. Ainsi, nos enfants vont avoir à la cantine, dans leurs assiettes, la moitié des produits qui viennent directement de producteurs locaux.

Circuits courts :

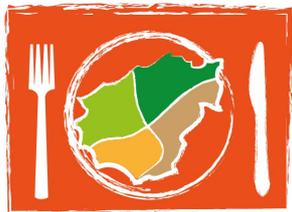
Afin de soutenir l'économie locale et de proposer des produits de qualité à nos enfants, notre municipalité a fait le choix de recourir aux circuits courts dans la mesure du possible.

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 meilleurs goûts, 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, 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 60 et 70 élèves de notre école maternelle et primaire. Ils bénéficient de repas de qualité, préparés sur place par notre cantinière Babette. Pour nos 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 et, pouvoir faire manger des produits naturels, bio et de label corrézien à nos enfants est un choix, une évidence de notre conseil municipal.



A TABLE !

avec les **Produits Origine Corrèze**

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

- . Les yaourts : à la Laiterie de Lilly à Ussac,
- . Le porc et le veau (saucisse, chipolata, chair à saucisse, ...) : à Viande de Corrèze à Saint Viance,
- . Les compotes de pommes : à la ferme de Lou Père Benoît (SCEA Domaine La Faurie) à Objat,
- . Les pâtes fermières à la ferme Lunateli à Donzenac,
- . 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.



Nous remercions notre cantinière et nos 2 secrétaires de Mairie, car ce choix leur demande de modifier leur organisation et du travail supplémentaire. Nous réaffirmons que notre intérêt prioritaire sont les enfants. Bien évidemment nous restons engagés dans cette démarche. Ainsi, nous allons mettre tout en œuvre pour continuer cette action afin de profiter de nos productions locales qui régaleront nos petits écoliers.

C'est se dire aussi que la restauration collective a une mission : celle d'éduquer au goût et à la qualité de notre alimentation nos enfants. 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.

Le choix du circuit court a donc un impact positif direct pour notre cantine (qualité des produits, facilité de livraison des produits), mais aussi indirect sur le territoire (économie locale, environnement, santé).

N'oublions pas que nos enfants qui découvrent de nouvelles saveurs sont plus sensibilisés.

Ces enjeux forts, encouragés par la Loi Agriculture et Alimentation sont de plus en plus importants pour le public. Repenser son approvisionnement est une responsabilité importante pour nous gestionnaire de cantine scolaire, car l'alimentation locale prendra son essor dans les années à venir.