



REST'AU LOCAL : UN LAB POUR FAVORISER LES PRODUITS DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Jean-Marie Janssens, Vice-président du Conseil départemental chargé des collèges, et Isabelle Maincion, Présidente du syndicat mixte du Pays Vendômois et élue référente « restauration collective » de l'Association des Maires de France, ont le plaisir de présenter le nouveau Lab 41 « Rest'au local » en présence de Jean-Pierre Corbeau¹, sociologue, qui anime, à cette occasion, une conférence sur les préférences alimentaires aux différents âges de la vie.

Depuis de nombreuses années, en lien étroit avec la Chambre d'Agriculture, le Conseil départemental s'engage pour favoriser l'approvisionnement des restaurants scolaires des collèges en produits de proximité afin d'offrir aux jeunes une pause déjeuner de qualité.

Exemple concret de cette volonté, un catalogue a été réalisé pour accompagner les cuisiniers dans leur approvisionnement en produits locaux en les mettant en contact direct avec les producteurs.

On constate une réelle volonté de rapprochement entre producteurs locaux et acteurs de la restauration collective. Le Lab « Rest'au local » a pour vocation de s'inscrire dans cette dynamique et d'aider les parties prenantes à faire face aux contraintes qu'elles peuvent rencontrer (gestion des livraisons, conditionnements adaptés, etc.).

L'objectif de ce Lab est de réunir les différents acteurs de la restauration collective afin de travailler ensemble pour :

- ✓ Définir une stratégie collective ;
- ✓ Développer le recours aux produits locaux dans la restauration collective ;
- ✓ Valoriser les patrimoines culinaires et agricoles ;
- ✓ Éduquer les jeunes au goût ;
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour cela, 5 groupes de travail sont prévus :

- Éducation au goût
- Comment acheter local ?
- Quelle logistique ?
- Réduction et valorisation des déchets
- Formation des personnels de cuisine

Ce Lab41 a été initié dans le cadre de la démarche Loir&Cher 2021.

¹ Professeur émérite de Sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours, cofondateur de l'Institut français du goût, Vice-Président de l'Institut Européen d'Histoire des Cultures de l'alimentation, Président du groupe de travail sur les enjeux de la restauration scolaire au Conseil National de l'Alimentation.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

Direction de la Communication – Conseil départemental de Loir-et-Cher : 02 54 58 41 12