

EN LOIR-ET-CHER, DANS MON COLLÈGE, JE MANGE LOCAL !

Nicolas Perruchot, Président du Conseil départemental, a eu le plaisir de visiter, à Muides-sur-Loire, deux exploitations agricoles auprès desquelles les chefs cuisiniers des collèges du département s'approvisionnent en produits locaux.

C'est au restaurant scolaire du collège Pierre-de-Ronsard à Mer que s'est conclue cette matinée, avec la dégustation d'un repas type, préparé avec les aliments des producteurs rencontrés.

Garantir une restauration scolaire de qualité

En charge de la restauration scolaire dans les collèges, le Département fait de la pause déjeuner un moment de plaisir où le « bien manger » est primordial. Tous les repas sont préparés sur place par les cuisiniers du Conseil départemental. En 2016, 1,3 million de repas ont été servis dans les restaurants scolaires des 26 collèges publics du département.

Nicolas Perruchot explique la volonté du Département « *Bien se nourrir est un enjeu majeur pour la santé. Cela s'apprend dès le plus jeune âge. C'est pourquoi, nous devons garantir des repas variés et équilibrés à nos collégiens. Nous souhaitons également que les jeunes Loir-et-Chériens puissent profiter de produits locaux. Nous mettons tout en œuvre pour favoriser les circuits de proximité dans l'approvisionnement des restaurants scolaires. Nous soutenons ainsi notre agriculture locale tout en apportant une alimentation de qualité pour nos collégiens.* »

Les priorités du Conseil départemental en matière de restauration scolaire :

- **privilégier les circuits de proximité** (développer les produits locaux pour des repas sains et équilibrés et introduire des produits issus de l'agriculture biologique) ;
- **lutter contre le gaspillage alimentaire** (plusieurs actions de sensibilisation sont menées dans les établissements en partenariat avec le CDPNE).

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



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Du producteur

Le Président du Conseil départemental, Nicolas Perruchot, a visité deux sites de Muides-sur-Loire qui approvisionnent les collèges du département : la ferme Vaucher et le Domaine du Croc du Merle.

A **la ferme Vaucher**, sont élevés des bovins de race à viande (Charolaise et Salers) qui pâturent une grande partie de l'année dans les prairies de Sologne et du Val de Loire. En hiver, les bêtes sont rentrées en stabulations libres sur paille et elles sont nourries avec les fourrages de l'exploitation. Les collèges peuvent passer commande de viande de bœuf et de veau.

Quant au **domaine du Croc du Merle**, il se partage entre exploitation laitière et domaine viticole. Un cheptel de 100 vaches laitières permet d'assurer la production de produits laitiers que peuvent acheter les chefs cuisiniers des collèges : fromages et camembert au lait cru, yaourt, fromage blanc...

Afin de favoriser l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux, le Département met en place différents outils parmi lesquels un catalogue réalisé en partenariat avec la Chambre d'Agriculture.

Il répertorie les producteurs locaux auprès desquels les chefs cuisiniers peuvent se fournir. La prochaine édition est actuellement en cours de réalisation, elle référencera 65 producteurs, soit 18 de plus que dans l'édition parue en 2014.

Pour assurer le lien entre producteurs et chefs cuisiniers, **un club des cuisiniers du Loir-et-Cher** propose régulièrement des ateliers, visites de sites de production et de cuisines collectives pour favoriser la connaissance réciproque.

De plus, le Lab 41 « Rest'au local », lancé en mars 2017, permet d'échanger sur les pratiques et d'aider les parties prenantes à faire face aux contraintes qu'elles rencontrent.

Je suis heureux que ces exploitations locales se soient organisées avec les restaurateurs de nos collèges pour proposer leurs produits. Nous avons encore des défis à relever pour développer la démarche. Pour garantir l'approvisionnement à plus grande échelle, nous réfléchissons à la création d'une légumerie et d'une plateforme de distribution. »
souligne Nicolas Perruchot.

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



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

... à l'assiette des collégiens

Après ces visites, c'est au collège Pierre-de-Ronsard à Mer que l'on a retrouvé les produits locaux de Muides-sur-Loire dans l'assiette des collégiens.

Dans ce collège, 53 461 repas ont été servis en 2016 et on dénombre cette année 392 élèves demi-pensionnaires sur un effectif total de 504 collégiens.

Plus de ¾ des élèves de ce collège profitent de la restauration scolaire ! Je salue le travail et l'implication du chef cuisinier ainsi que de tout le personnel départemental qui œuvre au quotidien dans nos collèges pour assurer aux jeunes un agréable temps de déjeuner. » précise Nicolas Perruchot.

Franck Moritz, le chef de cuisine de ce collège, fait partie de ceux qui privilégient les circuits de proximité pour son approvisionnement. Il propose aux collégiens de nombreux repas à base de produits locaux.

Dans ses menus, outre les produits des exploitations visitées, on retrouve des fruits et légumes de Maslives, des légumes de Saint-Claude-de-Diray ou encore des pâtes de Maves...

Au menu ce vendredi 15 décembre :

- Soupe de butternut
- Salade coleslaw (Jean-Luc Morin à St-Claude-de-Diray)
- Salade de lentilles (Ferme du Chat blanc à Maves)

- Dos de colin
- Sauté de veau (Gaec Vaucher à Muides)
- Escalope de veau (Gaec Vaucher à Muides)

- Pâtes (Ferme du Chat blanc à Maves)
- Poireaux (Jean-Luc Morin à St-Claude-de-Diray)

- Fromage *le petit Trôo* (laiterie de Montoire)

- Yaourt (Croc du Merle à Muides)
- Fruits

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