



Département de Seine-et-Marne
Arrondissement de Fontainebleau
République Française

Nemours, le 22 avril 2010

Affaires Scolaires

LES REPAS DU TERROIR

Approvisionnement des cantines par des producteurs Et agriculteurs locaux

Ce projet consiste à la mise en place une fois par mois d'un repas du terroir dans les cantines scolaires de la Ville par l'approvisionnement en produits locaux, afin de valoriser les productions locales tout en favorisant les circuits courts dans le cadre d'une démarche de développement durable, et offrir aux enfants un service de restauration de qualité en les sensibilisant au goût du terroir et à la production agricole.

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture 77, Valérie LACROUTE, Maire de NEMOURS, commune de 13 000 habitants du Sud Seine-et-Marne, a initié ce projet dès la rentrée scolaire 2009/2010.

Une quinzaine de producteurs franciliens, très intéressés par cette démarche, fournissent chaque mois la cuisine centrale communale chargée de l'élaboration de 600 à 650 repas journaliers, en offrant un panel de produits suffisants à la confection de repas équilibrés : fruits, légumes, viande bovine, viande ovine, volailles, produits laitiers, miel, pain d'épices et pain.

De plus, chaque mois à cette occasion, 2 producteurs, la représentante de la Chambre d'Agriculture et le service restauration de la ville propose une animation dans les cantines sous forme d'ateliers d'environ ½ heure, au cours duquel sont présentés aux enfants les produits proposés, leur mode de fabrication ou d'élevage.

Rencontrant un vif succès auprès des enfants, cette opération sera reconduite l'année prochaine.