https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article625

Circuits courts et pain bio livré à vélo !

- Le collège - Le service de restauration -

Date de mise en ligne : jeudi 26 janvier 2012

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

Le Progrès - 09/03/2012

Du pain bio pour les collégiens de Dargent

« Le premier pain bio vient de nous être livré », déclare fièrement Mélissande Sigaud, gestionnaire du collège Dargent, rue Jeanne-Koehler (3e). Mélissande est l'initiatrice de la démarche, en harmonie avec Serge Aubert, le chef cuisinier et Robert José, le magasinier.
Le pain est livré au collège, à bicyclette, par « La Miecyclette », une jeune boulangerie coopérative exploitée par trois « savants » reconvertis : Christophe Savigny, ingénieur électronicien, le livreur, Emmanuel Tissier, ingénieur en génie de l'aménagement du territoire, le gérant et Rachid Djafar, mathématicien, le boulanger. Leur parcours et leur mode de livraison contribuent à doter leur production d'une saveur particulière, agréable.
« Pour l'approvisionnement alimentaire du collège Dargent nous recherchons des produits de qualité, bio, et de proximité. Nous avons d'ailleurs signé une convention avec le conseil général, qui exige que nous introduisions des produits du Rhône dans l'alimentation des collégiens », souligne Mélissande Sigaud. L'alimentation n'est qu'une première étape car le collège prépare la création d'un jardin bio. ■
Miecyclette, 193, rue Paul-Santy (8e)
Tél. 09 72 31 52 08.
Collège Dargent : 04 78 54 09 26.

■ Robert José, Serge Aubert, Mélissande Sigaud réceptionnent le pain bio livré par Christophe Savigny de « Miecyclette ». Photo Christian Salisson

En continuité avec sa volonté d'offrir aux élèves des produits de qualité, la demi-pension du Collège s'est engagée dans 2 démarches complémentaires :

1) l'introduction de **produits de proximité** par le biais d'une convention avec le Département du Rhône (qui prend en charge une partie du surcoût engendré par cet approvisionnement local) : le Collège s'est en effet engagé (sur 3 ans) à proposer un repas "rhôdanien" complet par semaine (étalé sur la semaine). Cela se met progressivement en place. A terme, les élèves pourront par exemple déguster un jour des yaourts au lait cru de La Ferme du Mornantais, un autre jour des steaks 100% pur muscle des"Viandes des pâturages du Rhône" ou encore des pommes d'Irigny (Les Saveurs Irignoises) ! A eux d'apprécier la qualité des produits en circuits courts !

2) une toute nouvelle collaboration avec **La Miecyclette** !!
Il s'agit d'une SCOP qui vient de s'installer dans le 8ème arrondissement et qui a fait le choix de la qualité écologique et gustative. La pâte est fabriquée à partir de farines biologiques, de levain naturel, de sel de Guérande et d'eau filtrée. Elle est pétrie et façonnée à la main puis cuite dans un four à bois traditionnel. Le pain est ensuite livré en vélo-cargo (triporteur à assistance électrique) : http://www.lamiecyclette.fr/

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT

Ci dessus, C. Savigny l'associé de la Miecyclette qui nous livre chaque matin le pain, entouré de M. José magasinier et M. Aubert chef de cuisine.

Depuis le 28 février 2012, nos élèves peuvent donc déguster à la cantine, en plus complément des miches habituelles, du **pain bio livré à vélo** !... Période de transition avant du pain 100% bio à la cantine ?

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT