

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article775>



# Dans mon collège, je mange local et de saison

- Le collège - Le service de restauration -

Publication date: jeudi 14 mars 2013

---

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

---



Avec le soutien du département du Rhône, le collège a souhaité s'investir encore plus dans une alimentation de qualité pour vos enfants.

En effet, la démarche d'approvisionnement du restaurant scolaire en produits locaux, commencée lors de l'année scolaire 2011/2012 sera poursuivie cette année.

Grâce à l'implication des équipes de gestion et de cuisine, une partie des achats de matière première sera réalisés, lorsque cela est possible, auprès de producteurs locaux, majoritairement du Rhône.



Les élèves seront informés de la présence de ces produits par affichage au self.

Cette démarche vise plusieurs objectifs :



Une meilleure qualité des produits

Pour les fruits et légumes, le délai entre la cueillette et la livraison est très court. Les produits conservent ainsi toute leur fraîcheur et leurs vitamines. Les produits carnés et laitiers sont de fabrication fermière, traditionnelle.



Redécouvrir les saisons

Tous les légumes ne poussent pas toute l'année ! Au vu des états des grandes surfaces nous avons parfois tendance à l'oublier. La production locale nous rappelle qu'il y a des saisons.



Le soutien à l'agriculture locale

Construire une relation de confiance et pérenne avec les agriculteurs locaux permet de conforter les exploitations. Cela contribue au soutien des emplois locaux et au maintien d'une diversité économique mais aussi à l'entretien des paysages.



Des circuits plus courts

Trop souvent les produits parcourent des milliers de kilomètres avant d'arriver dans notre assiette, ce qui est générateur de pollution. De plus, le recours aux produits de saison permet aussi de réduire la dépense énergétique puisqu'ils n'ont pas besoin de serres chauffées pour pousser !



Une garantie de traçabilité

Les producteurs nous donnent une transparence complète sur la provenance des produits. De plus, des échanges fréquents ont lieu entre cuisiniers et producteurs. Les remarques sur les produits, qu'elles soient positives ou négatives sont remontées régulièrement.

