

Manger bio local

Manger bio local : où en sommes-nous au restaurant scolaire ?

Depuis plus d'un an la Communauté d'Agglomérations, en partenariat avec la « Maison de la Bio 22 », travaille au développement de l'alimentation bio dans les cantines scolaires, avec un triple objectif :

✓ La santé des enfants pour aujourd'hui et pour demain : manger des produits sains et une nourriture équilibrée. Nous connaissons tous aujourd'hui les risques des traitements phytosanitaires et chimiques que reçoivent les fruits et légumes de la production de masse.

✓ La protection de notre environnement et un monde durable pour nos enfants et ceux qui viendront après eux. Cet objectif reste vital ici comme pour l'ensemble de la planète.

✓ Intégrer dans les menus, des produits bio, à un coût abordable, en limitant le gaspillage, en optimisant les grammages grâce à la densité supérieure des produits bio. Il vaut mieux que les enfants en redemandent plutôt que de voir le contenu des assiettes partir à la poubelle. Proposer de temps en temps des produits à base de céréales semi-complètes qui ont un pouvoir rassiant supérieur. Limiter les pertes à la cuisson par des techniques de cuisson basse température.

DES RENCONTRES SUR LE TERRAIN

Sur le territoire de l'Agglomération les rencontres entre les cuisiniers, gestionnaires et élus des différentes communes se sont poursuivies toute cette année. Elles ont permis un double travail :

✓ d'une part, des rencontres entre les responsables des diverses restaurations collectives et des producteurs bio locaux

sur leurs produits et leurs modes de production pour la mise en place de partenariats qui se développent.

✓ d'autre part, l'étude d'un projet de groupement de commandes de produits bio sur le territoire auprès de producteurs locaux. Ce projet devrait être finalisé très prochainement.

Sur Plédran, en examinant les menus proposés, vous avez pu constater que la consommation de produits bio est régulière et se situe entre 10 et 20 % des produits consommés. Quelques exemples de produits bio consommés aujourd'hui au restaurant scolaire de Plédran :

✓ **En légumes** : pommes de terre, carottes, choux-fleurs et depuis avril de la laitue.

✓ **En légumes secs** : lentilles, semoule à couscous, riz, pâtes.

✓ **En viande** : saucisses et rôti de porc, poulet et dinde.

✓ **Produits laitiers** : yaourts et fromages blancs.

✓ **Poissons frais** de la criée d'Erquy.

✓ **Fruits** : pommes tout l'hiver et clémentines bio du Maroc une fois par quinzaine en saison.



Jean-Yves, le cuisinier, préparant les saucisses bio du repas du 22 mars dernier.

MOINS DE PERTE MATIÈRE À LA CUISSON

Les cuisiniers expliquent que tout un travail est fait sur les quantités : « Nous en mettons moins pour garder le rapport qualité/prix et éviter le gaspillage tout en jouant sur la perte plus faible du bio à la cuisson ». Un seul exemple avec le filet de porc : 55 kg utilisés d'habitude en traditionnel alors qu'aujourd'hui 48 kg suffisent en bio car la perte à la cuisson est moins importante. Marie-Jo Huguenin, déléguée à la démocratie locale de conclure : « C'est une démarche qui va se poursuivre. Indépendamment des produits bio, les autres produits sélectionnés sont par ailleurs toujours de « bonne gamme » ; les plats sont préparés et cuisinés sur place par des professionnels que tous reconnaissent comme excellents, le cassoulet est maison ! Alors, encore merci à nos cuisiniers. »