

Formation pour les restaurants scolaires de Monts et Barrages : Comment introduire des produits issus de circuits courts et/ou bio en maîtrisant son budget ?



C'est cette question que ce sont posés les représentants de 8 cantines (Bujaleuf, Saint-Martin Terressus, Saint -Léonard-de-Noblat, Saint -Bonnet-Briance, La Croisille-sur-Briance, Saint -Paul, Eybouleuf et Royères), cuisinier(ère)s et élu(e)s, réunis mercredi 16 octobre lors d'une formation organisée par le Pays Monts et Barrages dans les locaux de l'association l'Escalier, à Saint-Léonard-de-Noblat.

Et ils ont collectivement trouvé des pistes de réponses grâce à l'intervention de Véronique Baillon de l'association Inter-Bio Nouvelle-Aquitaine, prestataire retenue pour l'animation de cette journée.

Les participants ont pu échanger sur les enjeux de l'introduction de produits locaux dans les menus des cantines, en termes de santé, d'environnement, d'éducation et d'économie locale, ainsi que sur les leviers et les freins à cette démarche. Ont été présentés des **outils pour pouvoir organiser, planifier et maîtriser l'approvisionnement en local et/ou bio**. Les participants ont insisté sur le soin à apporter aux collaborations avec les fournisseurs, la diversité des menus, l'éducation au goût, les liens avec les équipes enseignantes et les familles. Un point a été fait aussi sur deux actualités : **la loi EGALIM**, qui fixe un objectif de 50 % de « produits de qualité » dans les menus, dont 20 % de bio à l'horizon 2022 et l'expérimentation obligatoire d'un **menu végétarien par semaine** à partir du 1^{er} novembre prochain.

Les formations à destination des structures de la restauration collective sur Monts et Barrages continueront en 2020. Elles sont autant de moments d'échanges de bonnes pratiques...et de bonnes recettes !

Rappel du contexte :

Cette formation était organisée dans le cadre du **programme d'accompagnement 2019/2020 du PETER du Pays Monts et Barrages à destination des restaurants scolaires** qui souhaitent développer leur approvisionnement en produits issus de circuits courts et/ou bio. Ce programme consiste en des formations collectives et des accompagnements individuels. Il est **cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du programme LEADER Monts et Barrages**.

Plus d'informations :

PETER du Pays Monts et Barrages, le Château, 87460 Bujaleuf
Cécile Kohut, animatrice LEADER : programmeleadermb@gmail.com / 05 55 69 57 60