



## Saint-Etienne-de-Montluc

# L' aliment bio toujours plus présent dans l'assiette de l'écolier

L'année 2016 voit le bio investir encore plus le restaurant scolaire. Après les 5 % de repas servis chaque mois aux élèves, ce sont désormais 10 % de produits issus de l'agriculture biologique ou de filières courtes, qui sont répartis au quotidien sur l'ensemble des repas. La décision reprend un des engagements de l'agenda 21 local. Le nouveau marché vient d'être attribué, pour trois ans, suivant le code des marchés publics, à la société de restauration **Ansamble**. Il va respecter l'équilibre alimentaire préconisé par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition, en cohérence avec l'approvisionnement local et la saisonnalité.

### Sain et local, tout le monde est gagnant

Le pain est ainsi fourni par des boulangeries stéphanoises. La société **Ansamble** va travailler par ailleurs avec la légumerie savennaysienne, **Local planet**. Cette unité de transformation assure l'épluchage, le découpage et la cuisson des légumes, associée à une plateforme locale d'approvisionnement et de distribution de produits locaux.

Ravitailée par une douzaine de maraîchers, **Local planet** propose une dizaine de catégories de légumes en



Désormais, bio et produits locaux auront une place importante au restaurant scolaire où, chaque jour, Philippe, Linda, Danielle (manque Marie sur la photo) préparent plus de 600 repas.

conditionnement brut ou transformé, à un prix équitable pour l'ensemble de la chaîne alimentaire (rémunérateur pour le producteur, juste pour le transformateur, le distributeur et l'établissement scolaire desservi).

Dans la même démarche, An-

samble fait également confiance à la filière Bleu-Blanc-Cœur, qui propose des produits, notamment la viande de porc, issus de méthodes d'agriculture respectueuses de l'environnement et meilleurs pour la santé des élèves.

Par ailleurs, les menus sont validés par une diététicienne, puis soumis à la commune qui veille au bon respect des engagements pris, conformément au cahier des charges à partir duquel le prestataire a été choisi.