UN ALIMENTATION BIO, LOCALE, RESPONSABLE POUR NOTRE CANTINE

*Cantine de l’école…, ville, code postal*

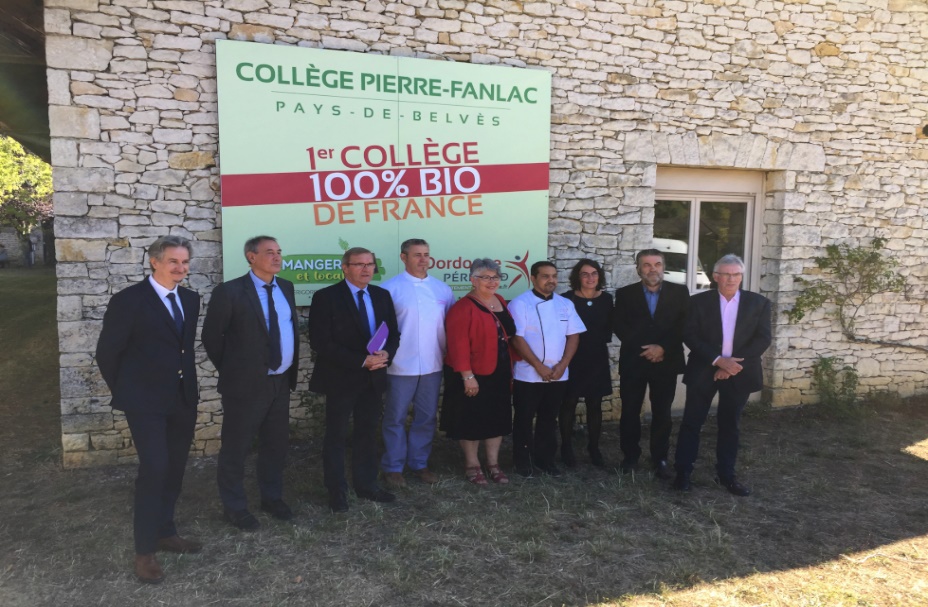


Cette initiative permet de passer à une alimentation 100% biologique, locale et de saison dans les cantines scolaires. Nos enfants pourront profiter d’une nourriture plus saine et qualitative, favorisant les circuits-courts et réduisant les émissions de CO2.

En effet, en France, l’agriculture est responsable de près de 20% des émissions de gaz à effet de serre (GES).



Ils l’ont fait !





**Le collège Pierre Fanlac**

En Dordogne (Bèlves)

Le site internet du collège : <http://webetab.ac-bordeaux.fr/college-pierre-fanlac-belves/>

Témoignage réalisé par RTL

Le département de la Dordogne a inauguré sa première cantine scolaire 100 % bio et locale dans le collège Pierre Fanlac, à Belvès. Tous les produits respectent les saisons et viennent des fermes alentours. Dans la cuisine de sa cantine, Alain Desseix, le chef, réceptionne ses commandes : "Ce sont de vrais légumes, ils sont vraiment authentiques. Ce sont des produits qui proviennent d'une ferme locale."

"Regardez ces couleurs, c'est magnifique", explique Alain Desseix. "Les tomates, ce sont des 'Roma', on va s'en servir pour faire des coulis et des sauces. Ce midi, le menu est très alléchant : des saucisses de porc bios, fabriquées sur Perigueux, avec des côtes de blettes à la béchamel. Tout est bio et local, avec un producteur de viande et un maraîcher à moins de 10 kilomètres". "C'est bon, c'est bio, c'est meilleur qu'à la primaire", reconnaît Armand, élève de sixième. "Du coup, on mange mieux, c'est meilleur pour notre santé, et ça nous fait du bien."

L'équipe en cuisine a dû tout revoir, aidée par Jean-Marc Mouillac, chef formateur au département de la Dordogne : "Le premier cours, c'est de remettre la saisonnalité quotidiennement dans l'assiette". Pour Alain Desseix, c'est une renaissance. "Quand on a passé des années à ouvrir des boîtes, c'est jouissif", confie le chef de la cantine. Le département de la Dordogne va passer un second collège en 100 % bio à la cantine.

*Dordogne : une cantine 100 % bio et locale, qui respecte les saisons,* publié le 01/10/2019 à 10:38 Philippe de Marie (édité par Paul Turban).  
*Lien vers le site:* [*https://www.rtl.fr/actu/debats-societe/cantine-100-bio-quand-on-a-passe-des-annees-a-ouvrir-des-boites-c-est-jouissif-7798378558*](https://www.rtl.fr/actu/debats-societe/cantine-100-bio-quand-on-a-passe-des-annees-a-ouvrir-des-boites-c-est-jouissif-7798378558)

Votre avis nous interesse !

Avant de pouvoir tirer toute conclusion sur la plausibilité et sur la viabilité du projet, la réalisation d’une enquête va permettre de déterminer le taux de sensibilisation du projet de l’école.

**Cette enquête nous permettra de déterminer quelles sont vos préoccupations, les besoins de vos enfants et elle représente aussi un bon moyen d’identifier les freins qui devront être levés.**

Voici le lien de l’enquête qui ne prendra que quelques minutes !

*[lien]*

Qui sommes-nous ?

Nous sommes… et nous représentons…

Tout comme vous, nous nous soucions de la santé de nos enfants, et cela nous tient à cœur de participer à la transition écologique en agissant à notre échelle.

*Mettre le contact des personnes qui gèrent pour qu’on puisse vous contacter.*