Producteurs locaux

publié le 13/06/2022 - mis à jour le 12/09/2024

Dans une démarche de **valorisation des produits locaux**, l'équipe de restauration intègre régulièrement dans ses menus des produits **issus de l'agriculture locale.**

L'objectif est triple :

- sensibiliser les élèves à la diversité de l'alimentation
- promouvoir les avantages des filières courtes
- favoriser chez les élèves la consommation de produits de saison

Le Conseil Départemental appuie cette démarche avec la mise en place depuis le 1er janvier 2017 de la plateforme informatique AGRILOCAL 86 qui permet de mettre plus facilement en relation les collèges avec les producteurs locaux.

Pour plus de visibilité, une signalétique spécifique sur les menus informe les convives des produits locaux utilisés et/ou "fait maison".

En pièce jointe, l'évolution du recours aux produits locaux depuis 2016.

Un livre de recettes "Agrilocal" a été publié, regroupant des recettes proposées par des chefs de restauration scolaire de toute la France : Mr Courtois a été mis à l'honneur avec sa moussaka d'agneau au chèvre du Poitou (voir document ci-joint).

Documents joints

scan_20240912_105237 (PDF de 171.3 ko)

Recettes de chefs cuisiniers (PDF de 1.1 Mo)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.