

Communiqué de presse

CIRCUITS COURTS ET RESTAURANTS SCOLAIRES



450 repas servis et préparés intégralement avec les produits des exploitations des lycées agricoles publics de la région

C'est un pari ambitieux qui vient d'être tenu ce jeudi, en comptant bien faire encore plus fort dans les prochains mois. En effet, les élèves des lycées agricoles de Lomme et de Dunkerque se sont vus proposer aujourd'hui un repas 100% local, intégralement composé avec les produits des exploitations des lycées agricoles publics du Nord – Pas-de-Calais.

Aussi, les élèves ont eu le plaisir de déguster :

- Radis du lycée de Lomme
- Craquant au fromage sur lit de mâche (fromage du lycée du Quesnoy et mâche de Dunkerque)
- Carbonnade flamande et sa purée (bœuf bio du lycée de Sains du Nord, pomme de terre et bière de Douai)
- Yaourt du lycée de Sains du Nord

Ces 450 repas servis démontrent que l'expérience peut être étendue, au delà même des seuls lycées agricoles. Forts de leur ancrage dans les territoires, certains lycées approvisionnent déjà certaines cantines d'établissement de l'Education nationale. Et la qualité de leurs produits est totalement reconnue. Il était donc naturel pour les lycées de Lomme et de Dunkerque d'organiser ce repas pendant la semaine des saveurs régionales !

Ce projet d'approvisionner les restaurants collectifs avoisinants les lycées agricoles repose notamment sur la forte mobilisation des directeurs d'exploitation, des gestionnaires d'établissement et des chefs de cuisine. En partageant ce repas avec les élèves, c'est cette dynamique qu'on voulu encourager Sabine Hofferer, directrice régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Nord – Pas-de-Calais et Jean-Louis Robillard, vice-président à l'agriculture du Conseil régional.

Au travers de ces actions, l'Etat et la Région voient une opportunité d'organiser certains circuits courts, de sensibiliser les jeunes à la qualité de l'alimentation proposée en restauration collective, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de valoriser les matières premières issues de nos territoires.

À l'heure où 71% des consommateurs français souhaitent contribuer, par leur achat, au soutien des produits régionaux, la restauration collective a un rôle majeur à jouer pour un approvisionnement local : diversité des produits, respect de leur saisonnalité, développement économique et social des territoires ruraux, sont autant d'atouts qu'elle peut ainsi conjuguer.

C'est en répondant à cette attente citoyenne que l'on pourra susciter d'autres vocations, créer des synergies entre les individus et les groupes, tout en participant ensemble au redressement de notre économie. C'est aussi une manière d'être à l'écoute de ce qui se fait localement et qui peut servir l'intérêt général.

L'enseignement agricole jouera pleinement sa part et le démontre aujourd'hui.