COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 mai 2022

Échange entre les élèves de François Dallet et un éleveur local

Mardi 17 mai, les élèves de primaire de l'école François Dallet ont échangé sur la thématique de la consommation locale avec un éleveur de vaches normandes du Pays de Retz, fournisseur du restaurant scolaire. Un rendez-vous qui s'inscrit dans le Projet Alimentaire de Référence (PAR), mis en place par la Ville de Saint-Brevin.

Consommer local

Mieux comprendre d'où viennent les produits dans notre assiette pour mieux les consommer. Voilà le but de l'échange, réalisé mardi 17 mai, entre les enfants de l'école François Dallet et Alexis, éleveur de vaches normandes du Pays de Retz, membre de la structure *Ma Normande Locale**. La viande, qu'il vend via cette structure, est celle que consomme les jeunes à l'école.

Curieux, les élèves ont écouté assidûment la présentation sur la nécessité de manger de la viande locale et raisonnée, dans le but de préserver l'environnement et de consommer intelligemment. Ils sont ensuite intervenus et ont posé toutes les questions sur le sujet. Poids des bovins et leur régime alimentaire, alimentation responsable, intérêt du circuit de proximité… Tout a été passé en revu par les enfants.

Pour Marie Brard-Robert, adjointe à la vie scolaire, « *C'est important que les enfants comprennent d'où viennent les produits qu'ils consomment. C'est justement en échangeant avec les producteurs locaux, qu'ils seront plus à même de comprendre. Nous invitons d'ailleurs les parents à s'intéresser de plus près au Projet Alimentaire de Référence*. »

Un projet alimentaire en trois axes

En lien avec les lois EGalim 1 & 2, visant à améliorer la manière de consommer dans les restaurations collectives (réduction des déchets, consommation de produits bio et locaux…), **le Projet Alimentaire de Référence** a été imaginée et mis en place par la Ville de Saint-Brevin en octobre 2021, pour une durée de deux ans. Il se base sur trois axes forts : amélioration de l'offre alimentaire, éducation des enfants sur le sujet et communication auprès des familles.

Ce projet a pour objet de définir une ligne directrice cohérente afin de faire évoluer le système de restauration scolaire vers une alimentation plus durable et qui satisfasse les jeunes convives. Il peut s'agir de la consommation de produits locaux et/ou de saison, d'une réflexion sur l'alimentation biologique… C'est un moyen également de définir la qualité souhaitée des repas servis à la cantine avec, pour ce faire, l'intention de déterminer des étapes pour y parvenir.

Ce rendez-vous avec les élèves de l'école François Dallet s'inscrit justement dans l'action éducative de ce projet. De nombreuses démarches ont déjà été menées (atelier cuisine, diagnostic de la restauration scolaire, formation « cuisine alternative », etc.) et d'autres sont prévues dans le futur.

* ***Ma Normande Locale***, structure collective spécialisée dans la vente de lait et de viande locaux auprès des services de restauration, porte la démarche Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette démarche vise à récompenser les systèmes de production préservant l'écosystème naturel, comme celle de l'éleveur Alexis. C'est cette démarche qui permet notamment de rendre *Ma Normande Locale* éligible à la loi EGalim.