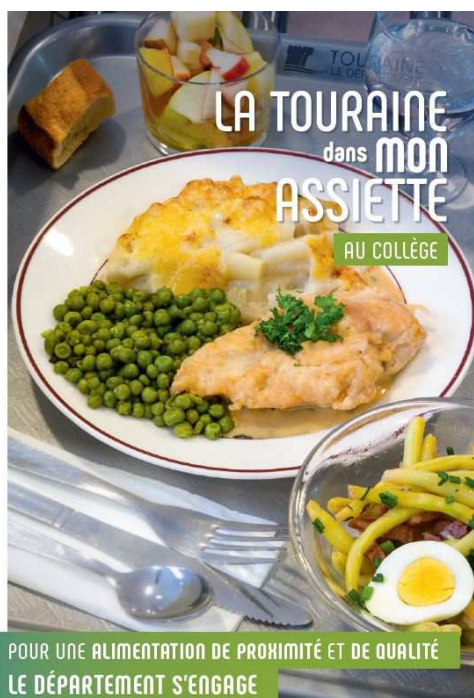


## Circuit-court et restauration scolaire

*Dans le cadre de l'organisation de la desserte des restaurants scolaires en produits locaux, des rencontres avec les Chefs de cuisine des collèges vont avoir lieu sur tout le territoire d'Indre-et-Loire.*

La première réunion pour le bassin Sud-Ouest (Chinon-Bourgueil-Richelieu) aura lieu le **8 mars 2017 au collège de Bourgueil** suivie à 11h30 par la visite de l'abattoir de Bourgueil-Benais et d'un temps d'échange auxquels vous êtes invités.

En présence de **Jean-Pierre Gaschet**,  
Conseiller départemental du canton de Château-Renault en charge de l'Agriculture.



Conscient des enjeux de santé publique, écologique, économique et éducatif que représente la restauration scolaire, le Département d'Indre-et-Loire souhaite que les restaurants scolaires augmentent sensiblement la part des produits locaux dans leurs menus. Il s'agit de permettre à la filière agricole locale de maintenir ses emplois et de trouver de nouveaux débouchés pour la production tout en offrant aux élèves des produits frais, de qualité, issus des terroirs près de chez eux. Ces réunions de travail avec les Chefs de cuisine des collèges sont l'occasion d'échanger sur les bonnes pratiques, les leviers, les freins qui existent par bassin ; permettent d'identifier des référents et d'élaborer un calendrier des actions à mener pour atteindre des objectifs précis.

Le 8 mars, cette 1<sup>ère</sup> réunion réunira les établissements d'Avoine, Azay-le-Rideau, Bourgueil, Château-la-Vallière, Chinon, Langeais, Luynes, Neuvy-le-Roi et Savigné-sur-Lathan ainsi que le chef cuisinier de l'Unité de Production Montaigne de Tours Nord et le chef de cuisine et/ou le gestionnaire du Syndicat Mixte de Fondettes.