

RESTAURATION SCOLAIRE

LE DÉPARTEMENT DE LA MANCHE RÉAFFIRME SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DES PRODUITS LOCAUX DANS LES MENUS DES COLLÈGES ET SON REFUS DE VIANDES SUD-AMÉRICAINES

Depuis de nombreuses années déjà, le Département de la Manche favorise les circuits courts pour approvisionner les cantines des 52 collèges publics dont il a la charge. Dans un contexte où l'accord entre l'Union européenne et le Mercosur préoccupe le monde agricole français quant à l'arrivée de produits d'autres pays ne respectant pas les mêmes normes sanitaires, le Département tient à réaffirmer son engagement en faveur d'une alimentation de qualité pour ses collégiens et son soutien aux agriculteurs et producteurs manchois.

La collectivité a mis en place en 2024 une charte départementale de la restauration scolaire qui engage le Département, les collèges et les élèves à une alimentation saine, équilibrée et de qualité, qui favorise les circuits-courts.

Dans ce cadre, les collèges publics sont sensibilisés à ce que la viande préparée et servie soit d'origine française, et de préférence locale. Lorsque cela n'est pas possible, elle est issue de l'Union européenne. Chaque approvisionnement est conforme aux normes françaises et européennes.

« Par cette politique d'approvisionnement majoritairement locale, le Département réaffirme son attachement à une restauration scolaire de qualité et soutenant les filières agricoles de proximité. À moins d'un mois de l'ouverture du salon de l'agriculture, il semble primordial de réaffirmer notre soutien aux producteurs et agriculteurs manchois qui œuvrent chaque jour en faveur de produits de qualité », rappelle Jean Morin, président du Département de la Manche.