

RESTAURATION SCOLAIRE

LES CHEFS DE CUISINE DES COLLÈGES MANCHOIS À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET ENTREPRISES LOCALES

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 le cadre du projet de mandature « du bon, du bio et du local dans l'assiette des collégiens », la collectivité a sollicité l'ensemble des collèges publics du territoire à organiser le jeudi 4 juin prochain une journée consacrée à la promotion d'une alimentation 100 % locale, durable et de qualité.

En amont de cette journée, les chefs de cuisine des collèges publics sont conviés à participer à des visites d'exploitations et d'entreprises locales afin de leur faire découvrir des opportunités d'approvisionnement et renforcer le développement des circuits courts dans la restauration collective.

Six visites sont organisées au cours du premier semestre 2026, en amont de l'opération du 4 juin prochain.

Mercredi 29 avril, secrétaires généraux et chefs de cuisine des collèges publics sont invités à participer à la visite des locaux de l'entreprise LH Services, atelier de découpe artisanal au service des éleveurs et à un échange avec un producteur de porc labellisé.

JEAN MORIN
Président du Département de la
Manche

ALAIN NAVARRET
Vice-président du conseil
départemental en charge des
territoires et filières locales

vous convient à la visite de l'entreprise LH Services et à l'échange avec un éleveur labellisé,

[le mercredi 29 avril 2026 à 9h](#)

[dans les locaux de l'entreprise situés 10 rue de la Trotterie à Glatigny](#)