#### « Qu’est ce qu’on mange demain dans le bocage ? » : du champ à l’assiette

**En septembre 2020, le collège a officialisé sa participation au projet territorial « Qu’est-ce qu’on mange demain dans le bocage ? »**

Ce projet est né de discussions citoyennes autour des problématiques du territoire. La restauration collective est ressortie comme une préoccupation importante des habitants. Ces discussions ont amené à se poser des questions sur le fonctionnement de la restauration collective, les liens avec les producteurs, comment satisfaire les consommateurs, les obligations des différents acteurs, le bio, le local, …

Au fur et à mesure, les discussions se sont structurées autour de trois acteurs :

* **La Coop des Territoires : assure le support et la coordination**
* **L’association Bio en Normandie : accompagne les producteurs**
* **Le Collectif les Pieds dans le Plat : accompagne les restaurations collectives**

Il est ressorti que, s’il est assez facile pour les restaurations collectives de se fournir en viandes et en laitages bio et locaux, l’offre en fruits et légumes est plus limitée dans le bocage.

Par ailleurs, est également ressortie la difficulté des restaurations collectives à faire manger des plats diversifiés aux élèves et en particulier des légumes.

Un projet a alors émergé, co-construit par les différents partenaires avec les objectifs suivants :

* Développer la production de légumes bio et locaux dans le bocage à destination des restaurations collectives
* Permettre une alimentation plus saine et diversifier les apports pour les consommateurs : les élèves dans le cas du collège Jean Monnet

**Les objectifs du collège pour 2021**

➢ Augmenter progressivement la part de bio / local / français / de saison/ circuits courts pour atteindre au minimum 50% produits qualité exigé par la loi Egalim. Augmenter progressivement la part d’ingrédients d’origine végétale
➢ Eviter les produits transformés
➢ Réduire le gaspillage et les déchets
➢ Participer à une transition alimentaire territoriale
➢ Valoriser les actions du Collège

L’association Bio en Normandie accompagne des producteurs qui souhaitent produire des légumes pour la restauration collective soit en diversifiant leur production (ex : un éleveur s’est mis à produire des betteraves et des courges) soit en étendant leur production. Bio en Normandie apporte un appui technique aux producteurs.

Les légumes produits doivent être consommés par les restaurations collectives. Le collectif les pieds dans le plat apporte ses conseils et son expertise au collège pour adapter les menus afin de satisfaire les contraintes techniques de la cuisine et le goût des élèves.

**Les participants au projet :**

* Restaurations collectives : Collège Jean Monnet, Cuisines centrales de la Ferté Macé et EHPAD d’Athis.
* Partenaires : Bio en Normandie, Collectif les Pieds dans le Plat, la Coop des Territoires, Territoires en Commun
* Agriculteurs : Loïc Madeline, Gilles Delaunay, EARL Autour du potager
* Collectivités Territoriales : Flers Agglo, Conseil départemental de l’Orne

**Concrètement aujourd’hui.**

Les betteraves, pommes de terre, courges, oignons, poireaux, salades, carottes et pommes sont produits par le Gaec du Mont-Hardy à Saint-Hilaire-de-Briouze, la ferme de Loïc Madeline à Sainte-Honorine-la-Guillaume et, autour du potager et le domaine de la trésorée à Athis Val de Rouvre. Ces produits bio et locaux sont servis à vos enfants depuis septembre 2020.