



## **REPAS « 100 % LOIR-ET-CHÉRIEN » DANS TOUS LES COLLÈGES DU DÉPARTEMENT**

**Isabelle Gasselin, Vice-présidente du Conseil départemental chargée des collèges, déjeunait ce midi au collège Gaston Jollet de Salbris pour l'opération « repas du Loir-et-Cher ».**

C'est dans le cadre du Club des cuisiniers qu'est née l'initiative « repas du Loir-et-Cher » afin d'encourager la restauration collective à s'approvisionner localement.

Pour cette 1<sup>ère</sup> édition, plusieurs restaurants collectifs (EHPAD, hôpitaux, etc.) et tous les collèges du département ont proposé un menu 100 % Loir-et-Chérien :

- En entrée, fromage de chèvre chaud sur tartine et salade
- En plat, sauté de bœuf et pommes de terre locales
- En fromage, fromage blanc local
- En dessert, tarte des sœurs Tartin faite maison

Garantir une restauration scolaire de qualité, variée, équilibrée et à base de produits locaux est une priorité pour le Département de Loir-et-Cher.

Le Conseil départemental fait de la pause déjeuner un moment de plaisir où le « bien manger » est primordial. Tous les repas sont préparés sur place par les cuisiniers du Conseil départemental. En 2016, 1,3 million de repas ont été servis dans les restaurants scolaires des 26 collèges publics du département.

Tout est mis en œuvre pour que les jeunes Loir-et-Chériens puissent profiter de produits locaux. C'est pourquoi, le Département favorise les circuits de proximité dans l'approvisionnement des restaurants scolaires.

**Lors de ses vœux en janvier dernier, Nicolas Perruchot, Président du Conseil départemental, a annoncé sa volonté d'aller encore plus loin :**

***« Je souhaite fixer un objectif chiffré précis : 50% des repas dans nos cantines devront provenir de circuits de proximité d'ici 2022 ; soit 700 000 repas issus de nos productions locales dans les assiettes de nos collégiens. Pour cela, nous nous organisons avec les producteurs, avec les associations et avec les cuisiniers. Il faut organiser la production, développer un savoir-faire logistique et tenter de convaincre les autres gestionnaires de restaurants collectifs. »***

---

### **CONTACT PRESSE**

**Amélie Lataste** : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - [amelie.lataste@cg41.fr](mailto:amelie.lataste@cg41.fr)

**Direction de la Communication – Conseil départemental de Loir-et-Cher** : 02 54 58 41 12