

Le Département de Loire-Atlantique s'engage pour la promotion des circuits-courts et d'une alimentation locale et de qualité.

Dans 73 des 83 collèges publics, les repas sont préparés sur site par des agents départementaux formés et mobilisés sur l'importance de la qualité des plats préparés pour les collégien·e·s.

La semaine des saveurs de Loire-Atlantique, organisée dans plus de 30 collèges du 3 au 7 juin, proposera aux élèves des repas imaginés et réalisés par les chefs à partir de produits locaux afin de les sensibiliser à la saisonnalité des produits consommés et à la découverte de toutes les saveurs du département. Ils pourront également rencontrer et échanger avec les producteurs.

Exemples de plats composés avec des produits bio et locaux, proposés par les collèges de Loire-Atlantique :

Salade de lentilles, lardons et tomates séchées - Collège Frida Kahlo de Pontchâteau

Filet de lieu en croûte de pain d'épices beurre blanc - Collège La Fontaine de Missillac

Cocotte de boeuf Nantais - Collège Rutigliano à Nantes

Pilaf de sarrasin et quinoa bio - Collège Jacques Prévert d'Herbignac

Millet au lait sur lit de caramel - Collège Raymond Queneaud de Machecoul

Du bio et du local dans les assiettes, les engagements du Département :

- Accompagner les 73 collèges de Loire-Atlantique pour introduire des produits alimentaires locaux et biologiques dans les cantines.
- Sensibiliser grâce à des animations pédagogiques pour les élèves et les agents.
- Former les chefs et seconds de cuisine.
- Animer les restaurants scolaires.



Département de Loire-Atlantique
Direction éducation
3 quai Ceineray - CS 94109
44041 Nantes cedex 1
Tél. 02 40 99 10 00
Courriel : contact@loire-atlantique.fr
Site internet : loire-atlantique.fr

Conception : Département de Loire-Atlantique
Crédit photo : © stacey_newman - iStockphoto
Impression : Département de Loire-Atlantique
Mai 2019



Loire
Atlantique

La semaine des saveurs de Loire-Atlantique

Du 3 au 7 juin 2019