Approvisionnement local du collège de La Châtre: régularité et engagement dans la durée

Dépondant à la demande de Mme Papuchon, principale du collège George Sand de La Châtre, l'ADAR-CIVAM a proposé d'engager une démarche progressive d'approvisionnement en produits locaux du restaurant de l'établissement. Après une rencontre avec l'équipe de direction et une représentante du personnel de cuisine, un repas test a été proposé. Le 11 décembre 2014, les collégiens ont pu apprécier un menu 100 % local. L'essai ne demandait qu'à être transformé!

En janvier 2015, 14 producteurs ont répondu à notre invitation d'échanger avec Mme Papuchon, Mme Ménnal, gestionnaire du collège et Mme Defougère, qui représentait l'équipe de cuisine. Cette rencontre a permis d'évaluer la capacité de production des agriculteurs et transformateurs du territoire au regard des besoins du collège. Afin de faciliter les prises de commandes par le collège et l'anticipation de leur travail par les producteurs, des outils de planification ont été proposés : calendriers de production, tableaux des modalités de conditionnement par type de produit par exemple.

ommes de terre Pain Fromage de chèvre Fromage de vache Fraises Volailles

> Gamme des productions locales approvisionnant le collège George Sand de La Châtre année 2014-2015

affirmait sa volonté de promouvoir contractuellement pour un approvila régularité des commandes au- sionnement régulier sur une durée près des producteurs du Pays de La de 16 mois. Châtre, un autre pas a été franchi. L'ADAR-CIVAM a pu accompagner des éleveurs dans la réponse à un mar- Cette première année de parteché public sur les produits laitiers. A nariat entre le collège et les pro-

Alors que la direction du collège ré- ce jour, 4 d'entre eux sont engagés

ducteurs du Pays de La Châtre est encore expérimentale. Nous mesurerons dans quelques mois l'impact sur le budget d'un tel choix d'approvisionnement et les possibilités d'amplifier la démarche. D'un point de vue logistique, force est de constater qu'aucune difficulté particulière n'a été rencontrée par l'équipe de cuisine ou les producteurs.



