

<https://anne-frank.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1234>



# A la cantine du collège, on mange des produits locaux

- Vie du collège - On parle du collège -



Date de mise en ligne : samedi 14 octobre 2017

---

Copyright © Collège Anne Frank - Tous droits réservés

---

MIRIBEL

À la cantine du collège, on mange des produits locaux

Photo Vincent SARTORI

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Édition Domèca - Créateur de l'An 010

Samedi 14 octobre 2017 - 1,01 €

AIN

FOOTBALL - LIGUE 1

MIRIBEL COLLÈGE ANNE-FRANK

## Cantine : un maximum de produits locaux dans les assiettes



Francine Lieux, chef de cuisine du collège Anne-Frank, vante la qualité des produits qu'elle se procure auprès des producteurs locaux. Photo Vincent SARTORI

Le Département est partenaire de l'association AgriLocal, qui met en relation les restaurations collectives avec les producteurs locaux. Et le collège de Miribel en est un acteur majeur, depuis maintenant deux ans.

« Avec l'agriculture locale, vous enrichissez votre consommation », lance Francine Lieux, chef de cuisine du collège Anne-Frank de Miribel. « J'adopte déjà cette démarche locale en cherchant mes fournisseurs. Mais la démarche AgriLocal01 lui est quand même utile. « Ça a amplifié mon désir de produits frais, locaux et de saison. Je les commande, je suis sûr d'en avoir », poursuit celle qui gère

les livraisons crus avant de se lancer dans une recette.

« Atteindre 30 % de produits locaux »

Vendredi midi, elle a ainsi servi du poulet label rouge et des pommes de terre de l'Ain, des fromages de la maison Des chèvres sous la Côte à Vireo d'Innave, des biscuits Grandjean de Toulon. Quant aux autres produits, ils ne viennent pas de plus loin que d'Alsace. « C'est un choix de société pour conserver notre agriculture », approuve Gilbert Limandas, président de la Chambre d'agriculture de l'Ain. Dans l'organisation d'AgriLocal, les chambres consulaires ont la tâche de trouver les producteurs et les artisans. Elles en ont ainsi 107 à ce jour. Le

Département s'occupe de démarcher les établissements proposant de la restauration collective (88 actuellement). Du scolaire au militaire, public, comme privé. Le résultat : une plateforme informatique sur laquelle le gestionnaire de l'établissement peut s'approvisionner avec une traçabilité sur les produits.

Dans le cadre de la semaine du goût, AgriLocal a lancé l'opération « Au pré de l'assiette », mettant en avant les produits locaux plus que d'ordinaire. « Mais si on atteint 30 % de produits locaux, ce serait déjà très bien », estime Alexandre Bacher, animateur d'AgriLocal pour le Département. On en compte actuellement moins de 10 % dans les assiettes.

Vincent Sartori

### REPÈRES

3,86 €

C'est le prix d'un ticket-repas pour les demi-pensionnaires du collège de Miribel. Un tarif légèrement plus haut qu'avant l'adhésion à AgriLocal, mais il n'y a « pas de lien, c'est une inflation générale. Et le ticket va rester au même prix en 2018. », assure Olivier Alaux, principal d'Anne-Frank. Parmi les 520 élèves que compte son établissement, Olivier Alaux estime entre 360 et 370 le nombre d'enfants qui prennent leur repas à la cantine. En comptant professeurs et personnels, le nombre de repas servis monte à 400.



Gilbert Limandas. Photo L. THEVENOT

« Il faut que les enfants prennent plaisir à se nourrir parce que c'est un gage de bien-être. »

Gilbert Limandas, président de la Chambre d'agriculture

30 000 €

C'est le montant des achats de la cantine d'Anne-Frank, depuis janvier, via la plateforme AgriLocal01. Ce qui en fait le deuxième plus gros acheteur du département, derrière le collège de Divonne-les-Bains et ses 31 000 €. Lancé l'année dernière, AgriLocal01 avait réalisé 137 000 € de chiffre d'affaires, alors que la plateforme en est déjà à 288 000 € en neuf mois sur 2017. Avec 116 établissements qui ont participé à l'opération « Au pré de l'assiette », l'Ain est le département de France où AgriLocal a le mieux marché.