

**MISE EN PLACE DE REPAS REALISES A BASE DE
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE LOCALE ET DURABLE
OU
« QUAND SAISON RIME AVEC RAISON »**

Une fois par mois et ce, depuis le mois de novembre 2010, nous avons le plaisir de proposer à tous nos convives un repas issu de l'agriculture durable. Ces repas ont pour objectif de :

- Faire découvrir le goût de ces produits authentiques aux élèves
- Sensibiliser et éduquer à une consommation responsable
- Valoriser les produits locaux de qualité, issus des fermes durables de la région

L'association « les Défis Ruraux » nous fournit chaque mois une liste de produits frais de saison, issus de l'agriculture durable haut-normande, liste à partir de laquelle M. MAY, chef de cuisine, propose un menu. Mme CARTENET passe la commande et les producteurs assurent les livraisons (le plus souvent les repas ont lieu le jeudi).

L'éventuel surcoût est pris en charge par le Conseil Général de Seine Maritime (jusqu'à 1.20€/repas).

Au-delà de l'organisation, de la prise en charge financière, de l'investissement en terme de surplus de travail pour le service gestion/restauration... nous avons un réel plaisir à proposer une autre façon de consommer, à privilégier la valeur gustative des produits.

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez d'autres renseignements...,

et à tous les intervenants un grand merci pour votre investissement,

Anne CARTENET