



Rubrique

Collège – Bien manger

Contact Presse

Alexandra Briguet-Trubat
Direction de la communication
03 25 42 50 81
06 60 42 74 66
alexandra.briguet-trubat@aube.fr

—
Secrétariat Communication/Cabinet
03 25 42 50 28 ou 27
departement@aube.fr

Standard
03 25 42 50 50

Plateforme mangerlocal.aube.fr

Favoriser les circuits de proximité auprès des équipes de cuisine des collèges publics aubois

Alors que près de 8000 élèves déjeunent chaque jour au sein des cantines des collèges publics de l'Aube, le Département met tout en œuvre pour renforcer et favoriser le recours aux circuits courts.

Il a convié mercredi 13 septembre 2023 les chefs cuisiniers et les gestionnaires des 25 collèges publics de l'Aube à une rencontre avec les producteurs qui alimentent la plateforme mangerlocal.aube.fr.

Objectif : découvrir les produits locaux et leurs façons d'être cuisinés.

Le Département de l'Aube a fait le choix de préserver, au cœur des collèges publics dont il a la charge, un service de préparation et de restauration entièrement assuré par ses propres personnels. Conscient des enjeux nutritionnels, environnementaux, économiques, sociaux et de santé, il s'est donc aussi mobilisé pour favoriser les circuits courts. Pour permettre aux établissements de s'approvisionner en denrées locales, le Département a lancé en 2021 **une plateforme Internet d'approvisionnement : mangerlocal.aube.fr.**

Cette plateforme doit aussi permettre aux collèges de tendre progressivement vers les objectifs de la loi EGALIM : 50 % des produits de qualité dont 20% bio.

En pratique : les producteurs locaux inscrivent sur cette plateforme les produits dont ils disposent ainsi que leurs quantités et leurs prix. Les collèges passent commande selon les menus qu'ils ont élaboré et les producteurs livrent sur la plateforme logistique départementale située à Troyes. C'est ensuite le Département qui livre les établissements. Une vingtaine de producteurs proposent de cette manière leurs produits (viandes, fruits et légumes, céréales et surtout produits laitiers). C'est un dispositif qui prend de l'ampleur : à ce jour, déjà 17 établissements y ont recourt.

La rencontre du 13 septembre 2023 entre les chefs cuisiniers et les gestionnaires de collèges et les producteurs avait plusieurs objectifs :

- faire connaître aux producteurs les attentes des cuisiniers et leurs méthodes de travail (certains maraîchers peuvent ainsi adapter leurs cultures aux besoins des collèges),
- montrer aux chefs cuisiniers et gestionnaires qui ne sont pas encore clients que la plateforme propose une réelle diversité de produits à des tarifs raisonnables (pas plus élevés que ceux pratiqués par les grossistes, y compris pour les produits BIO),
- remettre à chaque chef cuisinier un recueil de recettes basé sur certains produits proposés par les producteurs référencés sur la plateforme.



Les producteurs actifs sur mangerlocal.aube.fr :

Rubrique

Collège – Bien manger

Contact Presse

Alexandra Briguet-Trubat

Direction de la communication

03 25 42 50 81

06 60 42 74 66

alexandra.briguet-trubat@aube.fr

—

Secrétariat Communication/Cabinet

03 25 42 50 28 ou 27

departement@aube.fr

Standard

03 25 42 50 50

- Terres du pays d'Othe
- Chlorophylle
- Florent Chapelle
- Papote
- La ferme Parthiot
- Grains de nature
- Champ sur Barse
- Au cœur de la chèvrerie
- Chemin rouge
- Huguier
- Boca loca
- Boutique boulot
- EARL des charmes
- Anaïs Debelle
- EARL Biat
- EARL Marraud
- EARL Hotte
- Les jardins de Montbraux
- Les jardins du Meldançon
- Saveurs frites
- Petit Fontenay
- Sep Terobio
- Vincent Simonnet
- Terre et der