

L'alimentation durable passe aussi par la restauration collective en Deux-Sèvres

vendredi 11 février 2011, par [lpe](#)

Le Conseil général des Deux-Sèvres, dans le cadre de son dispositif "Terre de Sciences", a choisi l'alimentation durable comme fil rouge de la première semaine d'animations organisée du 14 au 18 février.



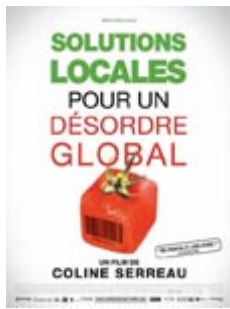
Sébastien Dugleux, Vice-Président du Conseil général, en charge des questions d'environnement explique *"Nous souhaitons impulser un changement de comportement dans les habitudes des établissements de restauration collective dont nous avons la charge : collège, EHPAD... Une consommation de saison, issue de produits locaux, et d'une agriculture durable."*

2 millions de repas sont servis dans les collèges du département chaque année, 4 millions dans les EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes). Une façon de valoriser la production locale notamment dans les quelques 176 cuisines communales et intercommunales présentes sur le département.

Encore faut-il qu'elle soit structurée, d'où la mise en place de plateformes d'approvisionnement. Le projet de Pôle d'excellence rurale du Parc régional du marais Poitevin a inscrit dans son cahier des charges la création d'une telle plateforme qui pourrait s'installer dans l'ancienne laiterie de Coulon.

"Nous maîtrisons la provenance, à nous d'accompagner les filières. Lapins, chevreaux... sont des filières bien présentes dans nos territoires, à nous de les accompagner vers cette logique de consommation durable."

Nous souhaitons reconstituer le lien entre production agricole et alimentation".



Afin d'impulser cette initiative, 3 temps forts auront lieu cette semaine du 14 au 18 février 2011 :

- la venue à Niort de Coline Serreau pour la projection au CAC de son film "Solutions locales pour un désordre global", le mercredi 16 février à 20h30 (Entrée gratuite dans la limite des places disponibles).
- la Conférence de Jacques Mathé, économiste, sur le thème "Quand le consommateur se préoccupe de son assiette" mardi 15 février à 20 heures à l'Espace Alizé de la MAIF.
- La journée des professionnels de la restauration collective (Collectivités, représentants du monde agricole, acteurs de la restauration collective) le 18 février : retours d'expériences, table ronde, témoignage d'Emmanuel Bailly, l'inventeur du concept d'ecorégion.

Téléchargez le [programme 2011 de Terre de Sciences](#)

A noter que la prochaine édition du journal le Petit économiste aura pour thème l'agroalimentaire, les métiers de bouche, la gastronomie dans la région. Sortie chez les marchands de journaux début mars.