

# COMBE DE SAVOIE

## LE CHÂTELARD

### La restauration collective réfléchit à introduire plus de produits locaux

Organisée à l'initiative de différentes associations locales (Bio Bauges, la Halte du Doc, les Amis des Bauges, Bauges en transition, Radio Alto), une matinée de partage d'expérience et d'échange a réuni, samedi dernier, une trentaine de personnes dont des représentants de structures (Cantines scolaires, ADMR) et plusieurs élus du Cœur des Bauges (Bellecombe, La Motte, SIVU des Hautes Bauges) et des communes voisines (Leschaux, les Déserts).

Cette rencontre répondait aux préoccupations montantes concernant l'alimentation et les techniques de production. Le sujet a été introduit par

la projection du film de Mathilde Syre "Cantines, du local dans les assiettes", suivi de la présentation par Renée Roland, adjointe à la mairie d'Alby-sur-Chéran, de l'action menée sur la cantine scolaire de cette commune. Dans le cadre de travail en ateliers, plusieurs intervenants ont apporté leur expérience sur les démarches de transition mise en place dans différentes structures de restauration proches.

Plusieurs thèmes ont été approfondis : être dans un processus progressif pour aller vers un objectif raisonnable par exemple 40 % de local dont 20 % de bio, avoir un bon équilibre nutritionnel avec des



**Producteurs, élus et responsables d'associations se mobilisent pour faire changer la restauration collective en Bauges.**

produits frais, limiter l'impact sur le coût en utilisant des produits locaux de saison...