

Vos communes

CREYS-MÉPIEU

## Et si le restaurant scolaire s'appuyait sur les circuits courts ?



*De gauche à droite, Séverine Poëte, Michaël Bergeron, le chef cuisinier, Rémi Chatelat, et Olivier Bonnard.*

Depuis septembre 2018, la commune de Creys-Mépieu a fait le choix de mettre en place une nouvelle forme de restauration scolaire avec une cuisine élaborée sur place et a posé le principe d'utiliser au maximum les produits locaux pour les repas de tous les jours.

La municipalité, qui souhaite continuer à augmenter l'utilisation de ces produits, avait invité, lundi 1<sup>er</sup> mars, Rémi Chatelat, vice-président des Balcons du Dauphiné, en charge de l'agriculture et du plan alimentaire territorial, à partager le repas avec les enfants, à distance et dans les respects du protocole sanitaire évidemment.

Il était accompagné par Séverine Poëte, adjointe en charge de ce dossier, et par le maire du village, Olivier Bonnard. Lors de sa visite, il lui était également précisé que

cette restauration sert également de centre aéré intercommunal les mercredis et en périodes de vacances scolaires.

Cette rencontre a été l'occasion de lui faire part d'un manque de visibilité et d'organisation des producteurs locaux. « Bien que très nombreux sur le territoire, il est malheureusement difficile, pour une collectivité, de travailler en direct et gérer les facturations multiples qui en découlent. Même s'il existe bien quelques groupements, il est aujourd'hui délicat de s'approvisionner localement sans une structuration des filières. »

Conscient de la richesse du territoire, Rémi Chatelat est convaincu de cette nécessité. Il a annoncé, lors de sa visite, qu'il allait rencontrer, prochainement, le président de la chambre d'agriculture pour évoquer, en outre, ce sujet.