



Le Département de Loire-Atlantique agit pour la promotion des circuits-courts et d'une alimentation locale et de qualité.

Chaque midi dans 74 des 84 collèges publics, les 34 000 repas sont préparés sur site par des agents-es départementaux: les formés et mobilisés sur l'importance de la qualité des plats préparés pour les collégiens-nes. La semaine des saveurs de Loire-Atlantique, organisée du 30 mai au 3 juin 2022, proposera aux élèves des repas imaginés et réalisés par les chef-fes à partir de produits locaux afin de les sensibiliser à la qualité et à la saisonnalité des produits consommés. C'est l'occasion de découvrir toutes les saveurs du département et de rencontrer les producteurs.

Exemples de plats composés avec des produits bio et locaux, proposés par les collèges de Loire-Atlantique :

Salade de fenouil aux clémentines

Rouveau de sardines sur lit de mâche locale

Daube de boeuf à la nantaise bio

**Dos de lieu noir au beurre de saïlicorne (récoltée en presqu'île de Guérande)
Riz Millet concassé au caramel beurre salé bio de Guérande**

Gâteau de fromage blanc aux pépites de chocolat

Du bio et du local dans les assiettes, les actions du Département :

- Accompagner les 74 collèges de Loire-Atlantique pour introduire des produits alimentaires locaux et biologiques dans les cantines.
- Sensibiliser grâce à des animations pédagogiques pour les élèves et les agent-es.
- Former les chef-fes et les second-es de cuisine.
- Animer les restaurants scolaires.

Les saveurs de Loire-Atlantique

Une semaine pour découvrir des produits locaux
et bios cuisinés au collège

Du 30 mai au 3 juin 2022

Plus d'informations sur
loire-atlantique.fr/bienmangeraucollege



Département de Loire-Atlantique
Direction éducation
3 quai Ceineray - CS 94109
44041 Nantes Cedex 1
Tél. 02 40 99 10 00
Courriel : contact@loire-atlantique.fr
Site internet : loire-atlantique.fr

Conception : Département de Loire Atlantique
Photo : © ClémentCompaury - Sivoirephoto
Avril 2022