

## Menu « produits de saison locaux et bio » Saint Victor de Cessieu



### Le 14 février prochain à la cantine...

Le menu que vont pouvoir déguster les enfants de l'école primaire de Saint Victor de Cessieu le vendredi 14 février a quelque chose de spécial...

Pas de produits exotiques ni de recettes originales, ce menu sera entièrement préparé à base de produits fermiers locaux ou issus de l'agriculture biologique (label Bio). Ces produits sont le résultat du travail quotidien d'agriculteurs de la Vallée de l'Hien.

Qu'ils soient éleveurs de porcs, de bovins pour la viande, éleveurs laitiers et transformateurs (fromages, yaourts,...), maraîchers ou encore qu'ils cultivent des vergers pour les fruits, ces agriculteurs s'engagent aux côtés de la commune de Saint Victor de Cessieu.

### Le projet...

La commune de Saint Victor de Cessieu travaille à l'échelle de la communauté de Communes de la Vallée de l'Hien (et notamment Torchefelon, Doissin, Sainte Blandine et Montagnieu) pour mettre en place un système pérenne d'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux.

Un projet est donc né et St Victor a fait appel à la Chambre d'Agriculture de l'Isère via un dispositif régional (le PSADER\*) et a fait travailler des élèves du CFPPA\* de la Côte Saint André pour mener à bien cet objectif.

Pour commencer l'idée est de pouvoir proposer chaque mois sur les 6 prochains mois, un menu de saison 100% produits locaux. Mme Christine BIESSY, responsable du service de la cantine de Saint Victor, fait un travail exceptionnel pour offrir le meilleur aux enfants chaque midi. Ce projet va lui permettre, ainsi qu'aux personnels de cantine des 4 autres communes, de renforcer leur lien avec les producteurs locaux et cela toute l'année.

Ce projet débute concrètement et rassemble les élus des communes, des producteurs fermiers, les personnels de cantine, un établissement de formation agricole, la Chambre d'Agriculture et encore le comité de territoire TERRVAL'D. Tous ensemble, focalisés sur cet objectif pour renforcer l'économie de proximité et le développement du territoire.

### Les fournisseurs pour ce premier repas...

- Yaourts: GAEC ferme des Vaches Heureuses, 407 chemin de la Javolière à St Victor de Cessieu. (<http://www.tourisme-valsdauphine.fr/Gastronomie-et-terroir/Terroir/GAEC-des-Vaches-heureuses>)
- Légumes Bio : Mme Charlène GOY, 111 rue du 19 mars 1962 à Biol.
- Viande de porc : GAEC la ferme des quatre vents, 1246 chemin des communes à Saint Victor de Cessieu. (<http://www.isere-tourisme.com/degustation/gaec-la-ferme-des-quatre-vents>)
- Pain : GAEC de la ferme du Pic-Bois, 8 chemin egrivolays à Torchefelon. (<http://www.isere-tourisme.com/degustation/gaec-la-ferme-du-pic-bois>)

### Quelques contacts...

- Chambre d'Agriculture de l'Isère : Thomas BEHAL, conseiller de territoire des Vals du Dauphiné (04 74 83 99 62) et Florence REINER, conseillère en Restauration Hors Domicile.
- Comité de territoire TERRVAL'D : Didier VILLARD (Président) agriculteur à Torchefelon, Thomas BEHAL (animateur)

\* PSADER : Projet Stratégique Agricole et de Développement de l'Espace Rural

\* CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

