



## Revue de presse



Le Progrès de l'Ain, 24 juin 2012

### **ATTIGNAT** Agriculture durable et alimentation responsable dans les assiettes des écoliers

L'alimentation est au cœur des préoccupations des territoires et les consommateurs ont de fortes attentes concernant l'information sur les produits de nos terroirs. Consommer des produits locaux, pour préserver la fraîcheur, la qualité, la saisonnalité, pour un meilleur équilibre alimentaire, et développer les circuits courts. Une réunion à Attignat a permis de faire le point sur une action menée par la communauté de communes dans les cantines scolaires. Thomas Porte, salarié permanent d'Artisans du monde, fait le bilan de cette action.

**Quelle est l'origine de cette démarche ?**

C'est la commission agricole de la Communauté de communes de Montrevel qui a souhaité entamer une réflexion sur l'introduction, dans les cantines scolaires du canton, de produits de qualité et de couper ainsi un peu le côté cantine, en ajoutant des interventions, notamment du monde paysan et de petites structu-



■ Thomas Porte, d'Artisans du monde, et Sébastien Perret, agriculteur à Laneria-Val D'Epy. Photo Jean-Claude Bridon

res d'animations. Le tout, c'est de mélanger les compétences, et ainsi de construire ensemble des animations de sensibilisation pour accompagner cette démarche.

**Quel est l'ordre du jour de la réunion ?**

Après une année, c'est de faire le bilan de ce qui a été fait par les intervenants, et sur les animations par les agriculteurs, et de prévoir le déploiement au cours de l'année à venir et les sui-

vantes sur le bassin de vie de Bourg-en-Bresse, comment pérenniser ce projet et comment l'étendre si possible.

**Quels en sont les acteurs ?**

C'est assez vaste. Il y a les agriculteurs, les éleveurs, tous types de productions, bio ou non bio, quelques structures d'animations, Artisans du monde, le monde éducatif (enseignants, etc.), les élus. C'est tout un tissu de personnes qui accompagne le projet. ■