



L'introduction de produits biologiques dans les restaurants scolaires livrés par le Siresco, depuis 2011, s'appuie sur une double volonté politique : privilégier des approvisionnements respectueux de la nature et des hommes tout en accompagnant la structuration d'une filière biologique qui soit capable de produire en quantité suffisante pour répondre à la demande des acteurs de la restauration collective publique.

C'est pour expliquer cette démarche d'accompagnement des acteurs de la filière biologique et les valeurs de notre Syndicat Intercommunal que le Président du Siresco, Éric Plée, a accepté de répondre aux questions posées par la journaliste Isabel Soubelet, mandatée par la *Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB)*.

Ci dessous, un petit extrait de cette interview qui revient précisément sur la nécessité de développer une filière biologique structurée.

A la question « le bio ne se limite pas au prix, quels sont vos autres moyens d'action ? », Éric Plée répond : « Le prix n'est en effet pas la seule question. **Nous devons pouvoir trouver les quantités nécessaires, c'est-à-dire de gros volumes, pour satisfaire l'ensemble des convives.** Et en ce sens, en tant que force économique, **nous pouvons peser et orienter les producteurs vers des modes de production plus respectueux de l'environnement et vers l'agriculture biologique.** Nous devons aussi sensibiliser tous les usagers, et ce dès l'école, au gaspillage alimentaire. Et enfin, notre rôle est d'amener chacun à bien manger. Être un service public qui tire la qualité alimentaire vers le haut est important, c'est même une de nos missions. »

Pour en savoir plus sur la méthode d'introduction du bio choisie par le Siresco, rendez-vous sur la page [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org), le site de la FNAB dédié à la restauration collective et sur [www.restaurationbio.org](http://www.restaurationbio.org), le site de recueil d'expérience de la restauration collective bio.