



Les syndicats de restauration s'engagent pour développer l'agriculture locale respectueuse de l'environnement et des hommes

Dans le cadre du groupe de travail sur la connaissance du monde agricole d'Île-de-France et avec l'objectif de développer un approvisionnement local et durable, le collectif de la terre à l'assiette a organisé une initiative inédite le 28 avril 2011.



Le SIVURESC a accueilli une rencontre entre le GAB IDF** accompagné d'une délégation d'agriculteurs "bio" de la région et des élus, responsables et acteurs de la restauration scolaire.

Didier MIGNOT, Maire du Blanc-Mesnil et vice-président du SIVURESC, a ouvert cette journée, en exprimant son attachement à promouvoir le "bien-manger" et à privilégier la dimension éducative de la restauration scolaire pour faire face aux enjeux du développement durable.

Cette rencontre a permis aux agriculteurs et acteurs de la restauration d'échanger sur leurs contraintes respectives, afin de préciser leurs besoins et leurs projets. A travers les discussions, il est apparu que la question de la transformation des matières premières était une question à laquelle il fallait absolument répondre. Le GAB IDF a annoncé la création d'une plate forme pour faire le lien entre les agriculteurs et les acteurs de la restauration scolaire. C'est un enjeu de développement important car s'orienter vers la collectivité scolaire relève d'un investissement à long terme qui espérons-le encouragera et accompagnera de nouvelles reconversions en agriculture « bio ».



* SIDORESTO (Gentilly, Vitry-sur-Seine), SIPLARC (Bondy, Noisy-le-Sec), SIREV (Grigny, Valenton), SYREC (Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte), SIVURESC (Le Blanc-Mesnil, Pantin), SEMGEST (Villejuif) et les villes d'Alfortville, Nanterre et Saint-Denis.

** Groupement des agriculteurs biologiques d'Île-de-France