

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

UN REPAS LOCAL

EN RESTAURATION COLLECTIVE SUR L'AGGLO

le 17 septembre 2024

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), Saint-Lô Agglo en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Normandie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, l'association Bio en Normandie, a organisé avec les établissements et producteurs volontaires la mise en place d'un repas complet à base de produits locaux de l'entrée au dessert.

Une manière concrète de **soutenir les producteurs locaux, de développer l'utilisation des produits locaux en restauration collective et de sensibiliser les différents publics à une alimentation de qualité et locale.**

LE REPAS « TOUS À TABLE, MANGEONS LOCAL » DU 17 SEPTEMBRE

27 établissements participants

Cela permet à différents publics de bénéficier de ce repas local.

Le Centre Hospitalier Mémorial – Saint-Lô

2 EHPAD :

- EHPAD Les Hortensias – Marigny-le-Lozon
- EHPAD Fontaine Fleury – Saint-Lô

Le FJT Espace Rabelais – Saint-Lô

1 lycée : Lycée Institut Saint-Lô – Agneaux

12 écoles :

- école de l'Institut Saint-Lô – Agneaux
- école de Condé-sur-Vire
- école de Le Désert
- école de Marigny-le-Lozon
- école de Saint-Clair-sur-l'Elle
- école Raymond Brulé – Saint-Lô
- école Jules Ferry – Saint-Lô
- école de l'Yser – Saint-Lô
- école Samuel Beckett -Saint-Lô
- école des Paliers – Saint-Lô



- école du Bon Sauveur – Saint-Lô
- école de Tessy-Bocage

10 collèges :

- collège Institut Saint-Lô – Agneaux
- collège Jean Follain – Canisy
- collège Jean Monnet – Marigny-le-Lozon
- collège Jean Grémillon – Saint-Clair-sur-l'Elle
- collège du Marais – Saint-Jean-de-Daye
- collège Georges Lavalley – Saint-Lô
- collège le Bon Sauveur – Saint-Lô
- collège Louis Pasteur – Saint-Lô
- collège Raymond Queneau – Tessy-Bocage
- collège Albert Camus – Torigny-les-Villes

Les 17 producteurs et leurs produits

Produits à base de pomme : fruit, jus, cidre

- Les vergers de mon p'tit bonhomme - Domjean
- Le Domaine de l'Orogale - Montreuil-sur-Lozon

Légumes

- La ferme des roches – Condé-sur-Vire
- La ferme des mille saveurs – La Luzerne
- La ferme du panier vert - Quibou
- La ferme d'Elles – Saint-Georges-d'Elle
- La ferme de la Hogue Sabir – Légumes – Torigny-les-Villes

Œufs

- Œufs du Val de Vire – Condé-sur-Vire
- La ferme des mille saveurs – La Luzerne

Viande de porc

- La ferme Gosselin – Tessy-Bocage
- GAEC des Jonquilles - Thèreval

Farines et pâtes

- Les blés d'Arnaud – Hors Agglo mais Normandie La Bazoque (14)

Fromages – produits laitiers

- La ferme de l'Orangerie – Le Désert
- La ferme du bourg Groux – Moyon Villages
- Les enfants thèribles – Saint-Lô Thère – Saint-Lô
- La ferme du perriers - Saint-Lô
- La ferme des Glycines – Saint-Jean-d'Elle
- EARL Les longs Champs – Tessy-Bocage

Les chiffres clés de ce repas

- **8 500 repas** servis sur l'Agglo
- **Plus d'une tonne de fruits et légumes**, tous issus de l'agriculture biologique
- **1 500 œufs** de plein air dont 25% certifiés bio
- **650 kg de produits laitiers et fromages** dont 40% bio
- **120 kg de pâtes ou farines**, certifiés 100% bio
- **800 kg de viande de porc** dont 60% bio

Les partenaires pour l'organisation de ce repas :



Avec le soutien financier :



Contact presse Saint-Lô Agglo :

02 14 29 00 40

communication@saint-lo-agglo.fr

[Espace presse] saint-lo-agglo.fr

