



Le Grand Repas dans 16 collèges de Charente-Maritime avec la cheffe Cécile Briaud-Richard

vendredi 20 octobre 2023, par [lpe](#)

Engagé en faveur d'une politique autour de l'alimentation durable dans les collèges, le Département de la Charente-Maritime a choisi de participer pour la première fois au Grand Repas, élaboré sur le territoire par la Cheffe marraine Cécile BRIAUD-RICHARD, du [restaurant La Pierrevue à Saint-Rogatien](#).

Environ 6000 collégiens de la Charente-Maritime, issus des 16 établissements ayant candidaté, ont dégusté ce jeudi 19 octobre un même menu, à partir de produits locaux et de saison, en lien avec la plateforme d'approvisionnement en circuits courts [Agrilocal 17](#).

Événement national créé par [l'association Le Grand Repas](#) et sous l'impulsion de grands chefs comme Thierry Marx et Guillaume Gomez, le principe consiste une fois par an, le même jour, aux citoyens d'un même territoire, par le biais de la restauration collective et traditionnelle, de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain, chef local, à partir de produits locaux de saison.

En Charente-Maritime, au menu de la cheffe Cécile BRIAUD-RICHARD :

- Chèvre frais de notre région aux herbes fraîches, accompagné de carottes et crémeux à l'orange.
- Porc mariné et sauce barbecue maison, accompagné de butternut rôti aux épices, lentilles et maïs en croquettes.
- Pudding de pain aux coings, pommes, pépites de chocolat et coulis de caramel.



Photo copyright ©Département 17 : Le GRAND REPAS - édition 2023, proposé dans 16 collèges de Charente-Maritime ce jeudi 19 octobre au collège Agrippa d'Aubigné à Saintes, en présence de la

Cheffe Cécile BRIAUD-RICHARD, des élus départementaux, de l'équipe éducative et des agents départementaux.

Parce qu'une alimentation saine, équilibrée et adaptée aux besoins des jeunes, participe aussi à leur réussite éducative, le Département veille à la qualité des repas servis dans 48 des 51 collèges du territoire (Saint-Jean-d'Angély, Surgères et Pons bénéficient du service de restauration assuré par le lycée).

En 2022, ce sont 2,5 millions de repas servis pour 90 à 94 % de demi-pensionnaires par établissement, qui ont été préparés par les agents départementaux, pour un montant de 5,2 millions d'euros d'achat de denrées alimentaires.

Afin de respecter les objectifs de la loi Egalim en matière d'approvisionnement de produits de qualité, de proximité et issus de l'agriculture biologique, une aide du Département de 25% est apportée aux établissements pour l'achat de denrées alimentaires locales et bio via la plateforme Agrilocal 17. Créée en 2019, plus de 40 collèges s'y approvisionnent régulièrement.

Restez en veille sur les actualités économiques en Nouvelle-Aquitaine, abonnez-vous :
<https://boutique.lepetiteconomiste.com>