

FRUITS ET LÉGUMES DE TERROIR EN HAUTE VALLEE DE L'AUDE

Nourrir d'autres habitants : la restauration collective et l'aide alimentaire

LA GAMME S'ENRICHIT !

Oignons, poireaux et betteraves sont venus enrichir notre offre. Ces légumes ont été cultivés en agriculture biologique sur les exploitations de Jérémie Vandermosten et Sébastien Martel qui sont producteurs sur le plateau de Sault.

PAS DE PERTE POUR LES RESTO DU COEUR

Les producteurs de carottes de 5 exploitations du plateau de Sault ont décidé collectivement d'offrir leurs carottes invendues aux restos du coeur de Quillan.

Grâce à l'Association Haute Vallée Solidarité qui fait le lien avec les restos, ces carottes biologiques seront proposées gratuitement aux personnes bénéficiaires.

Les producteurs sont fiers de pouvoir participer à l'aide alimentaire aux personnes en difficulté sur notre bassin de vie !

La 5 premières livraisons ont eu lieu ces dernières semaine. Les retours sont très positifs, nos carottes plaisent !



FOCUS SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Produire des Fruits et Légumes de qualité qui seront consommés sur le territoire, telle la raison d'être de l'association Fruits et Légumes.

Après s'être focalisé sur les commerces de proximité, le temps est venu d'aller à la rencontre des collèges, lycées et hôpitaux pour initier avec eux un travail sur l'approvisionnement local. En effet, dans le cadre de la loi Egalim, votée le 30 octobre 2018, la restauration collective doit proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques. Sur notre territoire, plusieurs établissements sont intéressés et certains se sont portés volontaires pour mettre en place un approvisionnement local en fruits et légumes de saison avec notre association.

Un grand merci aux chefs de cuisine et magasiniers qui tentent l'aventure à nos côtés !

LE COLLÈGE DELTEIL, NOTRE PREMIER PARTENAIRE

M. Geoffrey Albertus et toute l'équipe de cuisine du Collège Joseph Delteil à Limoux ont été les premiers à nous faire confiance.

Nous approvisionnons cette cuisine depuis plus d'un mois déjà avec les carottes, pommes, poires et poireaux de nos producteurs.



Lundi 26/10 : réunion ADEPFO

12/10/20
Comité de pilotage initial

26/10/20
Prix, coût de revient, contractualisation

09/11/20
Planning production, système qualité, témoignages

27/11/20
Identité collective partagée, logo, communication

17/12/20
Bilan, Stratégie