

Le Conseil Général développe l'approvisionnement en denrées de saison pour la restauration dans les collèges

Visite du site de conditionnement en légumes de saisonnalité frais HANDIBIO65

Jeudi 6 novembre, Virginie Siani Wembou, Conseillère générale, Présidente de la commission Education, a visité, aux côtés des gestionnaires et cuisiniers des collèges, le site de conditionnement en légumes de saisonnalité frais bio dirigé par l'ADAPEI, HANDIBIO65 en présence d'Alain Schwebel, Président de l'ADAPEI et gérant de la légumerie.

Depuis 2012, le Conseil Général des Hautes-Pyrénées initie une démarche de qualité, mais aussi de proximité, en étroite collaboration avec les équipes chargées de la restauration dans les collèges. Répondant à l'un des objectifs du Grenelle de l'Environnement proposant l'introduction de 20 % de produits issus de l'Agriculture Biologique dans les menus de restauration collective, le Conseil Général des Hautes-Pyrénées favorise le développement de l'approvisionnement en denrées de saison produits localement et la consommation de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Dans la même dynamique, le Conseil Général des Hautes-Pyrénées a conclu un partenariat avec le GAB65 (Groupement Bio des Hautes-Pyrénées) afin d'aider les collèges à introduire du BIO local, dans le cadre du projet que ce dernier est chargé de mettre en place pour le compte du Parc National.

Cette action intitulée « Pour une restauration collective de proximité et de qualité et la diffusion de pratiques innovantes en élevage », réalisée sur le territoire du Parc National, concerne deux collèges, celui de Luz-Saint-Sauveur et de Pierrefitte-Nestalas.

L'adhésion à ce programme permet, pour les deux collèges du ressort du Parc National, de bénéficier d'un diagnostic des pratiques, des formations notamment sur les modes opératoires des produits Bio, de l'élaboration de fiches de procédures, de la définition de la gamme Bio introduite selon la capacité des établissements et de préconisations pour le rééquilibrage des menus dans le cadre de l'équilibre alimentaire.

HANDIBIO 65

L'Association départementale des parents et amis d'enfants inadaptés (ADAPEI) et HANDIBIO65 proposent à la vente des produits de saisonnalité, frais et issus de l'agriculture biologique.

21 personnes se répartissent sur plusieurs sites :

- le site de conditionnement à Azereix : 12 personnes environ travaillent sur le site (8 travailleurs handicapés, 2 moniteurs d'atelier, 2 agents en Contrat d'Accompagnement à l'Emploi recrutés par le biais de CAP EMPLOI sur des horaires décalés : Association favorisant l'embauche des personnes handicapées dans les entreprises....).
- le site de production à Ger (64) : 9 personnes travaillent sur le site : 3 chefs de culture, 1 moniteur atelier, 5 travailleurs handicapés : ramassage des produits.
- le site de confection des plans à Oursbelille : 4 personnes environ travaillent sur le site.