

Le 21 juin 2011

Contacts Presse :

France-Laure Sulon

Directrice de la Communication
Conseil général de l'Orne
Tél. 02 33 81 60 00
Poste 1220
sulon.france-laure@cg61.fr

Irène Martin-Houlgatte

Chargée de communication
Poste 1226
Martin-houlgatte.irene@cg61.fr

Restauration dans les collèges

Le Conseil général teste un repas 100% ornaï

Mardi 21 juin 2011, les élèves du collège Balzac d'Alençon ont testé un repas du terroir, 100 % ornaï.

Ce repas aux saveurs très locales, symbole de la volonté du Département d'être plus en lien avec les producteurs locaux, a été conçu en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Orne. Il est composé exclusivement de produits issus du département, des crudités, au bœuf en passant par le fromage, les fraises ou le yaourt fermier. Une première dans le département testée auprès de plus de 500 élèves.

Une première dans l'Orne testée auprès de plus de 500 élèves

Le Conseil général de l'Orne étudie depuis longtemps la possibilité de rapprocher les collèges des producteurs ornaï. En effet, près de 10 000 repas sont servis chaque jour dans les collèges publics du département. Soucieux d'améliorer la qualité des repas servis, ce repas s'inscrit également dans la démarche de développement durable du Conseil général de l'Orne et dans sa volonté de soutenir la filière agricole locale.

Ce repas purement ornaï vient modifier les habitudes des collèges qui réalisent souvent leurs achats à l'année via des grossistes spécialisés. Il vient également modifier les habitudes alimentaires et surtout gustatives des élèves... Le yaourt fermier en est sans nul doute une des illustrations les plus marquantes.

Volontairement limité à un repas dans un seul collège du département, ce repas-test est appelé à être reconduit dans d'autres établissements durant l'année scolaire 2011/2012.

Le menu du terroir ornaï

Charcuterie de l'Etre Pitois
Carotte râpée, concombre et radis d'un maraîcher de la commune du Cercueil
Œufs de la Maison neuve à Comblot
Bœuf braisé au cidre du Domaine de Bazonnell
Paupiette de porc aux pruneaux de l'Etre Pitois
Pommes de terre de Courtomer
Fromage de Carrouges
Yaourt fermier de la « ferme de Stéphanie » à Saint-Léger-sur-Sarthe
Coupe de fraises
Tarte aux pommes



Les producteurs ornaï participants à l'opération

Oufs :

Sylvie GASNIER
La Ferme de la Maison Neuve
61 400 COMBLOT
02 33 83 87 41

Légumes (fraises, radis, courgettes, carottes, concombre) :

Laurence et François LEPETIT
La Mercerie « Le Petit Clos »
61500 LE CERCUEIL
02 33 27 09 41

Viande porc (paupiettes de porc, rillettes de porc, pâté de campagne, saucisson à l'ail, andouille) :

EARL CHEVALIER
L'Étre Pitois
61 320 LONGUENOE
02 33 32 23 22

Viande bovine (collier, jumeau + cidre bouché) :

Domaine de Bazonnell
Nadine et Eric MORIN
Bazonnell
61420 GANDELAIN
02 33 28 73 78

Laitages, fromages :

Les fromages de Stéphanie EURL (Tomme de vache normande et yaourt à la fraise)

Stéphanie CONRAD
Le Champ Laudier
61170 ST LEGER SUR SARTHE
02 33 28 09 98

Le Gruyère de Carrouges

Flavie BOUL
Les Noës
61320 ST SAUVEUR DE CARROUGES
02 33 27 25 59