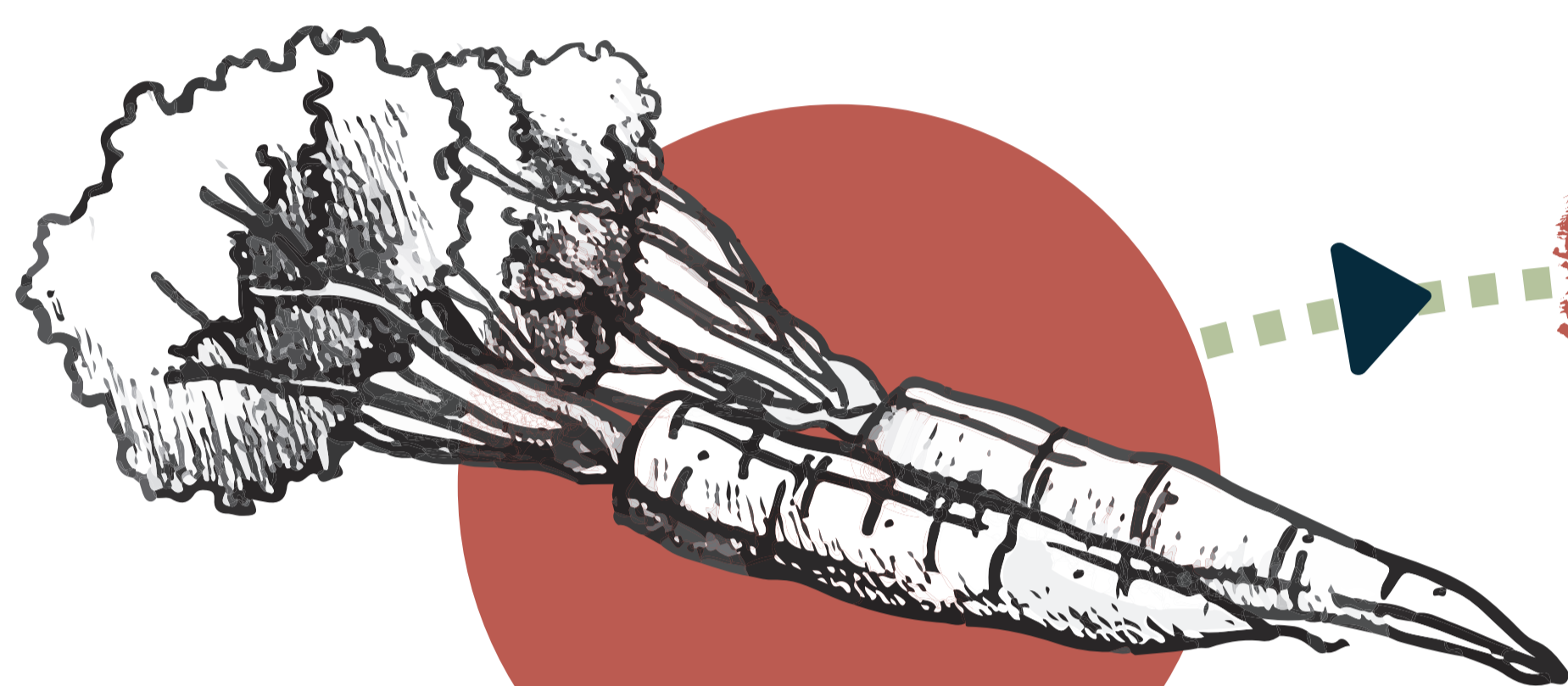


# La légumerie départementale



## Comment ça marche ?



### la culture en champ

**+** Maintenir et développer l'agriculture locale

Commande des légumes par le collège en fonction des menus



### la transformation à la légumerie départementale

Produits de 4<sup>ème</sup> gamme : carottes râpées ou en rondelles, choux ou oignons émincés, pommes de terre en cubes, assortiments pour couscous, potage...

**+** Participer à la réinsertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi



### la cuisine du collège

**+** Faciliter l'utilisation quotidienne des légumes frais et de saison



Livraison assurée par la légumerie



### la dégustation au réfectoire du collège

**+** Favoriser l'éducation au goût des collégiens et réduire le gaspillage alimentaire

## 3 démarches départementales ressources

- ③ Charte départementale pour une restauration durable, équitable et savoureuse dans les collèges publics ardennais
- ③ Développement des circuits courts et de l'approvisionnement en produits locaux
- ③ Projet Alimentaire Territorial