

Nom : "LES CIRCUITS COURTS DE LA VILLE DE LOON-PLAGE"

1. Contexte

Pour la ville de Loon-Plage, le développement durable est une priorité du quotidien. Après la mise en place d'un premier circuit court d'approvisionnement en viande en 2012 (porc, agneau et volailles, par des éleveurs loonois), elle développe un circuit court de pommes de terre pour alimenter sa restauration scolaire.

2. But

La ville de Loon-Plage souhaite donner les meilleurs aliments possibles pour les plus de 500 enfants et 100 personnes âgées qui profitent chaque jour de ces repas équilibrés. Cette politique favorise une nutrition de qualité pour des familles modestes et nos aînés avec notamment un tarif à 1.5€/repas pour les élèves des écoles maternelles et primaires. Le but étant de contribuer à modifier les comportements alimentaires.

3. Déroulement

En 2008, la ville met en place l'opération « Un fruit à la récré » pour toutes les écoles primaires et maternelles de la commune. Chaque jeudi, un fruit de saison est distribué à chaque élève.

En 2011, la ville de Loon-Plage a fait le choix dans sa vision du développement durable de construire un restaurant scolaire respectueux de l'environnement (normes BBC) : Panneaux photovoltaïques, récupération des eaux de pluie, géothermie...

En 2012, La ville lance son premier circuit court. Les produits des éleveurs loonois se retrouvent dans l'assiette des loonois. Concrètement, la cuisine centrale de Loon-Plage achète au boucher local ces produits provenant des élevages loonois à hauteur de 40 000€ par an. Elle a organisé ce réseau avec Laurent Declerck, éleveur de porc, Jean Pierre Longueval, éleveur d'agneaux, Vincent Soenen, éleveur de volailles et François Fiers, boucher.

En 2014, la ville de Loon-Plage développe un circuit court de pommes de terre pour alimenter sa restauration scolaire. Concrètement, la cuisine centrale de Loon-Plage achète des pommes de terre produites sur 50 ha de terres autour de Loon-Plage par l'entreprise Laurent Declercq à la SARL Pel Pom de Montreuil. L'agriculteur livre ensuite ses pommes de terre, en tracteur, à Montreuil, pour le conditionnement. Les pommes de terre sont ensuite livrées à la Cuisine Centrale de Loon-Plage. De plus, le restaurant friterie « L'Encas » de Loon-Plage se fait livrer des pommes de terre de Loon-Plage de la même façon. Une volonté de travailler en circuit court qui gagne également le secteur privé de la restauration.

En parallèle, le CCAS met l'accent sur l'intergénération, l'insertion sociale, la santé avec l'opération paniers solidaires. 10 familles / personnes, contre 1€, bénéficient toutes les semaines (livraison le jeudi matin) d'un « panier solidaire » de légumes bio, produit par l'AFEJI, dans le cadre d'une action « jardins de cocagne » (ACI). Ces paniers ont un coût de 9€. En contrepartie de ces paniers, les bénéficiaires s'engagent à participer à un atelier cuisine hebdomadaire, animé par le Centre Social de la Ville de Loon-Plage.

En 2015, les légumes sont produits à Loon-Plage grâce à la création d'un jardin de cocagne en partenariat avec l'AFEJI. Ces légumes sont rachetés par la Cuisine Centrale de la ville de Loon-Plage.

4. Partenaires principaux

La ville de Loon-Plage, les éleveurs et producteurs loonois, le boucher ou le conditionneur

5. Pour plus d'information

Ville de Loon-Plage, 27 Place de la République 59279 Loon-Plage

N° téléphone : 06 13 70 26 16

Clélie Kleinpoort (élue), c.kleinpoort@loonplage.org

Jean Claude Caron, cuisincentrale@loonplage.org

Nicole Hoguet, n.hoguet@loonplage.org

Alex Obry, a.obry@loonplage.org