

Changements de pratiques des cantines scolaires et produits locaux

20 mars 2024

La revue *Sésame* publie un article sur l'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires. Il pointe, entre autres, que l'évolution des approvisionnements vers des produits locaux nécessiterait un changement de pratiques. Il faudrait notamment passer d'une cuisine d'assemblage, à partir de produits finis ou semi-finis achetés auprès de grossistes ou de grands groupes alimentaires, à des produits locaux bruts nécessitant de la préparation. Plusieurs collectivités ont ainsi investi dans des légumeries, qui regroupent les produits frais en provenance directe des agriculteurs, les lavent, épluchent et découpent afin qu'ils soient prêts à utiliser par les cuisines.

Source : [Sésame](#)