

COP 21

MENDIONDE  
LEKORNE

HITZA HITZ



Garro : manger bio et local dans les cantines scolaires, c'est possible !

Boite à outils : fiche n°2 p. 62 et fiche n°1 p. 76

Créée à l'initiative de la commune de Mendionde, de la Communauté de Communes du Pays de Hasparren, d'organismes de développement agricole (BLE, Laborantxa Ganbara), de maraîchers bio et d'associations de développement agricole du Pays Basque, la SCIC Garro cultive 5,5 ha de terres en maraîchage. Une trentaine de variétés de légumes poussent en plein champ et sous serres non chauffées, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. 3,5 emplois ont été créés.

La priorité est de fournir les cantines scolaires, pour que les enfants des écoles consomment des légumes bio et de saison. Les légumes de Garro sont aussi vendus directement aux particuliers (sous forme de paniers) et dans les magasins bio locaux.

Garro est également, un lieu de formations professionnelles pour les futurs maraîchers bio du Pays Basque et un site pédagogique privilégié, pour les élèves des écoles, collèges et lycées environnant.

Pour toutes informations complémentaires :  
[garro@live.fr](mailto:garro@live.fr) – Tel : 06 70 18 26 40 -  
<http://www.biogarro.com/>



## PROCHAINE ÉTAPE

« A court terme, nous souhaitons voir augmenter la part de la production de légumes à destination des cantines scolaires. L'appel est lancé auprès de toutes les communes du Pays Basque ! Nous avons également toujours en projet la création d'une plate-forme de conditionnement des produits agricoles. » indique Lucien Betbeder, maire de Mendionde.