

Du bon et du bio dans les assiettes



Du bon et du bio dans les assiettes

Jeudi 6 juin, à l'occasion de la Semaine du Développement Durable, la cuisine centrale, qui confectionne chaque jour 1600 repas, a proposé aux écoliers un menu de qualité, bon pour la santé, au faible bilan carbone et composé de produits de saison, bio et locaux.

La Ville d'Auch, confortant son action en faveur d'une cuisine de qualité, composée de produits de saison, bio et locaux, a choisi une nouvelle fois cette année de s'inscrire dans l'opération « Menu deux fois bon – Bon pour la santé et pour la planète », pilotée par la Région Occitanie et relayée par de nombreux acteurs de la restauration collective.

Jeudi 6 juin, la cuisine centrale proposait donc le menu suivant aux écoliers : salade au fromage bio, poulet rôti bio, lentilles cuisinées bio, yaourt brebis bio, fruits frais et pain bio. En faisant appel à des producteurs locaux : Blé d'ici et pain d'antan à Pavie (32550) pour le pain ; Patricia Dauzère à Lasseube Propre (32550) pour la salade, GAEC Les Marronniers à Troncens (32230) pour la Tomme ; Ferme de Compreste à Idrac-Respaillès (32300) pour le poulet, EARL Sarray de Lavardens (32360) pour les lentilles, Hugues Ancellin à Montégut (32550) pour les yaourts.

Ce menu a un impact carbone de 978 gr CO₂e/couvert contre 4650 gr CO₂e/couvert pour un menu de référence. Soit une économie de 5,87 T de CO₂e (1600 repas X 3680 gr CO₂). Soit l'équivalent de 36000 km avec une voiture moyenne ou 37 allers-retours Paris/Toulouse en avion.

A cette occasion, Cathy Daste-Leplus, adjointe au maire à l'Éducation et à la Réussite Scolaire, présente à l'école Rouget de Lisle, a rappelé « la démarche initiée il y a plusieurs années par la Ville pour dynamiser l'agriculture locale dans le cadre de filières courtes, en accompagnant les producteurs locaux qui participent à l'éducation au goût des enfants.

Nous voulons leur donner des repas équilibrés, avec l'idée que le temps du repas doit être un temps éducatif et de bien vivre ensemble.

La Ville d'Auch, par le biais de la cuisine centrale, conforte cette année son action en faveur d'une cuisine de qualité, composée de produits de saison, locaux et bio. D'ailleurs, la Ville d'Auch s'est engagée dans une démarche de labellisation nationale par l'organisme agréé ECOCERT, sur la thématique des produits bio. »