

Dans le cadre de la Semaine du Goût



Dans le cadre de la Semaine du Goût

Dans le cadre de la Semaine du Goût, du 7 au 13 octobre, la cuisine centrale de la ville d'Auch a proposé la découverte des saveurs en proposant des menus variés, composés de produits de saison, bio et locaux, servis dans tous les restaurants des écoles maternelles et primaires, aux bénéficiaires du service de partage de repas à domicile du Centre intercommunal d'Action Sociale et dans les centres de loisirs, le mercredi concerné.

La Semaine du Goût, opération nationale a pour objectif de favoriser l'éducation au goût des jeunes consommateurs, de leur faire découvrir la diversité des saveurs et le plaisir du goût tout simplement.

Des produits locaux :

La cuisine centrale proposait, cette semaine, des menus synonymes de mélange des saveurs, à partir de produits de saison, bio et locaux (potiron, bœuf, choux chinois, agneau,... de producteurs locaux). Ces plats ont été servis dans les restaurants des écoles maternelles et primaires et, au CIAS, soit plus de 1.500 repas par jour.

Une démarche initiée depuis plusieurs années :

Cathy Daste-Leplus, adjointe au maire, chargée de l'Éducation et de la Réussite Scolaire rappelle « une démarche initiée, il y a plusieurs années par la Ville pour dynamiser l'agriculture locale dans le cadre de filières courtes. Nous voulons donner aux enfants des repas équilibrés, avec l'idée que le temps de repas doit être un temps éducatif. La Ville d'Auch s'est engagée dans une démarche de labellisation nationale par l'organisme agréé ECOCERT, sur la thématique des produits bio ».



Sur les conseils d'un grand chef...



Michel Arsuffi, l'un des quatre chefs de la Ronde des Mousquetaires,



... faire entrer la cuisine à l'école