

Restauration scolaire : La cuisine centrale relève le défi du repas locavore



Restauration scolaire : La cuisine centrale relève le défi du repas locavore

La cuisine centrale relève le défi du repas locavore

Dans le cadre des rencontres de la transition alimentaire organisées aujourd'hui à Auch par Gers Développement, la cuisine centrale d'Auch a relevé le défi du repas bio et local lancé à travers toute la France par l'initiateur du mouvement des Locavores, Stéphane Linou. Ce vendredi, les enfants des écoles dégustent un menu répondant au cahier des charges imposé par le défi :

- Des aliments bio et locaux produits dans un rayon de moins de 51 km autour d'Auch, payés au juste prix à l'agriculteur, le tout répondant au critère d'un taux d'émission de gaz à effet de serre inférieur à 1,6 kilo d'équivalent carbone par personne (contre un taux d'émission situé entre 4 et 5 kilos d'équivalent carbone pour le repas moyen de Français selon diverses études).

Avec du melon en entrée, du poulet rôti et des lentilles cuisinées, du fromage blanc de brebis et de chèvre au miel, la cuisine centrale, qui a reçu jeudi la visite de Stéphane Linou, a relevé le défi. « Au total sur nos menus annuels la part de bio et local représentent respectivement 24 et 34% des repas fournis », indique Nadège Rebesco, cheffe de la cuisine centrale.

Pour Charline Dumont, adjointe au maire, « il est essentiel de poursuivre les efforts que nous avons engagés ces dernières années pour renforcer les liens entre notre cuisine centrale et les producteurs locaux, car cela contribue à améliorer sans surcoût la qualité alimentaire des repas servis dans les cantines de nos écoles ».