

Du bon et du bio dans les assiettes



Du bon et du bio dans les assiettes

Jeudi 31 mai, à l'occasion de la Semaine du Développement Durable,

la cuisine centrale proposait aux écoliers un menu au faible bilan carbone, composé de produits de saison, bio et locaux, révélateur de la volonté municipale de développer l'approvisionnement de la cuisine centrale en circuits courts. Réaffirmant de dynamiser l'agriculture locale dans le cadre de filières courtes, d'encourager la production de proximité et de bonnes pratiques écologiques, la cuisine centrale (qui prépare 1 600 repas par jour) proposait dans les écoles le menu suivant :

- salade au fromage bio
- poulet rôti bio
- lentilles cuisinées bio
- fruits frais et pain bio

elle faisait ainsi appel à des producteurs locaux :

- Jean-Luc Dupouy de Montesquiou pour le pain
- Mme Signetti de Sempesserre pour la salade
- Véronique Soisson de Troncens pour le fromages
- Mr Lacomme d'Idrac-Respaillès pour le poulet
- Mme Sarray de Lavardens pour les lentilles
- Manger bios Sud-Ouest de Tonneins (47400) pour les fruits

Ce menu a un impact carbone de 970 gr CO2e/couvert contre 4650 gr CO2e/couvert pour un menu de référence.

Soit une économie de 5,88 kg 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.

La ville d'Auch, confortant son action en faveur d'une cuisine de qualité, composée de produits de saison, bio et locaux, a choisi cette année de s'inscrire dans l'opération « Menu deux fois bon », pilotée par la Région Occitanie et relayée par de nombreux acteurs de la restauration collective. C'est une initiative collective et responsable qui a eu pour objectif d'offrir le 31 mai, une cuisine équilibrée et respectueuse de l'environnement.

Les écoliers d'Auch ont pu déguster hier un repas 100 % à l'occasion de la semaine du développement durable. Il n'en fallait pas plus pour régaler les enfants. Les repas à la cantine ont rarement laissés de bons souvenirs. Pâtes collantes, steaks hachés archi-cuits, fromages sous blister, tomates sans goût... Bref, la liste est longue. Pour tenter de changer la donne, plutôt que de commander des légumes venus d'ailleurs, la mairie d'Auch fait de plus en plus appel au circuit court. Hier, à l'occasion de la semaine du développement durable, la cuisine centrale a mitonné un repas 100 % bio pour les écoliers auscitains. Du pain, du poulet, de la salade ou encore des lentilles . Des denrées alimentaires toutes produites à moins de cinquante kilomètres à la ronde. Pour l'occasion, les producteurs avaient fait le déplacement. Mais ce repas aura surtout permis de réduire le bilan carbone du jour. (voir encadré).

Venu s'assurer du bon appétit des écoliers, Christian Laprèbende, maire d'Auch, s'est félicité de cette démarche et a rappelé l'intérêt de sa municipalité pour le bio. Et pas seulement dans les menus des écoles. «Nous avons l'ambition de lancer un nouveau marché entièrement bio», rappelle le premier édile.



Cà fait plaisir de voir des enfants heureux d'être à table !



Monsieur le Maire en mangerait !



On redemande du « rab » !



La preuve que c'est bon, les fournisseurs se régalent