

Proposer la bonne bouffe à tout le territoire de Nogaro

Grâce à un regard critique, aux circuits courts et au bio



Proposer la bonne bouffe à tout le territoire de Nogaro

Bientôt, Hugo Dereymez pourra enseigner une cuisine simple et de qualité dans des ateliers qui auront lieu dans la cuisine pédagogique actuellement aménagée dans la salle d'animation de Nogaro. Nous croyons savoir qu'il ne sera pas seul, il y aura aussi un/une diététicien(ne) pour animer ces ateliers.

On se souvient que Hugo Dereymez, chef cuisinier de la cantine du groupe scolaire de Nogaro, avait obtenu le label Ecocert. À présent, il est monté en grade : il vient d'obtenir le niveau III de ce label, c'est-à-dire le plus élevé. Cette distinction récompense les cuisines de collectivités qui mettent au moins 50 % de produits bio dans les assiettes.

Or, Hugo Dereymez et son équipe offrent 70 % de bio à leurs petits convives. Ils y intègrent 10 % de composants locaux de la région et des territoires limitrophes (il n'en trouve pas plus).

Mais Hugo Dereymez ne se contente pas de faire son travail de façon excellente : il souhaite convaincre la population de la Communauté de communes du Bas-Armagnac (CCBA) qu'une alimentation de qualité est à la portée de tous. D'où ces ateliers.

Un état des lieux de l'alimentation

On a compris que ce chef est passionné par l'alimentation saine. Aussi a-t-il réussi en août 2018 le diplôme universitaire dans la spécialité Chef de projet en alimentation durable. Concrètement, il propose que, dans les semaines qui viennent, une commission d'élus du territoire intéressés par le projet se réunisse. Pour faire un état des lieux de l'alimentation dans le territoire et réfléchir aux dispositions propres à l'améliorer.

Pour critiquer l'alimentation actuelle des Gersois, Hugo a des arguments de poids :

la mauvaise alimentation provoque allergies, diabète, cancer, surpoids, obésité, maladies cardio-vasculaires etc.,

l'homme est au bout de la chaîne alimentaire : sa nourriture (légumes et fruits industriels) concentre tous les polluants ; or le Gers est un des départements les plus pollués ; de plus, la production de viande est celle qui est la plus dommageable pour l'environnement,

ingérer trop de viande rouge signifie ingérer trop de graisse.

De plus, le ravitaillement est mal organisé :

l'offre alimentaire est pauvre ; la nourriture importée des territoires voisins profite à ceux-ci (les habitants se ravitaillent à Éauze ou à Plaisance),

les producteurs bio du territoire vendent en dehors de celui-ci...

Notons cependant qu'il ne s'agit pas de critiquer la gastronomie gasconne, le foie gras, le confit, le magret, sans oublier l'armagnac. Il faut considérer ces produits comme destinés aux fêtes.

Rôle possible d'une commission « alimentation »

Au sein de la CCBA, la commission pourrait :

faire comprendre qu'il n'y a pas de qualité de vie dans un univers polluant,

augmenter la qualité de l'alimentation dans les cantines scolaires,

proposer d'utiliser le réseau de fournisseurs de Hugo,
<https://lejournaldugers.fr/article/32754-proposer-la-bonne-bouffe-a-tout-le-territoire-de-nogaro>

promouvoir les circuits courts (marchés de producteurs),

développer l'agriculture maraîchère bio, plus rentable pour l'agriculteur que les grandes cultures et l'élevage.

Changer certaines habitudes

Hugo Dereymez cherche à convaincre les parents de consommer des aliments bio grâce à l'alimentation que sa cantine offre aux enfants. On sait qu'il a publié un livret de recettes qui applique les principes de la nourriture saine, agréable et de qualité.

Il donne des exemples de faits peu connus du public : 40 g de pain bio complet nourrissent autant que 160 g de pain blanc (un boulanger de Nogaro fabrique du pain bio). Et les fruits et légumes industriels contiennent de 30 à 150 fois moins de vitamines et de minéraux qu'il y a 50 ans. Il est donc temps de se réveiller !

Hugo est plein d'enthousiasme pour travailler à l'amélioration de la qualité de l'alimentation dans le territoire et il met tout en œuvre pour cela. Souhaitons qu'il réussisse à faire de notre gastronomie, une gastronomie plus saine !



À la cuisine de la cantine, Hugo Dereymez prépare de la purée de potimarron...



...qui sera associée à cette brandade de morue



Trois personnes de l'équipe



Autre membre de l'équipe



Autre membre de l'équipe