

Restauration scolaire : du miel d'Auch et du veau du Gers au menu des enfants



Restauration scolaire : du miel d'Auch et du veau du Gers au menu des enfants

Judi 3 décembre, la cuisine centrale a mis au menu des cantines scolaires une recette réalisée avec la première récolte de miel issu des ruches installées l'été dernier en centre-ville : « Il s'agit de 10 ruchettes abritant environ 50 000 abeilles chacune. Ces insectes pollinisateurs se sont très bien adaptés, ils ont trouvé facilement à manger et c'est une agréable surprise d'avoir une récolte aussi rapide » souligne Anne Gil, apicultrice gersoise qui, par convention, s'occupe des ruches en rétrocédant un pourcentage de la récolte à la ville. Dans leur rayon d'action de 3 km, les abeilles ont accès à de nombreuses sources de pollen grâce aux jardins des particuliers mais également aux plantations des jardins Cuzin ou Ortholan et du parc du Couloumé.

Ce miel de fleurs, caramélisé et déglacé avec du vinaigre de vin, a été utilisé pour réaliser une sauce accompagnant un rôti de veau label rouge « Lou Betêth ». Cette action met en lumière la complémentarité des efforts que déploie la collectivité pour préserver la biodiversité locale – ce qui lui a valu de recevoir une Fleur d'Or décernée par le jury des Villes et villages fleuris – et la volonté réaffirmée de la cuisine centrale d'augmenter la part des produits bio et locaux dans la confection des menus. Son label Ecocert « en cuisine » de niveau 1 – exigeant qu'au moins 10% (elle avoisine les 20%) de ses approvisionnements alimentaires soient biologiques – vient d'ailleurs d'être renouvelé.

« Cette initiative démontre la cohérence de notre politique en faveur de la haute qualité de vie à Auch, explique Cathy DasteLeplus, adjointe au maire. Cette ambition se décline à tous les niveaux, de la préservation de l'environnement par le développement des espaces verts à la promotion d'une alimentation de qualité par la modernisation de notre cuisine centrale et le développement de circuits de proximité. » Equipée de deux nouveaux fours électriques avec un contrôle de température automatisé, la cuisine centrale prépare près de 1500 repas par jour pour les cantines scolaires et les bénéficiaires du CIAS. Entouré de son équipe, le chef Christian Couzier met à l'honneur une cuisine traditionnelle avec des produits frais, de qualité et de saison, fournis par des producteurs locaux. « Proximité et saisonnalité riment avec qualité, poursuit Cathy Daste-Leplus. En valorisant les produits locaux, on contribue également à l'éducation au goût des enfants, ce qui participe aussi à réduire le gaspillage».

La prochaine récolte de miel sera livrée à la cuisine centrale aux alentours du mois de mai prochain.