

Cuisine centrale : des légumineuses pour enrichir les repas du quotidien



Cuisine centrale : des légumineuses pour enrichir les repas du quotidien

Les 19 et 20 mars derniers, l'équipe de la cuisine centrale a bénéficié d'une formation sur les légumineuses (plantes dont les fruits comestibles sont contenus dans des gousses) dispensée par le chef Gilles Davaud. Objectif : augmenter à coût maîtrisé la variété et la qualité nutritionnelle des repas servis quotidiennement.

Dans une première partie théorique, ce cuisinier et formateur indépendant reconnu nationalement, a rappelé l'utilisation passée de ces légumineuses (millet, haricots, pois, fèves, lentilles, etc.), qui se retrouvent encore aujourd'hui dans de nombreuses recettes traditionnelles françaises : « Ce furent pendant longtemps des aliments de base, remplacés progressivement par la viande et les œufs notamment, explique Gilles Davaud. Aujourd'hui, dit-il, il ne s'agit pas de faire sans la viande, qui doit retrouver sa place d'aliment noble, mais il s'agit de réintroduire ces légumineuses dans la cuisine pour réenrichir notre alimentation. »

Pour transmettre son savoir-faire aux agents de la cuisine centrale, Gilles Davaud les a invités à passer à la pratique en leur faisant préparer une quinzaine de recettes originales – souvent sans farine - comme des « pizzetas » avec des galettes de sarrasin, un gâteau au citron à base de pois chiche ou un crumble de millet et de haricots en purée.

L'équipe de la cuisine centrale a ainsi bénéficié de précieux conseils pour mitonner ces légumineuses oubliées, des produits bio et locaux qui apporteront de nouvelles sources de protéines mais aussi du goût dans les 1600 menus préparés chaque jour par la cuisine centrale.

« Cette formation est une étape indispensable à la montée en puissance de la politique que nous voulons en matière de restauration scolaire et qui vise plusieurs objectifs : améliorer la qualité alimentaire et donc, la santé publique ; maîtriser les coûts et donc, les tarifs de cantine sur le long terme ; soutenir notre modèle agricole local de polyculture élevage en augmentant nos approvisionnements en circuits courts, et en payant les agriculteurs au juste prix », explique Charline Dumont, adjointe au maire.

« Les techniques que nous avons apprises pendant ces deux journées vont être rapidement mises en œuvre dans nos pratiques quotidiennes » confirme Dimitri Delaporte, chef de production à la cuisine centrale.

Photos : Mairie Auch



Formation_legumineuses_a_la_cuisine_centrale.jpg