

Guéret, le 20 octobre 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Du 100% local et un grand repas au menu des collégiens

Toute cette semaine, le goût était à l'honneur dans les collèges creusois. 4 établissements (Ahun, Felletin, Parsac et Saint-Vaury) ont proposé, à cette occasion, des menus 100% locaux, aux collégiens.

A Saint-Vaury, l'heure était même à la découverte de nouvelles saveurs puisque, pendant toute la semaine, les élèves ont pu découvrir divers plats du monde : créole, ukrainien, chinois,...

Et pour relever le tout, jeudi 19 octobre, les collèges d'Ahun, Auzances, Bénévent-l'Abbaye, Bonnat, Boussac, Chambon-sur-Voueize, Châtelus-Malvaleix, Chénérailles, Crocq, Dun-le-Palestel, M. Nadaud – Guéret, J. Marouzeau – Guéret et Saint-Vaury, ont participé à l'évènement national du Grand Repas. Cet évènement repose sur le principe que tous les citoyens d'un même territoire partagent, le même jour, un même menu conçu à base de produits locaux et de saison.

L'opération est parrainée au niveau national par le Meilleur Ouvrier de France, Virginie Basselot, Cheffe étoilée au « NEGRESKO ».

La Creuse, qui a souhaité participer à cet évènement national et convivial, avait choisi comme parrain, le Chef de « L'Auberge de la Vallée » à Crozant, Sébastien Proux, et proposé un menu inspiré de produits limousins :

- ✓ Velouté de butternut, éclats de châtaignes du Limousin à l'huile de noisette
- ✓ Parmentier de canard confit aux fromages de nos régions
- ✓ Flognarde aux pommes golden du Limousin

Si cette opération a conquis les papilles des collégiens, elle se voulait aussi un temps propice à la valorisation de nos produits locaux et à la transmission de notre patrimoine gastronomique. Une démarche dans laquelle s'engage le Département. Depuis 2 ans, les Chefs et Seconds de cuisine des collèges se retrouvent régulièrement pour échanger sur leurs pratiques. L'occasion également pour eux de se former à de nouvelles méthodes, d'aller toujours plus vers le « fait maison » en favorisant l'utilisation de produits locaux et de saison. Sur l'année scolaire 2022-2023, on constate une augmentation de 20% d'achats de produits locaux. Une progression qui devrait s'affirmer en ce sens grâce à la signature prochaine d'une charte du « bien manger » dans tous les collèges.