

semaine du goût

Un menu 100% lotois pour les collégiens

l'essentiel

Des produits locaux et de saison, voici les ingrédients du menu concocté par les équipes du conseil général travaillant dans les restaurants scolaires. A l'occasion de la semaine du goût, les 20 collèges serviront du « made in Lot » à la cantine jeudi 17 octobre.

Quiche quercynoise, sauté d'agneau aux girolles, truffade et gâteau aux noix. Le menu prévu dans les cantines des collèges jeudi prochain (lire encadré) donne l'eau à la bouche. Elaboré à partir de produits de saison, il aura en prime le bon goût des produits locaux. Du 100% lotois dans les assiettes, c'est en effet le défi lancé pour la deuxième année par le département en charge des restaurants scolaires des 20 collèges du territoire à l'occasion de la semaine du goût. « L'objectif est de faire prendre conscience aux élèves, futurs pères et mères de famille, qu'ils vivent dans un département agricole avec des produits de qualité » indique André Mellinger, vice-président du conseil général chargé de l'éducation. Lutte contre l'obésité, promotion du modèle alimentaire français et travail sur la qualité des produits sont autant de buts visés par cette démarche. Pour le repas d'exception de jeudi, un travail particulier a été mené autour des viandes (bœuf, agneau et canard), des pommes et des noix. L'atelier de découpe de Saint-Germain-du-Bel-Air, la Quercynoise et le GAEC de la Borie du Moulin, producteur de viande bovine Bio, ont ainsi garanti l'approvisionnement en viande. « Nous essayons déjà d'utiliser autant que faire se peut les produits locaux dans les collèges », souligne Gérard Miquel, président du conseil général du Lot. Certains établissements font régulièrement appel à des producteurs de proximité. Un travail est



Le menu 100% lotois servi le 17 octobre a été présenté par Gérard Miquel président (à droite) et André Mellinger (à gauche) vice-président du conseil général en présence du producteur de viande bio Guillaume Baldy et du représentant de la chambre d'agriculture Christophe Bonnet.

d'ailleurs mené avec la Chambre d'agriculture du Lot pour renforcer la démarche des circuits courts dans l'approvisionnement des cuisines scolaires. « Nous avons un travail collectif à amplifier » estime l'un des responsables de la chambre d'agriculture, Christophe Bonnet. Une expérience

est lancée depuis le printemps dans cinq collèges (Cahors Gambetta, Gourdon, Souillac, Martel et Cajarc) pour tester la faisabilité d'une telle organisation. Elle sera bientôt étendue à l'ensemble des établissements lotois où sont servis chaque jour près de 700 repas.

LES SAVEURS DU LOT DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Le menu concocté par les équipes des restaurants des collèges varie selon les établissements.

En entrée : quiche quercynoise, tartelette aux gésiers, bouchées gourmandes aux escargots et aux noix, terrine poivron-chèvre, petits farçons, rillettes de truite en duo et son coulis de poivrons, terrine aux ris d'agneau et son confit d'oignons au vin de Cahors

Plusieurs viandes au choix : sauté d'agneau aux girolles, épaule d'agneau confite aux abricots secs, hachis parmentier de canard aux noisettes, bœuf braisé au vin de Cahors
En accompagnement : aligot, poêlée de légumes, truffade
En dessert : tatin de pommes caramélisées, sabayon aux pommes, macarons aux noix et sa crème anglaise, gâteaux aux noix, pain perdu.

700

REPAS par jour. Avec 80% de demi-pensionnaires, 1,1 millions de repas sont préparés chaque année dans les cuisines des collèges du Lot.

5 millions d'euros pour restaurer les cuisines

La rénovation des cuisines mais aussi des salles de restaurant est « une priorité » pour Gérard Miquel, président du conseil général du Lot. Le plus important investissement a été fait au collège Gambetta de Cahors. 3,8 millions d'euros ont été débloqués pour la restructuration et l'extension du service de restauration. Ce projet permet de porter à 800 repas par jour la capacité de la cuisine et de la salle de restaurant du collège.

Au collège de Prayssac, un ambitieux chantier de plus d'1,2 millions d'euros a débuté à la rentrée 2012. Trop exigus, les locaux de restauration possèdent des problèmes de stockage et de respect des normes. L'extension de la cuisine et la réhabilitation de la salle de restauration ont été réalisées. L'extension du réfectoire devrait être terminée fin novembre. Le service de restauration fabrique environ 430 repas par jour dont environ 200 pour le collège. Les autres repas sont destinés aux écoles. Enfin d'autres travaux sont prévus, notamment au collège de Bretenoux pour 570 000 euros.