

Communauté de communes Creuse Grand Sud

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vendredi 4 Juillet 2014

CCCGS - formation - restauration collective - circuits courts

Retour sur la formation restauration collective : cuisiner les produits locaux

Mercredi 25 juin 2014 aux Plateaux Limousins (le Villard), sur la commune de Royère-de-Vassivière, 9h00 à 17h.

Le thème de l'équilibre alimentaire et de l'intégration de produits de l'agriculture locale de qualité dans les repas des établissements de restauration hors domicile est une préoccupation majeure du Parc naturel régional de Mille-vaches en Limousin (PNR) et de la Communauté de Communes Creuse Grand Sud (CCCGS).

Plusieurs projets tests portés successivement par ces collectivités ont permis de commencer à vérifier l'appréciation des convives vis-à-vis de produits de plusieurs exploitations du territoire, grâce à l'engagement de plusieurs agents des unités de restauration.

Afin de proposer à ces agents et à leur collectivité une formation répondant à leurs besoins et en accord avec ce changement dans les modes d'approvisionnement, le PNR et la CCCGS se sont associés pour proposer un parcours d'une journée de formation sur ce thème.

Ce stage s'est déroulé sur la journée complète du mercredi 25 juin, au plus proche du territoire de la communauté de communes pour faciliter la présence des agents des petites cantines scolaires.

Une formation réussie !

Cette formation auprès des professionnels des cantines scolaires, a remporté un « franc succès ». Pas moins de neuf cantinier-es (école de Gentioux, école de Vallière, CLSH, école de La Nouaille, cantine scolaire d'Aubusson) ont pu partager un moment convivial, autour des conseils de Régine Lagorce (www.reginerossilagorce.com). L'occasion de découvrir des recettes transposables dans leurs pratiques, avec des produits locaux, simples et peu onéreux (blé noir, courgettes, pétales de fleurs, tenderons de veau, pommes, salades, roches de jardin, blettes, fromage et faisselle de chèvre, vieux pain...).

Les échanges riches ont porté sur l'utilisation de produits peu « côtés » retrouvés localement, des astuces en cuisine (recette de la pâte chaude...), des recettes créatives (bouligou...), l'élaboration des menus, les aspects réglementaires, le matériel nécessaire, les régimes spécifiques mais aussi l'histoire culinaire de notre territoire.

De nouvelles propositions pourraient intéresser ce groupe de professionnels telles qu'une visite « guidée » des producteurs locaux...

À suivre donc !



Mélanie Le Nuz - CCCGS - 05 55 64 22 59
melanie.lenuz@creuse-grand-sud.fr