



Les Landes au menu !

COLLÈGES

DE LA VARIÉTÉ ET DU LOCAL DANS LES ASSIETTES

À en juger par son assiette vide, Mathis a apprécié les lasagnes végétariennes : « *notre cantine, c'est la meilleure ! Il n'y a que du fait maison. Les menus sont variés, tout le temps bons* ». Les louanges de l'élève de 4^e du collège Cap de Gascogne de Saint-Sever encourageront les chefs de cuisine landais engagés dans le défi posé par la loi EGalim. Depuis le 1^{er} janvier, celle-ci impose à la restauration collective publique de servir au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Ainsi qu'un menu végétarien minimum par semaine. Dans le cadre

de son plan « *Les Landes au menu !* », qui ambitionne une alimentation saine et locale dans la restauration collective, le Département a instauré plusieurs outils pour accompagner les chefs dans cette révolution des pratiques : plateforme Agrilocal40 de mise en relation entre acheteurs et producteurs locaux ; aide à l'installation de maraîchers (ETAL40) ; formations aux menus végétariens dans le cadre du label Ecocert en cuisine et avec le référent restauration du Département.

*** PLUS D'INFOS**
www.leslandesaumenu.fr

Fabien Cazalis

Chef de cuisine au collège Jean-Rostand de Tartas

« On est aussi là pour éduquer les jeunes à une alimentation équilibrée. Mais c'est clair que c'est beaucoup de travail en plus. Il a fallu faire avec du matériel pas forcément adapté, repenser nos recettes, trouver de nouveaux producteurs. Je fais une purée avec des carottes bio des Landes et pour la pâtisserie, je ne propose quasiment que du frais. La formation dans le cadre du label Ecocert m'a permis de concevoir des menus végétariens, en travaillant les légumineuses : tartiflette aux légumes, lasagnes avec de la protéine de soja bio et locale... »



David Lapeyre

Chef de cuisine au collège Cap de Gascogne à Saint-Sever

« L'intégration du bio et du local est devenu un projet d'établissement, impliquant tout le monde, de l'agent de maintenance à l'équipe de restauration, en passant par la gestionnaire et les professeurs. On va installer un composteur, à partir duquel on fera un carré potager avec les élèves de la classe ULIS. Après la récolte, on proposera des ateliers culinaires aux collégiens. L'idée est de créer un cercle vertueux, du compostage à la fabrication des menus. »