

# On cuisine en direct du marché d'Aire-sur-Adour

Par [Marie-Cécile Gardey, France Bleu Gascogne](#)

Mardi 21 juin 2022 à 9:05 - Mis à jour le mardi 21 juin 2022 à 15:02

[Par ici, l'accès au Replay sur France Bleu Gascogne](#)

Opération "Les Landes au Menu" au marché d'Aire-sur-Adour avec le chef cuisinier David Lapeyre du collège Cap de Gascogne à Saint-Sever et ses jeunes élèves "éco-délégués" engagés pour réduire les déchets de leur établissement.



Le chef cuisinier David Lapeyre du collège Cap de Gascogne à Saint-Sever sur le marché d'Aire-sur-Adour pour l'opération Landes au Menu. © Radio France - MCG

[France Bleu Gascogne relaie l'opération "Landes au Menu"](#) tout cette semaine du 20 juin 2022. "Landes au Menu" c'est la volonté et le dispositif du Conseil Départemental des Landes pour garantir des repas sains et équilibrés réalisés avec un maximum de produits locaux et bio pour les collèges landais mais aussi, à terme, pour l'ensemble de la restauration collective du département.

Ce mardi matin premier jour de l'été, cuisine en direct du marché d'Aire-Sur-Adour avec David Lapeyre le chef cuisinier du collège Cap de Gascogne de Saint-Sever venu accompagné de la principale de son collège et de ses "éco-délégués". Des collégiens qui œuvrent pour rendre leur établissement plus « vert ». Des jeunes largement sensibilisés et pour qui il y a urgence à agir! C'est donc tout naturellement qu'ils ont travaillés de concert avec leur équipe pédagogique, leur chef cuisinier et le Conseil Départemental pour mettre en place un vaste programme "anti-

gaspi". Avec des mesures comme par exemple la création d'un compost des déchets alimentaires, la mise en place d'un « gachimètre à pain » pour ne pas consommer plus de pain que nécessaire, avec un dispositif "petite faim ou grosse faim" qui permet au personnel des cuisines d'estimer les portions dans les assiettes des élèves. Dans les mois à venir tous se demandent si la création d'un potager est envisageable.



Les élèves du collège Cap de Gascogne attentifs aux gestes de leur chef cuisinier David Lapeyre.  
© Radio France - Thelma Bergès

## Manger mieux, jeter moins!

Manger mieux et jeter moins, ça coule de source pour nos collégiens du collège Cap de Gascogne. Des enfants ravis de voir leur chef cuisinier s'exercer en direct sur le marché après avoir fait ses courses de bon matin avec un budget de 30 euros auprès des producteurs locaux. Au final dans les assiettes: "tomate du pays confite, pain d'épice, melon d'Aire-sur-Adour et épinards en julienne, poulet farci aux crevettes sauce coco et sa purée de patates douces et moelleux au chocolat à la courgette et sa crème anglaise aux œufs de Gauthier Deses" et surtout quasiment zéro déchets sauf quelques épluchures de légumes, les assiettes sont évidemment revenues vides.



Le menu du jour du chef cuisinier du collège Cap de Gascogne de Saint-Sever, David Lapeyre. Menu cuisiné en direct sur France Bleu Gascogne pour l'opération "Landes au Menu". © Radio France - MCG/TB

Les émissions spéciales "Landes Au Menu" sur France Bleu Gascogne c'est toute cette semaine du 20 au 24 juin en direct d'un marché landais de 9 heures à midi. Pour en savoir plus sur le dispositif "[Landes au Menu](#)" à destination de la restauration collective locale vous pouvez vous renseigner sur le **Projet Alimentaire Départemental Territorial (PADT)** auprès du Conseil Départemental des Landes.