

Nouvelles Recettes et produits locaux pour les cantiniers

Le 19 juin dernier, la cantine de Saint-Paul a accueilli une formation «nouvelles recettes» organisée par le Pays Monts et Barrages dans le cadre de son projet de valorisation des circuits courts dans la restauration collective soutenu par le programme européen LEADER. Laurent Limousy et Olivier Berry, formateurs cuisiniers du «Collectif les pieds dans le plat» intervenant auprès de l'association Interbio Nouvelle-Aquitaine, ont transmis leurs secrets et leurs idées de recettes à base de produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique pour les enfants des écoles.

Sept cuisiniers des cantines du territoire (Royères, Saint-Paul, Saint-Bonnet-Briance, Neuvic-Entier, Eybouleuf, Saint-Léonard-de-Noblat et la Croisille-sur-Briance) ont participé à cette rencontre avec un enjeu prioritaire, renforcer l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio des restaurants scolaires. «Diminuer la part de viande dans les assiettes des enfants est une nécessité à la fois environnementale et pour contenir les budgets des communes engagées dans ce type de démarche» déclare Laurent



Sept cuisiniers de Monts et Barrages ont participé à cette formation.

Limousy formateur et cuisinier dans un restaurant scolaire à Mussidan (24). «J'ai moi-même eu ses réflexions et les formations m'ont permis de m'améliorer» conclut-il.

Potage de saison aux lentilles corail et au riz semi-complet, pommes «camionneurs»,

galettes de flocons d'avoine, mousse de fraises, crème grand-mère au chocolat, terrines végétales, hachis Parmentier et blanquette "alternatives" ont été les préparations du jour.

«À l'instar du programme RÉGAL (Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux)

proposé par le Parc Naturel Régional de Millevaches, nous avons voulu travailler avec les cuisiniers, les cuisinières et les élus du territoire sur un accompagnement sur mesure» explique Cécile Kohut, animatrice LEADER du Pays Monts et Barrages.

La prochaine rencontre aura

lieu cet automne avec une formation sur la gestion du budget, toujours en lien avec le provisionnement en produits locaux et/ou bio. Les Monts et Barrages ont lancé un appel à manifestation pour que d'autres restaurants collectifs du territoire participent à la démarche.

LA VIE DU CANTON

Service de garde. Pour le dimanche 21 juillet : Pharmacie Vacarie à Saint-Léonard (05 55 56 04 59).

ST-LÉONARD DE NOBLAT

Cinéma Le Rex. «Toy story 4» : samedi à 17h et 21h. «Anna» : dimanche à 20h30, mardi à 20h30. «La grand-messe» : vendredi à 21h. «Le daim» : mercredi à 20h30.

ST-DENIS DE MURS

Comité des fêtes. Assemblée générale le mardi 6 août

à 20h à la salle polyvalente du Chatenet. Redémarrage du comité grâce à de nouvelles activités : «Nous avons été sollicités à plusieurs reprises concernant le projet d'un Trail sur notre commune, une activité très en vogue actuellement. Pour cela nous avons besoin de nombreux bénévoles. Toutes personnes ayant une expérience ou connaissance dans ce domaine seront les bienvenues pour la mise en œuvre de ce projet en 2020.»



VENDREDI 19 JUILLET

Pétanque à Saint-Léonard
Concours de 18h à 22h au boulevard de Beaufort. Inscriptions sur place (10 euros par équipe). 4 parties, restauration et buvette sur place.

SAMEDI 20 JUILLET

Concert à Saint-Léonard
L'Escalier accueillera à 20h un duo (Sang Conteste, un duo acoustique) de chanson française, un peu ska, un peu pop, parfois un brin «punk» sur un thème à la fois festif et révolté. Entrez à 19h.