Une formation pour les cantinier(ère)s



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

ernièrement, la cantine de Saint-Paul a accueilli une formation « nouvelles reettes » organisée par le Pays Monts et Barrages dans le cadre de on projet de valorisation des circuits courts dans la restauration collective soutenu par le programne européen LEADER. Laurent Limousy et Olivier Berry, formaeurs cuisiniers du « Collectif les pieds dans le plat » intervenant auorès 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 es enfants des écoles.

Sept cuisinier(ère)s des cantines lu territoire (Royères, Saint-Paul, Saint-Bonnet-Briance, Neuvic-Entier, Eybouleuf, Saint-Léonardle-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 Limousy formateur et cuisinier dans un restaurant scolaire à Mussidan (24). « J'ai moi-même eu ces réflexions et les formations m'ont permis de m'améliorer » conclut-

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 ont été les préparations du jour.

« A l'instar du programme RE-GAL (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 » déclare Cécile Kohut, animatrice Leader du Pays Monts et Barrages.

La prochaine rencontre aura lieu cet automne avec une formation sur la gestion de budget, toujours en lien avec l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio. Le Pays Monts et Barrages a lancé un appel à manifestation d'intérêt pour que d'autres restaurants collectifs du territoire participent à la

démarche. Informations complémentaires : PETR du Pays Monts et Barrages, Maxime Roby ou Cécile Kohut Tel.: 05.55.69.57.60.

Mail: paysmontsetbarrages@gmail.com internet: https://www. Site paysmontsetbarrages.fr/

COMMIS-SIONS DOTAS PAS LARGES EXISTENCE PARCOII-IRLANDE DU NORD LÈGER INDÉFINI ENDON MAGE P/ LE FEU PRONO DIRECTION ENTRAVE UMO

CORDIALE DANS LES PAYS-BAS

LAMENTE

INFÂME

OENLL LCOL UNIE AETA OPIERR ARCELU

OUIZ

1 - Comment appelle

A. Les Cassois

B. Les Cassien

C. Les Cassela

D. Les Cassida

2 - Quelle est la nat 2007?

A. Sud-Africain

B. Japonaise

C. Brésilienne

D. Américaine

SOLUTIONS DU

es Cartier prend possession à 4 784 mètres près de la Coreenne Honey Lee et,

ise Riyo Mori qui est Mi										
	3	٦	٦	1	3	0		3	N	
	S		П	n	Э		3	1	3	
	n	3		N	T	S	Я	A		
ĺ	3	T	S		N	3	1	H	3	Ì
i	s	n	3	M		3 8	3	T	S	ļ

EN BREF

EYMOUTIERS

Etang de Fressengeas Un lâcher de saumon fontaine aura lieu aujourd'hui à 6 h 30, la pêche sera donc interdite ce jour-là.

- « Ni une ni deux » : vendredi 5 juillet à 21 h, dimanche 7 juillet à 17 h 30.
- « Stubby » : samedi 6 juillet à 17 h 30. « Roxane » : samedi 6 juillet à 21 h, mardi 9 juillet

REMPNAT

Visite-lecture au Mas Maury

Deux guides-conférenciers du Pays d'Art et d'Histoire liront des auteurs locaux. À 15 h, uniquement sur réservation au 05.55.69.57.60 (jusqu'à vendredi) ou 05.55.69.17.80 (samedi et dimanche).

ILE DE VASSIVIÈRE

Expositions

Centre International d'Art et du Paysage sur l'île de ing expecition l'Île au Monde