

Communiqué de presse

Restauration scolaire : le circuit court a du bon

Mardi 2 juin, les enfants qui déjeunent au restaurant scolaire ont pu savourer une délicieuse blanquette de veau. La viande est d'origine bio et locale.

Fidèle à ses engagements, la cuisine centrale municipale qui réalise environ 400 repas par jour pour les écoliers et collégiens, privilégie plus que jamais le local. Ce veau, préparé en blanquette, a été élevé avec soin à l'exploitation GAEC du Sébastopol à Barbâtre. L'exploitation de bovins allaitant compte environ 53 animaux, dont 20 mères reproductrices.

Les éleveurs, Larissa et David Guillonnet, sont venus directement au réfectoire de l'école Édouard-Richer pour présenter leur métier et répondre aux questions des enfants. Cette rencontre intervient quelques semaines après la visite de leur exploitation par les enfants. « C'est la deuxième fois que nous faisons ce type d'intervention, explique David Guillonnet, éleveur. L'intérêt est de sensibiliser à l'élevage bio, au bien-être animal, à la biodiversité mais également au bien-manger. » Lors de ce moment d'échange et de transmission, l'accent a été mis sur l'importance de la préservation de l'environnement et du bien-être animal. « Nos veaux sont élevés au grand air, sans produits chimiques, et permettent à une large diversité d'autres animaux de se développer. »