

Les chefs cuistots de la restauration collective engagés dans la lutte « anti-gaspi »

Depuis de nombreuses années le Parc naturel régional initie de nombreuses initiatives en faveur de l'agriculture et de l'alimentation. Le syndicat mixte du Parc est labellisé Projet Alimentaire Territorial depuis 2021, portant toujours plus loin sa volonté de fédérer les acteurs du territoire autour de ces thématiques.

C'est dans cette optique se sont tenues deux nouvelles éditions 2023 des formations des cuisiniers de la restauration collective du Parc.

La première, sur le thème de la cuisine des produits locaux, a eu lieu le 24 mai dernier au lycée hôtelier de Mazamet.

La seconde fut dispensée à Olargues le 21 juin dans les locaux de la cantine du collège. Cette formation dont l'adage aurait pu être « rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme » (du chimiste et Philosophe Antoine Lavoisier) avait pour but d'accompagner les chefs cuistots de la restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (devenue par ailleurs une obligation au travers des récentes réglementations). Guidés par le professeur de cuisine Franck Mathieu de la Maison Familiale de Claret, ils ont pu composer différents mets à base de radis et de chou, l'objectif étant d'optimiser l'ensemble de ces produits : radis et houmous de fanes de radis, paupiettes de chou farci et ses chips.... S'il fut un temps où les épluchures étaient jetées à la poubelle ou dans le meilleur des cas données aux poules et aux cochons, on redécouvre depuis quelques années leurs vertus notamment économiques, écologiques et nutritionnelles puisque de nombreuses fibres et vitamines se concentrent dans la peau des fruits et des légumes



Les formations des cuisiniers de la restauration collective sont ouvertes à l'ensemble des professionnels du secteur sur le territoire du Parc. Elles sont réalisées avec le soutien des départements du Tarn et de l'Hérault. Cette nouvelle édition a bénéficié de l'appui du collège d'Olargues pour la mise à disposition des locaux, et objet d'un partenariat avec la MFR de Claret et l'Association Pic'Assiette.

L'après-midi, fut animée par Françoise Viala de l'Association Pic'Assiette, dont l'un des objectifs est de former aux questions liées à l'alimentation durable.

Ensemble les chefs ont pu échanger sur leurs pratiques et tout particulièrement les façons de tendre vers plus d'achats locaux et moins de gaspillage alimentaire.



Plus d'informations sur le projet alimentaire territorial du Parc naturel régional

> <https://www.parc-haut-languedoc.fr/agir/alimentation>

Plus d'informations sur l'association Pic'Assiette

> <http://picassiette.org/>

Plus d'informations sur la MFR de Claret

> <http://www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr/>

Avec plus de 80 restaurants collectifs recensés sur le territoire du Parc, ce secteur représente en moyenne 16 000 repas par jour. Son poids économique est donc important et constitue un réel levier pour conforter et structurer les filières agricoles et favoriser l'adéquation entre l'offre et la demande de produits locaux.

Au-delà des aspects économiques, la restauration collective répond à d'autres enjeux :

- Alimentaires en permettant aux convives d'accéder à des produits frais et locaux ;
- Sociaux en assurant une juste rémunération aux producteurs locaux et en garantissant l'accès à des menus sains et équilibrés ;
- Environnementaux en favorisant les circuits courts, de proximité afin de limiter l'impact des transports et des conditionnements tout en confortant l'agriculture locale ;
- Territoriaux en mobilisant et en fédérant les acteurs autour d'un projet alimentaire territorial.