

Foix, le vendredi 15 février 2019

Education : la charcuterie en vedette dans les assiettes des 5 100 collégiens ariégeois

Pour les quelque 5 100 demi-pensionnaires des collèges ariégeois*, un jeudi par mois (le vendredi pour Ax-les-Thermes) est dédié aux saveurs et aux produits locaux. Après le poulet, les lentilles, le potimarron et la truite, c'est la charcuterie ariégeoise qui sera en vedette le jeudi 21 février dans les assiettes des élèves des demi-pensionnaires et pensionnaires.

Le repas ariégeois dans lequel les produits locaux entrent majoritairement dans la composition des menus servis aux collégiens de l'Ariège est renouvelé chaque mois, en partenariat avec les responsables et les chefs cuisiniers des établissements ainsi que des diététiciennes du département.

Pour le Conseil Départemental de l'Ariège, cette démarche correspond à la politique engagée depuis 2008 dans le but de proposer au moins un repas par mois, concocté à base de produits locaux. Une initiative qui a pour principaux objectifs d'améliorer la qualité de la restauration dans les collèges, de soutenir les filières agricoles locales, et de sensibiliser les élèves sur l'origine et la diversité des goûts de l'ensemble des produits.

Cette opération est confortée par le dispositif initié en fin d'année 2015, qui vise à inciter les établissements à accroître leur approvisionnement en produits locaux, dans une logique de valorisation des filières agricoles locales.

****Les collèges de Vicdessos et Mirepoix ne participent pas à l'opération, ne disposant pas d'un service de restauration géré par le Département.***

A table
La charcuterie vedette du repas ariégeois

