

Pays Monts et Barrages

Portraits d'acteurs

A la cantine de Neuvic-Entier, tout est fait maison, ou presque ! Agnès Portefaix, la cuisinière, y tient. « Quand je fais des frites, j'épluche et je coupe les pommes de terres. Et les crêpes, j'en prépare cent ! ». Pour nourrir les 42 enfants, la mairie fait travailler les commerçants locaux. Toute la viande vient de la boucherie Glangeaud, le fromage et les oeufs sont fournis par Jacques Faucher (Le Fromager Neuvicois), tout le sec du Super U. « Et le pain, je le prends le matin chez Jauzac à La Veytisou ». Pour aller plus loin, la municipalité de Neuvic a répondu à l'appel à manifestation d'intérêt du Pays Monts et Barrages, pour favoriser l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective. L'équipe du Pays accompagne ainsi la municipalité dans sa démarche. « Nous aimerions un fournisseur de fruits et légumes locaux », explique Agnès.

En attendant, les enfants ont pu découvrir de nouveaux yaourts, ceux du Gaec du Mas Gilard à Champnétery. Agnès a également suivi une formation pour introduire plus de produits frais et locaux, avec une douzaine d'autres cuisiniers du Pays Monts et Barrages. « Nous avons appris à cuisiner bio et végétal : mayonnaise sans œufs, mousses de fruits... J'ai bien aimé le hachis parmentier alternatif, à base de pois chiches ». Pour sensibiliser les enfants, Agnès a affiché dans le réfectoire des images de nombreux fruits et légumes avec leurs noms. « En fin de compte les enfants sont moins difficiles que les adultes », constate celle qui leur fait manger sans problèmes brocolis au gruyère, gratin de chou-fleur et tome de vache locale.

Mairie de Neuvic-Entier
Tél.: 05 55 69 31 13
mairie.neuvic-entier@wanadoo.fr



Emmanuelle Mayer



Emmanuelle Mayer

Agnès Portefaix

Circuits courts à la cantine

ECOLE DE NEUVIC-ENTIER



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales.