

Produire et manger local pour 2 200 convives

A LA UNE / TARNOS / Publié le 27/11/2017 à 3h44 par Jean-Yves Ihuel.

S'ABONNER À PARTIR DE 1€



1 COMMENTAIRE



▲ Des salades 100 % locales préparées à la cuisine centrale de Tarnos. @PHOTO J.-Y. I.

Au mois de juin, le service de la restauration scolaire et la cuisine centrale de la ville de Tarnos avaient réalisé un repas 100 % local pour 1 200 écoliers tarnosiens. Demain, l'objectif est doublé en proposant 2 200 repas 100 % locaux aux écoliers, aux personnels des entreprises fréquentant le restaurant Éole à Tarnos Bertin, aux 850 personnes âgées bénéficiaires du CCAS (Centre communal d'actions sociales) de Tarnos et des CIAS (Centre intercommunal d'actions sociales) de Bayonne, Anglet, Biarritz, Bidart et des communes du Seignanx.

À moins de 48 kilomètres

Cette action est le résultat des actions du Comité de bassin d'emploi (CBE) du Seignanx, lequel anime et renforce une démarche globale de création de circuits courts et de proximités à grande échelle. Il met en réseau producteurs, éleveurs, cuisine centrale municipale de Tarnos et restaurants de statut privé comme Éole (5 500 repas par jour). Les producteurs et éleveurs iront à la rencontre des consommateurs lors des repas. Ils produisent à moins de 48 kilomètres de Tarnos, comme Jean-Léon Darthayette (légumes à Tarnos), Matthieu Follet (légumes à Saint-Vincent-de-Paul), Pierre Greno (légumes à Tarnos), Catherine Delsol (légumes à Saint-Lon-les-Mines), Jean-Michel Urruty (légumes à Isturitz), Philippe Darricau (légumes à Bayonne), Cyril Laugareil (porcs à Saint-Jean-de-Marsacq), Lait gourmand (yaourts à Orthevielle) et Patrick Dolhare (pains à Labenne).