



Afin de répondre aux objectifs du Grenelle de l'environnement qui prévoit 20 % d'alimentation bio dans la restauration collective et pour être cohérent avec notre Agenda 21, nous avons mené une réflexion autour de l'alimentation.

- D'une part, notre commune dispose d'atouts géographiques propices à la culture.

- D'autre part, consommer bio, s'il s'agit d'acheter des produits à l'autre bout du monde, semble peu cohérent avec une démarche durable.

Nous avons ainsi fait le choix de produire nos propres légumes afin d'alimenter la Cuisine Centrale. Depuis, plusieurs parcelles ont progressivement été labellisées bio afin de développer la production.

Cette action s'inscrit dans une approche globale que nous menons sur la commune et notamment au Château de Bouthéon. Par exemple, les chevaux de trait auxois, présents dans le parc du Château, participent à la culture du potager lors des labours ; les déchets de légumes sont intégrés à l'alimentation des animaux ; l'eau de leur nettoyage est également réutilisée pour l'irrigation.

Si l'équilibre alimentaire des enfants est une priorité à Andrézieux-Bouthéon, la qualité des produits réside également dans leurs modes de production et de préparations responsables.

Jean-Claude Schalk,
Maire d'Andrézieux-Bouthéon



De délicieuses animations

Des animations sont proposées par le Château de Bouthéon dans le cadre de son offre pédagogique. Par exemple, lors de la Semaine du Goût, l'animation « de la graine à l'assiette » permet aux enfants de rencontrer le maraîcher dans sa serre et son potager ; puis le cuisinier en chef de la ville dans la cuisine du centre d'interprétation du Forez, autour de la confection d'une tarte aux poireaux et d'un velouté de courge.



Du jardin

à l'assiette



Création service communication ville d'AB



Hôtel de Ville - Avenue du Parc - BP 32
42 161 ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON
Tél. 04 77 55 52 69 - Fax. 04 77 55 52 50
www.andrezieux-bouthéon.com





La Cuisine Centrale



Le potager bio 7200m² de culture

Aujourd'hui, 3 parcelles constituent le potager bio municipal :

- 1500 m² de terre labellisée bio (2010), parcelle proche du château
- 1200 m² de terre labellisée bio (2012), dans le parc du château
- 4500 m² de terre labellisée bio (2013), aux Peyrardes.

Des légumes pour tous les goûts

Aubergines, bettes, carottes, choux de Bruxelles, choux Cabus, choux Milan, choux-fleurs, choux rouges, courgettes, endives, fenouils, haricots, mâches, oignons jaunes, persil, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, potimarrons, radis, salades et tomates sont produits dans le potager. De quoi mettre les papilles en éveil !

La main de l'homme

Semis, plantations, repiquage, arrosage, désherbage, suivi des plantes ou ramassage des légumes, autant de travaux réalisés par la maraîchère, épaulée, en forte période d'activité, par les jardiniers et animaliers du Château.

La Cuisine Centrale existe sur la commune depuis 2006. C'est ici que sont concoctés, chaque jour, les repas. Afin d'intégrer la préparation des légumes frais (nettoyage, tri, etc.), le travail des agents a dû être modifié.

On se régale !

Pour faciliter la dégustation des légumes et les rendre appétissants aux yeux des enfants, l'équipe de la Cuisine Centrale use de malice ! Par exemple, les radis sont servis rapés, en tartines ; le fenouil est émincé, et les potirons, potimarrons et autres courges sont préparés en velouté !

Chaque composant du menu est soigneusement défini avec une nutritionniste en fonction des recommandations du plan national nutrition santé. Les laitages, les fruits et le pain, sont fournis par des producteurs locaux afin de limiter les transports et favoriser l'économie agricole locale.

Economie réelle

Le coût d'achat d'une tête de salade bio est d'environ 1,5 €, notre coût de revient, personnel compris, est de 0,45 €.

En effet, le transport et le surcoût que l'on constate souvent sur les produits bio sont ici maîtrisés. Ainsi, le prix d'un repas à Andrézieux-Bouthéon reste l'un des plus bas de la région, au bon goût du fait-maison !

Plus de 600 repas par jour

Les repas confectionnés sont servis :

- aux enfants qui déjeunent au restaurant scolaire,
- aux utilisateurs du centre d'hébergement sportif,
- aux habitants bénéficiant du portage à domicile,
- aux convives de CASA,
- et aux agents municipaux.

Les caprices du temps

Si l'on peut déguster différentes sortes de légumes selon les saisons, le temps influe également sur leur culture.

Ainsi, les menus élaborés doivent parfois être modifiés en fonction des récoltes.

Suivez le guide !

Dans les menus, les produits issus du jardin bio municipal sont identifiés par un logo :

En 2012 le jardin a offert :

- 1005 kg de carottes
- 2236 têtes de salades
- 801 kg de poireaux
- 725 kg de potirons
- 570 kg de tomates



Une filière bio et courte



Au jardin
Culture & nettoyage

1,5km



A la cuisine centrale
Préparation

1,5km



Au restaurant scolaire
Dégustation