

Vivre et manger local, "c'est faire gagner tout le monde"



Depuis plus de 20 ans l'établissement Marie Vernières a développé un service sans faille de livraison aux cantines scolaires du Villeneuvois. Servis en liaison chaude, les restaurants satellites bénéficient de repas équilibrés, goûteux et variés qui régaler les enfants et rassurent les parents qui ont eu le même prestataire. Alain Bergésol, directeur et Christian Sournac, président du conseil d'administration de l'association œuvrent en ce sens. Ce dernier précise "depuis deux ans nous sommes engagés dans une dynamique de qualité introduisant aux menus des produits labellisés et provenant des agriculteurs locaux dans l'esprit de la loi Egalim et du PAT (Programme Alimentaire Territorial) porté par Ouest Aveyron Communauté".

Et de poursuivre "vivre et manger local à Villeneuve, c'est faire gagner tout le monde, maintenir les emplois, créer une solidarité des professionnels du territoire : éleveurs, commerçants, cuisiniers, valoriser la production locale de qualité, retrouver la fraîcheur et la saveur du terroir".

Production et transformation : sur un seul et même territoire

Le 6 avril dernier les résidents de l'Ehpad, les enfants des cantines, les personnes isolées livrées à domicile ont dégusté un sauté de veau élevé sous la mère au Batut de Villeneuve par la famille Bessou et préparé par le chef Claude Moreau et son équipe de cuisine.

Production et transformation sur un même territoire tel est le contrat gagnant gagnant pour ces acteurs locaux, les premiers bénéficiaires sont les consommateurs de nos cantines scolaires, résidents de l'Ephad. Christian Sournac conclue "nous sommes heureux de restituer ce lien social entre générations et acteurs du Villeneuveois à travers ce repas partagé".