



BURNHAUPT-LE-HAUT

Bleu-blanc-cœur au menu du collège

Une matinée d'information sur la filière nutritionnelle bleu-blanc-cœur était organisée dernièrement au restaurant scolaire du collège Nathan-Katz de Burnhaupt-le-Haut.

Elle était initiée par le chef de cuisine Patrick Delacôte, qui souhaitait sensibiliser ses collègues du secteur à une alimentation plus saine, par le recours à des produits issus d'animaux nourris différemment.

Cette démarche bleu-blanc-cœur propose l'utilisation de sources naturelles en oméga 3 (graines de lin, luzerne, herbe...), en limitant le soja et le maïs, et en favorisant le respect de l'environnement et du bien-être animal. Pendant une

demi-journée, le représentant de l'association Nicolas Fargeas a exposé cette nouvelle démarche alimentaire, puis a répondu aux questions des personnes présentes, dont Pascal Neuvy, technicien qualité et sécurité alimentaire au conseil départemental du Haut-Rhin.

Après des échanges fructueux, une dégustation a permis à tous d'apprécier quelques échantillons de viande et charcuterie. Ils avaient été préparés avec goût par l'équipe de cuisine du collège Nathan-Katz, qui inscrit régulièrement des produits bleu-blanc-cœur au menu du restaurant scolaire, à la grande satisfaction des élèves.

J.-M.R.



Le chef Patrick Delacôte a fait goûter à ses collègues les produits bleu-blanc-cœur.

Photo L'Alsace/Jean-Marie Renoir