

Salon de l'agriculture de Tarbes : le Département mobilisé au plus près des agriculteurs

Le Département se mobilise, à l'occasion du Salon de l'agriculture de Tarbes du 10 au 13 mars, au plus près des agriculteurs et de l'ensemble des acteurs du monde agricole.

Le Président Michel PELIEU et une délégation d'élus iront à la rencontre des agriculteurs jeudi 10 mars à l'occasion de l'inauguration du Salon. Ils reviendront le lendemain sur le stand des Jeunes agriculteurs pour déjeuner. Quant aux jeunes élus du Conseil départemental des jeunes, ils participeront également à cette édition en visitant le Salon samedi 12 mars.

Cette année l'accent est mis par le Département sur la valorisation des savoir-faire des chefs cuisiniers des collèges et autour d'animations anti-gaspillage alimentaire.

Les chefs cuisiniers des collèges donneront le coup d'envoi en assurant le buffet d'inauguration du Salon et en co-animant l'espace culinaire de la chambre d'agriculture sur toute la durée du Salon. Des animations quotidiennes anti-gaspillage alimentaire se dérouleront sur l'espace du Département, dans le hall des « producteurs » (hall 4).

Les chefs cuisiniers des collèges à l'honneur

Cette année, le Département met à l'honneur les talents culinaires des chefs cuisiniers des collèges pour valoriser la restauration collective sous la bannière « ma cantine, mon premier resto ».

Le buffet d'inauguration du Salon sera préparé par les chefs qui donnent quotidiennement du goût aux assiettes des collégiens.

C'est l'occasion de faire connaître la démarche de qualité, mais aussi de proximité, initiée par le Département en étroite collaboration avec les équipes chargées de la restauration dans les collèges pour faire du repas une expérience gustative, diététique et énergétique. L'objectif de demain, accroître l'approvisionnement local en denrées de saison, les produits issus des circuits courts et de proximité, l'introduction du BIO local et la prévention du gaspillage alimentaire.

Les chefs cuisiniers mèneront des animations autour de recettes tous les jours sur l'espace culinaire de la Chambre d'agriculture (hall 4 « producteurs ») en faisant participer et goûter les visiteurs.

Un espace « Département des Hautes-Pyrénées » de 36 m²

Le Département propose un espace de 36 m² au sein du hall 4 « producteurs », en face de l'espace animation culinaire de la Chambre d'agriculture. Une cuisine grandeur nature accueillera des animations tous les jours sur le thème de « comment éviter le gaspillage alimentaire » en donnant des infos et astuces pratiques et en faisant participer les visiteurs.

Le Conseil départemental des jeunes « invité spécial »

Les jeunes élus de la commission « Bien manger à la cantine » du Conseil départemental des jeunes découvriront le salon de l'agriculture samedi 12 mars et participeront aux animations culinaires menées par les chefs cuisiniers des collèges dans le prolongement de leur projet autour de la sensibilisation au bien manger.