https://pierrealainmillet.fr/Concours-de-cuisine-locale-2417



Concours de cuisine locale

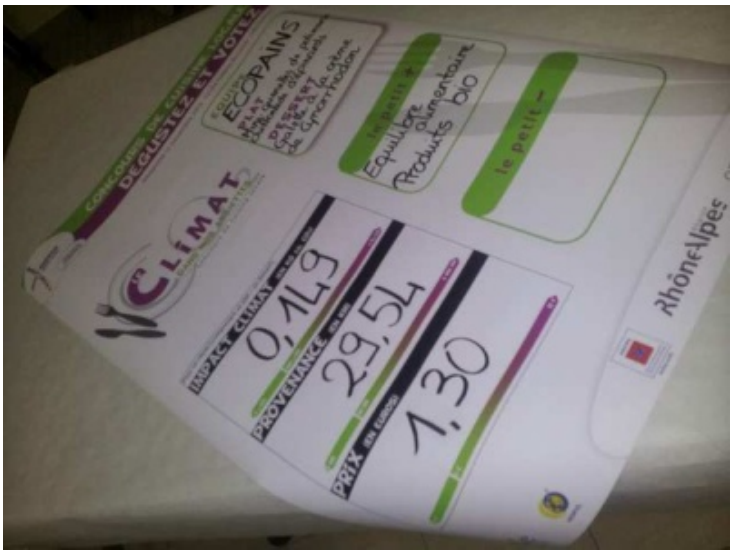
- Rencontres -

Date de mise en ligne : lundi 18 novembre 2013

Date de parution : 18 novembre 2013

Copyright © Blog Vénissian de Pierre-Alain Millet - Tous droits réservés

Ce dimanche 17 Novembre se tenait au lycée Hélène Boucher de Vénissieux le 2e concours de cuisine local. Ce n'est pas une déclinaison locale des concours qui fleurissent à la télévision dans le style « notez vos concurrents ». L'objectif est de réfléchir à la provenance de la nourriture qu'on prépare, et de chercher à réaliser des recettes utilisant des produits provenant de moins de 80kmâ€¦



6 équipes de l'agglomération étaient inscrites. Elles avaient étudié leur menu, cherché leurs fournisseurs a proximité de Lyon, et choisi leur recette avant de venir toute la matinée préparer le repas qui allait être offert aux convives. Avec l'équipe d'animation de l'espace infos-énergie du Rhône, elles ont calculé le prix d'achat des aliments, l'impact en quantité de carbone nécessaire pour les produire, et la distance en kilomètresâ€¦ Selon les équipes, le prix allait de 1à 8€, la distance 18 à 60 km, et l'impact carbone de 0,1kg à 2kgâ€¦

Et les invités venaient évaluer la qualité de ce repas collectif, réalisé dans les excellentes conditions du lycée qui possède bien sûr pour ses formations, des salles de cuisine équipées pour accueillir des groupes d'élèves, donc parfaitement adapté à ce concours



C'est une excellente occasion de réfléchir à l'organisation de l'agro-alimentaire et de mieux connaitre les producteurs du Rhône ou des départements voisins. La question étant alors, comment faire pour que ces productions locales trouvent toute leur place dans le réseau de distribution de l'agglomérationâ€¦

Copyright © Blog Vénissian de Pierre-Alain Millet