

CHÂTEAUNEUF-DU-RHÔNE

Les producteurs de la commune étaient à la cantine pour sensibiliser les écoliers



Le producteur Joël Faure a présenté ses picodons. LeDL/E.R.

Sur une initiative municipale du maire, Marielle Figuet, et de Marilynne Roissac, adjointe aux affaires scolaires, présentes ce jour avec plusieurs élus, en partenariat avec la société Plein sud restauration, les 200 petits Castelneuvois déjeunant au restaurant scolaire ont eu le plaisir de se régaler avec des produits de la commune (légumes, viande, fromage, kiwi et amandes). Cette initiative inédite est la seconde de l'année avec Plein sud

qui a fait une préparation spéciale pour Châteauneuf-du-Rhône, représentée par Joël Chaix et Léa Sinégre. Des agriculteurs étaient aussi de la fête.

Avant le déjeuner, les enfants divisés en groupes, ont écouté les explications de David Poncet qui a présenté la production de courges et pommes de terre. Puis, Joël Faure a parlé du picodon et Hervé lauzier des amandes. A noter la participation de membres de Castel bio, associa-

tion qui propose des animations aux écoliers (permaculture et au printemps, plantation de lavandes). Le repas était composé de pommes de terre en salade et gratin de courge de Philippe Comte, sauté de bœuf de Nicolas Regnier, picodon de Joël Faure, kiwis de Laurent Chaussabel et pain de la boulangerie Alix. Un repas de saison très apprécié des enfants et des grands qui ont partagé ce moment.