

TF1 met en valeur les produits frais landais servis au pôle culinaire de MACS



Toute l'année les producteurs et éleveurs landais travaillent de concert avec les cuisiniers du pôle culinaire de la Communauté de communes Maremne Adour Côte-Sud (MACS) pour que les enfants des crèches, cantines, centres de loisirs mais aussi les personnes bénéficiant du portage à domicile, se nourrissent de produits certifiés de qualité et provenant de producteurs de proximité... Ces efforts quotidiens pour servir du Poulet des Landes, du Kiwi de l'Adour et d'autres produits locaux frais seront valorisés demain mercredi 30 janvier dans le cadre d'un reportage diffusé au journal de 13h, présenté par Jean-Pierre Pernaut.

Les équipes de TF1 sont venues ce jour tourner les images nécessaires à cette réalisation : élevage de poulets en liberté à Carcen-Ponson, cuisson des poulets au Pôle culinaire de MACS (Seignosse), portage de repas chez un bénéficiaire de Seignosse, déjeuner servi au restaurant scolaire de l'Ecole de la Lande à Saint-Vincent de Tyrosse, interview de Pierre Clos-Cot, responsable du pôle culinaire de MACS et appréciations de nos chers bambins...

MACS remercie

Qualité Landes : au quotidien, Qualité Landes aide le pôle culinaire à s'approvisionner en produits locaux frais de qualité et certifiés

La Ville de Tyrosse, pour son aide à la réalisation du tournage dans la moderne et charmante École de la Lande (remerciements également à la directrice de l'École Laurence Guihard et au personnel de restauration)

La Ville de Seignosse et notamment Laetitia, chargée du portage de repas chez les personnes bénéficiaires de la commune, ainsi que le bénéficiaire qui a bien voulu accueillir chez lui les équipes de tournage.



Quelques chiffres sur le pôle culinaire de MACS, qui prépare les repas servis sur les 23 communes de la Communauté de communes :

5 500

c'est le nombre de repas servis par jour

Pour préparer des menus équilibrés servis sur une semaine, il faut par exemple :

500 kg de Bœuf de Chalosse - Label Rouge - pour la daube

600 kg de poulet fermier des Landes - Label Rouge - à « dépiapter »

320 kg d'effiloché de canard des Landes - IGP (Indication Géographique Protégée) - préparé en Axoa

300 kg de rôtis de Bœuf de Chalosse - Label Rouge

En ce moment, le Kiwi de l'Adour Label Rouge est à l'honneur. Au printemps, l'asperge des sables des Landes fera son entrée dans le cadre d'une seconde semaine du goût durant laquelle elle sera particulièrement mise à l'honneur.



CONTACT PRESSE

Marion PARAILLOUS 06 37 32 94 47