

L'écologie au cœur des Journées pétillantes

Les organisateurs des Journées pétillantes (qui se sont déroulées le week-end dernier) ont à cœur de préserver l'environnement. Ainsi, sur le site, on pouvait trouver des points de tri sélectif, des gobelets réutilisables, des boissons servies au verre et de la cuisine itinérante.

Cette société lyonnaise de restauration, qui suit les déplacements artistiques de la Compagnie Artiflette, s'est donnée pour objectif de servir des produits frais, que son équipe traiteur et son équipe boulangerie produisent à partir de matière première majoritairement issue de l'agriculture biologique ou biodynamique, locale et en circuit court.

Amel et William se sont dé-



D'un food truck, la Cuisine itinérante est devenue une société de 30 salariés.

placés à Barraux et ont présenté l'esprit de La Cuisine itinérante : « Il n'y a aucun additif, conservateur ou exhausteur de goût. On garde les prix accessibles au plus grand nombre. Un autre objectif est le zéro déchet avec de la vaisselle biodégradable ou réutilisable, des grands gâteaux découpés en parts, des produits de saison etc. »