

## RENCONTRE PRODUCTEUR

Avec

ADIZA MOUSSET



Le 11 mai dernier, dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire de la Communauté de Communes Coeur de Saintonge, les cuisiniers des cantines scolaires du territoire ont eu la chance de rencontrer **Adiza Mousset**, productrice de produits laitiers, et de découvrir les fameuses **Gabirottes** !

## PORTRAIT



Originnaire du Bénin, Adiza s'associe avec son mari pour reprendre la ferme familiale située dans la commune du Gua, en Charente-Maritime. Ils se consacrent à l'élevage d'une soixantaine de vaches laitières et proposent une **variété de produits laitiers fermiers** tels que du fromage frais, du fromage blanc, de la tomme de la Seudre, des Gabirottes et des yaourts fermiers.



## LES GABIROTTES

QU'EST CE QUE C'EST ?



La **Gabirotte**, à l'instar de la recette traditionnelle du « Wagashi », est élaborée à partir de lait de vache et d'une poignée d'ingrédients. Adiza a choisi d'appeler ses fromages ainsi en référence aux constructions de forme conique présentes dans les marais de la Seudre, où leurs vaches pâturent paisiblement.



## LEURS PARTICULARITÉS

Les Gabirottes sont **des fromages pouvant être cuisinés de diverses façons** : sucré, salé ou frit ! On peut donc les servir en entrée, en plat ou en dessert.

La Gabirotte est **un produit particulièrement intéressant** pour la restauration collective scolaire. En effet, d'une part, il constitue une **alternative à la viande**. D'autre part, grâce à ce même produit, il est possible d'explorer de multiples recettes et de **diversifier les plaisirs** tout **en répondant aux exigences de la loi EGalim** concernant les repas végétariens et en favorisant l'approvisionnement local !

## LA RENCONTRE

Lors de cette rencontre, les cuisiniers des cantines de Geay, Nancras, Saint-Sulpice-d'Arnoult et Trizay ont d'abord eu l'occasion de **découvrir** les diverses techniques de cuisson de la Gabirotte, qu'il s'agisse de la faire revenir à la poêle, de la frire ou de l'apprêter en sauce. Par la suite, un moment de **dégustation** a favorisé les **échanges entre les agents et Adiza**, en vue de proposer le produit prochainement au menu de la cantine.

