



A TABLES !

Votre lettre d'information dans le cadre du projet "A TABLES !"
Accompagnement pour la Transition vers une Alimentation Bio et Locale dans les Établissements Sociaux et médico-sociaux.



Édito

Avec l'arrivée du printemps et de la vaccination contre la Covid-19, nous espérons tous aller vers des jours meilleurs.

La thématique introduction de produits bio et locaux en restauration collective que nous avons commencée en 2016 continue graduellement.

Actuellement, nous suivons 29 établissements et d'autres vont nous rejoindre.

Nous essayons de lever les freins que vous identifiez et d'organiser des journées pour que vous échangiez.

Les changements prennent du temps, l'implication des cuisiniers et de l'équipe dirigeante est essentielle. Notre accompagnement est en perpétuelle adaptation en fonction de vos besoins et attentes.

Bien sûr, il faut s'organiser, planifier les commandes en lien direct avec les producteurs, et cela demande plus de temps. Mais je remarque la volonté de tous pour aller vers une cuisine avec de bons produits pour le bien-être des convives.

Nous mesurons des résultats encourageants.

Ce partenariat est gagnant/gagnant pour les producteurs qui trouvent de nouveaux débouchés et vos convives qui se régalaient.

Dans cette lettre du projet "A tables", vous trouverez, entre autres, des informations pour aller vers la conformité avec la loi eGalim et bien sûr une fiche recette.

Bonne lecture et encore merci pour votre implication.

Chantal BROSE

Vice-présidente chargée
de l'agriculture
Conseillère départementale
du canton de Boën

PROGRAMME DES JOURNÉES COLLECTIVES POUR LES ESMS DE LA LOIRE

FORMATION POUR LES ANIMATEURS



4
mai

Saint-Étienne.
Intervenant : Séverine Brun
du collectif Les Pieds dans le Plat.

VISITES D'EXPLOITATION



28
sept.

De 14h à 17h
Maraîchage
et élevage de bovin
viande à la ferme
du Perrier
à Boisset-Saint-Priest.

FORMATION CULINAIRE



6 et 7
oct.

Thème : "Cuisiner la viande locale
et bio locale dans mon établissement"
(lieu précis communiqué plus tard)
Intervenants : Mr Maille, formateur d'Interbev
avec la présence d'un diététicien
et d'un éleveur bovin.

DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT



Sur
demande

- Ateliers de sensibilisation du personnel de l'établissement.
- Ateliers de sensibilisation des convives : dégustations, jeux autour de l'alimentation.

SÉLECTION D'OUTILS POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE DÉMARCHE D'APPROVISIONNEMENT BIO/LOCAL !

Il n'est pas aisé de se repérer parmi les nombreux outils d'aide permettant d'appuyer vos démarches d'approvisionnement en produits locaux et bio locaux. Cette newsletter vous propose une sélection d'outils récents favorisant la compréhension de la loi eGalim, la connaissance de la saisonnalité des fruits et légumes dans la Région Auvergne-Rhône-Alpes mais aussi la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Notre sélection d'outils pour la compréhension de la loi EGALIM

- Le CNRC (Conseil national de la restauration collective) propose un décryptage des textes de la loi eGalim dans son document intitulé *"Les mesures de la loi eGalim concernant la restauration collective"*.

Pour consulter l'intégralité du document :

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>



Les + : Un tableau récapitulatif des différentes mesures de la loi eGalim avec les échéances et les structures concernées.

Date de publication : janvier 2020

- L'ARAG (Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand) est une association qui a pour objectif de valoriser les produits agroalimentaires de la Région. Elle propose un guide des familles de produits entrant dans le décompte de la loi eGalim à l'échelle de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour consulter l'intégralité du document :

<https://drive.google.com/file/d/10WF1h58NLdMrVffNJ9mcv8zTXbmkCnJI/view>



Les + : Un guide adapté aux productions de la Région, un zoom sur les produits labellisés AURA et une explication du terme "produit fermier".

Date de publication : décembre 2020

Un outil pour concilier l'approvisionnement local en fruits et légumes en favorisant l'offre de saison

- L'ARAG met également à disposition un guide pour promouvoir les fruits et légumes de saison et de proximité en Auvergne-Rhône-Alpes. En effet, les fruits et légumes frais de saison présentent de meilleures qualités nutritionnelles et gustatives pour les convives. Par ailleurs, en respectant la saisonnalité, les fruits et légumes sont généralement moins coûteux et vous permettent de valoriser les productions agricoles de votre territoire !

Pour consulter l'intégralité du document :

https://drive.google.com/file/d/1ghjj0neMgmGxco_aqCs6O3DMJw2eXCek/view



Les + : Un document indiquant la saisonnalité des fruits et légumes du département de la Loire !

Date de publication : décembre 2020

Notre sélection d'outils pour faciliter la lutte contre le gaspillage alimentaire

L'ADEME (Agence de la transition écologique) propose sur son site web plusieurs outils pratiques pour réaliser un diagnostic afin de définir les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place dans votre établissement. Ces outils s'adressent à tous types d'établissements responsables de restauration collective (scolaire, hospitalier, entreprises, public, privé, en gestion déléguée, autogérée, etc.). Notons que depuis la loi eGalim, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire s'étend à l'ensemble de la restauration collective publique et privée.

Bon à savoir : besoin d'un coup de pouce pour mettre en place un système de lutte contre le gaspillage alimentaire ? Nous pouvons vous aider. N'hésitez pas à nous contacter.

- Une fiche technique de l'ADEME pour la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire intitulée "*Mémo pour réaliser un diagnostic (fiche pratique)*".

Les + : Un mémo concis mais qui présente d'autres ressources pour aller plus loin.
Date de publication : 2018

- Un tableur proposant une grille de pesée et une méthode afin de reporter la quantité de gaspillage alimentaire par jour sur une période donnée.

Les + : Un document Excel libre d'utilisation, livré avec sa méthode et un exemple pour bien comprendre son fonctionnement.
Ce document propose trois niveaux d'évaluation du gaspillage alimentaire et d'organisation des pesées afin de s'adapter au maximum à la situation de votre établissement.
Date de publication : 2018

- Un guide de l'ADEME pour mettre en place des paniers anti-gaspi dans son établissement.
Le panier anti-gaspi est une solution de lutte contre le gaspillage alimentaire qui peut compléter d'autres solutions déjà mises en place. Le panier se présente sous la forme d'un repas à emporter issu des excédents de production pour des convives internes ou externes à l'établissement.

Les + : Le témoignage d'un EHPAD (page 22) dans l'Ain.
Date de publication : 2020

Pour consulter l'intégralité des trois documents de l'ADEME :

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>



TÉMOIGNAGE L'EHPAD LES JACINTHES À VIOLAY

Dans le cadre du projet d'approvisionnement des Établissements médico-sociaux en produits locaux et bio locaux porté par le Département, l'EHPAD Les Jacinthes, situé à Violay, a souhaité être accompagné en 2018. Aujourd'hui, l'établissement a augmenté ses approvisionnements en produits locaux à hauteur de 25% du budget total sans constater d'augmentation significative de celui-ci. Le directeur de l'établissement, **Michael PERONNET**, nous livre quelques éléments clés de cette réussite :

"Le plus important, c'est que l'équipe de cuisine adhère à la démarche mise en place en interne. Il est nécessaire que les cuisiniers élargissent un peu le nombre de fournisseurs. Il ne s'agit pas non plus de se perdre dans une multitude de nouveaux fournisseurs, mais de trouver un juste milieu.

Si l'équipe de cuisine est indispensable pour réussir un approvisionnement plus local, il faut également que l'ensemble de l'équipe de l'établissement soit soudée autour de la démarche. J'entends par là que chacun joue un rôle important, que ce soit l'animatrice, la diététicienne ou les personnels soignants.

Au début, nous avons commencé par introduire des produits laitiers. En effet, servir le fromage à la coupe sur un plateau nous a permis d'introduire plus facilement du fromage fermier. Ce qui nous a également motivés, c'est la lutte contre la dénutrition. Aujourd'hui, nous sommes capables de proposer des soupes enrichies avec des légumes frais qui disposent d'une qualité organoleptique meilleure.

Enfin, nous sommes ravis de constater que les résidents et familles sont satisfaits des changements mis en place".

LE COLLECTIF

LES PIEDS DANS LE PLAT



Le collectif Les Pieds dans le Plat est une association de cuisiniers et diététiciens nutritionnistes engagés pour une transition alimentaire biologique, saine et durable. Elle accompagne la restauration collective à introduire des produits bio locaux par une approche globale du repas, depuis les aspects nutritionnels jusqu'aux techniques culinaires en passant par l'éducation au goût et la gestion du gaspillage alimentaire. Le collectif Les Pieds dans le Plat est présent sur toute la France et accompagne tous les types d'établissements disposant d'une cuisine : crèche, école, collèges, lycées, EHPAD, restaurants administratifs, etc.

Le collectif intervient depuis de nombreuses années aux côtés de l'ARDAB pour proposer des formations culinaires aux chefs des différentes collectivités que l'ARDAB accompagne, et notamment les ESMS de la Loire dans le cadre du programme d'accompagnement du Département dont vous faites partie !

Vous retrouverez le collectif le vendredi 4 juin 2021 pour la formation destinée aux animateurs avec une journée dédiée entièrement à l'approche sensorielle de l'alimentation. L'objectif : que chaque animateur reparte outillé avec des idées de nouvelles animations à mettre en place ! Vous pouvez d'ores et déjà noter la date et soyez attentifs à vos mails dans les prochaines semaines !



BLANQUETTE DE LÉGUMINEUSES

Difficulté : 🍳🍳

Bio : Bio Bio Bio

Local : 📍📍📍

Temps : ⌚⌚

Label :

Fait maison : 🏠🏠🏠



INGRÉDIENTS

(pour 10 convives - 146 gr)

Quantité

- | | |
|---------------------------|-------------|
| • Champignon de Paris bio | 0,300 kg |
| • Bouillon de légumes bio | 0,300 litre |
| • Carotte bio | 0,300 kg |
| • Haricot blanc bio | 0,200 kg |
| • Pois chiche bio | 0,200 kg |
| • Crème fluide UHT bio | 0,100 litre |
| • Oignon bio | 0,100 kg |
| • Poireau bio | 0,050 kg |
| • Farine de blé bio | 0,025 kg |
| • Huile de tournesol bio | 0,015 kg |
| • Levure maltée bio | 0,005 kg |

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Cuire les légumineuses séparément, les égoutter.
- Tailler les légumes en grosse mirepoix et les cuire vapeur.
- Mélanger l'ensemble.
- Faire la sauce blanquette à base d'un roux ou une béchamel de légumineuses faite avec des haricots blancs mixés dans le jus de cuisson ou de bouillon.
- Ajouter la crème et la levure maltée.
- Rectifier l'assaisonnement.

ENTREZ DANS LA DÉMARCHE D'ACCOMPAGNEMENT



Si vous souhaitez entrer ou conforter votre démarche pour vous approvisionner avec plus de produits bio locaux, n'hésitez pas à nous contacter et intégrer ce projet accompagné par le Département de la Loire.

Contacts et liens utiles



**Département
de la Loire**
Service agriculture

Thierry VICARD
Chargé de mission
pratiques durables
thierry.vicard@loire.fr
04 77 43 71 06
www.loire.fr



**Chambre d'Agriculture
de la Loire**

Eléa MOIMEAUX
Conseillère produits fermiers
elea.moimeaux@loire.chambagri.fr
Julie ROSSATO
Conseillère Territoriale
julie.rossato@loire.chambagri.fr
04 77 92 12 12
www.loire.chambre-agriculture.fr
www.localdesaison42.fr



ARDAB

Association des producteurs bio
du Rhône et de la Loire
Alice MARTIN
Chargée de mission restauration
collective
alice-ardab@aurabio.org
06 13 73 14 61
www.auvergnerhonealpes.bio/
Espace Restaurants collectifs