



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

En ce début de mandat départemental, le Département de la Loire est plus que jamais déterminé pour aider les Établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) à aller plus loin dans l'introduction des produits locaux et bio locaux.

Nous sommes tous persuadés des bienfaits de cette démarche pour nos résidents et pour nos agriculteurs. Ce projet, commencé en 2016, a reçu l'adhésion de nombreux établissements. Nous répondons à un accompagnement personnalisé et nous adaptons notre soutien en lien avec vos besoins avec l'appui de la Chambre d'Agriculture et de l'ARDAB.

Changer ses habitudes n'est pas facile, mais avec la volonté de la Direction des établissements et des équipes aux cuisines, nous consoliderons la part de produits locaux pour atteindre les objectifs de la loi Egalim (50% de produits sous Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) dont 20% de Bio), sans oublier la mobilisation des équipes de soin et d'animation pour rencontrer l'adhésion des convives.

Nous vous aidons à connaître les producteurs qui peuvent vous fournir. Un travail a aussi été réalisé avec les grossistes, primeurs et fournisseurs de la restauration hors domicile (RHD) et des fiches contacts sont à votre disposition.

Dans cette lettre d'information, nous vous présentons différentes actions réalisées cette année : formations et visites qui ont permis de redonner une dynamique de dialogue avec l'amont tout en faisant émerger des clefs de réussites et de facilitation pour l'approvisionnement en produit bio et locaux des cuisines. Ces moments ont également été l'occasion d'échanges privilégiés entre établissements. Au fil de ces quelques pages, vous trouverez, bien sûr, une recette à découvrir avec vos convives et collaborateurs.

Avec l'arrivée de Clarisse Loaec qui va piloter le projet en remplacement de Thierry Vicard, parti à la retraite, et la fin d'une période anxiogène liée à la Covid-19, gageons sur une nouvelle dynamique de la démarche avec un passage au braquet supérieur.

Chantal BROSSE

Vice-présidente chargée
de l'agriculture

L'ANNUAIRE

des producteurs et fournisseurs de la restauration collective mis à jour

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous" dite loi Egalim introduit et précise un certain nombre de dispositions relatives à la restauration collective.

L'un des objectifs consiste à introduire 50% de produits "durables et de qualité" dont 20% minimum de produits biologiques dans les services de restauration collective au plus tard le 1^{er} janvier 2022.

Dans la Loire, de nombreuses exploitations agricoles, entreprises agro-alimentaires et plateformes locales travaillent d'ores et déjà avec des établissements de restauration collective. Les produits locaux, durables et de qualité prennent donc peu à peu leur place dans les cuisines ligériennes.

Ce sont ainsi pas moins de 150 entreprises qui ont choisi de figurer dans l'annuaire des producteurs fournisseurs de la restauration collective. Mis à jour en 2021, vous pouvez le télécharger sur le site www.localdesaison42.fr.



FORMATION

des animateurs des ESMS

Une fois par an, les animateurs des ESMS de la Loire se retrouvent pour une journée de formation sur la thématique de l'alimentation et des produits locaux et bio locaux. Cette année, la rencontre a eu lieu le 4 juin à l'Hôtel du département, rassemblant 17 animateurs en ESMS. Les intervenants, Séverine Brun et Philippe Galley du Collectif Les Pieds dans le Plat, ont amené les participants à expérimenter plusieurs animations autour de l'approche sensorielle de l'alimentation : jeux de l'odorat/texture, tableau culinaire, débat, identification des céréales et légumineuses... Une journée riche en découvertes et en échanges qui a permis aux animateurs de s'outiller de nouvelles idées d'animations !



VISITE

du GAEC des Épilobes, producteur de Fourme de Montbrison

Le 16 mars, le personnel des ESMS de la Loire engagés dans la démarche d'approvisionnement local et bio local ont participé à une après-midi de découverte du GAEC des Épilobes, une exploitation produisant de la Fourme de Montbrison à Sauvain.

La visite s'est déroulée en présence de l'agricultrice Véronique Murat et du Président du Syndicat de la Fourme, Hervé Dubien.

Les participants ont pu découvrir la fabrication de ce fromage AOP et comprendre l'organisation de cette filière. Ils ont également visité les bâtiments d'élevage, le laboratoire de transformation du GAEC et dégusté de la fourme fermière !

Cette demi-journée a également permis d'échanger sur la loi Egalim et ses conséquences sur l'approvisionnement des restaurants collectifs et a été l'occasion de présenter les produits sous SIQO de la Loire et plus largement de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Enfin, les cuisiniers des ESMS ont pu revoir la technique de découpe de la fourme.



APRÈS-MIDI

découverte du maraîchage et de l'élevage de Ferrandaises

Le 28 septembre, Véronique Dubost nous a accueillis à la Ferme du Perrier à Boisset-Saint-Priest afin de découvrir la production de viande bovine et de légumes pour la restauration collective.

Après une introduction aux enjeux de la loi Egalim, Véronique Dubost nous a fait découvrir son élevage de Ferrandaises destiné à fournir du bourguignon frais sous vide aux collectivités à proximité. Les échanges ont été riches autour de la question de la valorisation des bêtes en restauration collective, l'équilibre matière et les différents morceaux constituant une bête. Puis direction les surfaces maraîchères en plein champs et sous serre. Véronique nous a expliqué les particularités de la production biologique et l'histoire de la ferme depuis 2004, année d'installation avec son mari.

Une journée riche d'échanges qui a permis de lever plusieurs idées reçues sur la production biologique, de comprendre le lien essentiel qui lie élevage et production végétale et de partager les contraintes et les leviers d'action en production comme en cuisine pour introduire des produits frais et bio.

Merci encore à Véronique de nous avoir ouvert les portes de sa ferme !



La recette de saison : LE PARMENTIER D'AGNEAU

Coût par portion
ENVIRON
1,45 €
Coût par portion



Crédit photo : Nicolas Louis, Pierre-Louis Viel

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Laver et éplucher les légumes.
- Détailler les pommes de terre en gros cubes, émincer les oignons, hacher l'ail, réserver.
- Cuire les cubes de pommes de terre (départ eau froide salée) 20 minutes environ à partir de l'ébullition. Égoutter les pommes de terre pour ensuite les réduire en purée. Ajouter la crème fraîche et mélanger. Vérifier l'assaisonnement avant de réserver au chaud (+ 63 °C).
- Faire rissoler dans la matière grasse frémissante les épaules d'agneau. Mouiller du bouillon de bœuf dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Porter à ébullition, puis laisser cuire 30 minutes environ. Réserver un tiers du bouillon, égoutter les épaules d'agneau et les détailler en morceaux. Enfin, hacher puis réserver au chaud (+ 63 °C).
- Faire suer les oignons émincés puis ajouter l'ail. Mouiller du coulis de tomate et du bouillon de cuisson pour ensuite ajouter les herbes de Provence et porter l'ensemble à ébullition. Incorporer l'agneau haché puis laisser mijoter 10 minutes avant de rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- Procéder à l'assemblage en bacs gastronomes en déposant une couche de purée de pomme de terre, puis une couche de viande, puis une seconde couche de purée. Parsemer ensuite de chapelure et de parmesan.
- Gratiner à four chaud (180/200 °C) 10 minutes environ.
- Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service !

INGRÉDIENTS

(100 convives)

	Quantité
• Epaule d'agneau maigre sans os	13,5 kg
• Bouillon de bœuf déshydraté	0,07 Kg
• Eau (pour mémoire)	5L
• Huile d'olive vierge extra	0,25 L
• Pommes de terre	21 Kg
• Sel gros	0,12 Kg
• Crème fraîche épaisse 30% MG	2,5 Kg
• Oignons jaunes	1,5 Kg
• Ail	0,2 Kg
• Coulis de tomate	3,5 Kg
• Herbes de Provence moulues	0,008 Kg
• Sel fin	0,03 Kg
• Poivre gris/noir moulu	0,01 Kg
• Chapelure	0,9 Kg
• Parmigiano Reggiano AOP 28% MG râpé	1 Kg



ZOOM SUR

les grossistes rencontrés sur le territoire

Dans le cadre du projet d'approvisionnement en produits locaux et bio locaux, une enquête auprès des grossistes, primeurs et fournisseurs de la RHD a été réalisée. Objectif : mieux connaître leurs besoins, leur fonctionnement, évaluer leur connaissance de la loi Egalim et leur sensibilité aux produits y répondant.

Une dizaine de visites ont été réalisées par la Chambre d'Agriculture de la Loire et l'ARDAB.

Des fiches "contact" pour chaque entreprise ont été rédigées avec les informations suivantes :

- nom de l'entreprise,
- contact,
- gamme des produits proposés,
- existence ou non d'une gamme répondant à la Loi Egalim,
- informations concernant la logistique et le transport des denrées.

Ces fiches sont disponibles sur simple demande.

UN ACCOMPAGNEMENT

sur mesure

En tant qu'établissement membre de la démarche proposée par le Département de la Loire, vous avez bénéficié d'un accompagnement de la Chambre d'Agriculture de la Loire et de l'ARDAB pour introduire davantage de produits locaux et bio locaux dans votre cuisine. Que vous soyez engagés dans la démarche depuis 2017 ou nouvellement impliqués en 2021, quel que soit votre stade d'avancement, il est toujours temps de reprendre votre dynamique ou d'aller plus loin.

L'ARDAB et la Chambre d'Agriculture de la Loire se tiennent à votre disposition pour :

- faire le diagnostic de la cuisine de votre établissement (% bio, % local, loi Egalim, pratiques en cuisine...),
- faire le sourcing de producteurs et fournisseurs pouvant vous approvisionner,
- travailler avec vous sur le gaspillage alimentaire, les protéines végétales...
- animer un temps d'échange et de sensibilisation avec vos équipes,
- animer un temps ludique et dynamique sur la question des produits locaux et des produits bio avec vos résidents, quel que soit leur âge !

Tout au long de l'année, nous vous proposons des visites de fermes, des formations culinaires en cuisine, et des journées de formation pour vos animateurs.

L'objectif de cet accompagnement : vous donner les clés pour réussir votre approvisionnement en produits locaux et bio locaux tout en maîtrisant votre budget et faire de cette dynamique un projet d'établissement porté et compris par vos équipes et vos résidents.

Pour intégrer la démarche ou pour reprendre le fil de votre accompagnement : contacts en dernière page.

Contacts et liens utiles



Département de la Loire Service agriculture

Clarisse LOAEC

Chargée de mission agriculture et alimentation durable

clarisse.loaec@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