

A TABLE

Lettre d'information sur la restauration

Édito



Depuis plus d'un an, nous concentrons nos efforts en restauration sur les produits bio et locaux. Vous avez remarqué nos petits logos de plus en plus présents sur les menus que nous vous proposons.

Nous nous focalisons sur des produits de terroir, de production locale ; sachant que dans nos montagnes il faut étendre la proximité aux départements voisins pour trouver des approvisionnements pérennes sur la saison ou sur l'année, auprès de regroupement de producteurs.

Les produits bio ne sont pas toujours locaux, et nous évitons d'acheter des produits bio qui viennent de l'autre côté de la terre : leur bilan carbone est beaucoup trop élevé !

Aux états généraux de l'alimentation de Paris le 20 juillet 2017, Nicolas Hulot disait :

" Il existe une demande nouvelle. Elle possède une valeur ajoutée qui peut participer à cette identité Française de produit de proximité, de qualité et de terroir où l'on retrouve le plaisir du goût. "

Notre cheminement au sein de la démarche *Mon Restau Responsable*® va dans ce sens pour vous proposer une cuisine de goût encore plus " responsable ".

Hélène Bremond,
Adjointe des services économiques

Une alimentation durable pour tous

En novembre 2016, le projet de loi "Égalité et Citoyenneté" prévoyait que les restaurants collectifs incluent dans la composition des repas un volume de 40 % de produits répondant à des critères d'alimentation durable, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Par alimentation durable, il faut comprendre des produits frais, de saison, provenant d'approvisionnements en circuits courts ou labellisés. Parmi ces derniers, l'on peut notamment citer l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), label qui désigne un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique française, ou le Label Rouge, signe officiel qui atteste d'un niveau de qualité supérieure.

Le texte prévoyait un délai de mise en conformité et seuls les contrats de restauration collective passés après le 1^{er} janvier 2020 devaient être concernés. Néanmoins, en Janvier 2017, le Conseil constitutionnel a supprimé l'article 192 de la loi qui faisait état de cette obligation.

C'est donc dans le cadre de son engagement en faveur du développement durable et afin de répondre aux attentes croissantes de ses parties prenantes (patients, usagers, enfants des restaurants scolaires et leurs parents) que la Fondation Edith Seltzer a choisi de mettre en œuvre une démarche d'amélioration de la qualité de l'ensemble de ses prestations de restauration.

Un objectif : proposer des repas qui soient à la fois bons pour la santé et appétissants, équilibrés et respectueux de l'environnement.

Début 2018 (calculs réalisés sur les mois de janvier et février), les repas servis dans nos restaurants ont été préparés avec 54 % d'aliments répondant à des critères d'alimentation durable, dont 10 % de denrées issues de l'agriculture biologique.

Et le retour des beaux jours devrait nous permettre de proposer plus de produits locaux et de saison !

Maxime Grudenik,
Animateur Développement durable - Qualité



À venir **

La semaine européenne du développement durable du 30 mai au 5 juin 2018
Le printemps Bio du 1^{er} au 15 juin 2018

Portrait : Stéphane BLAIS, 51 ans



Père d'une fille de 22 ans

- ◆ 1986 -1988 : tournant de cuisine au mess sous-officiers dans l'armée de l'air à Salon-de-Provence
- ◆ 1988 - 1998 : opérateur-topographe dans un cabinet de géomètre à Briançon
- ◆ 2000 : tournant de cuisine à Chantoiseau, puis tournant de cuisine au Bois de l'ours

" Travaillant au sein de l'équipe restauration, sur la cuisine satellite du Bois de l'Ours, je suis en charge de l'allotissement des plateaux des patients et du personnel. Depuis l'ouverture de l'Hôpital de jour en février

2013, je m'occupe également des repas du midi pour les patients en ambulatoire.

La Fondation propose des menus adaptés à différentes pathologies (sans sel, hypocalorique, allergie, diabétique....), ce qui impose une rigueur dans la préparation des plateaux. Je dois pour cela respecter les indications des diététiciennes en matière de quantité et de plats proposés.

Mes missions se sont élargies récemment pour intégrer la préparation des plateaux repas destinés aux enfants des écoles du Briançonnais pris en charge dans le cadre des Projets d'Accueil Individualisés (PAI). Ces repas sont adaptés aux enfants souffrant d'allergies alimentaires. En février 2018, j'ai suivi une formation qui m'a apporté des connaissances spécifiques sur les allergènes et les maladies coeliaques. "

Menu 100% Développement durable

jeudi 31 mai 2018

Salade Izoard

Rôti de porc alpin et Lentilles bio

Pommes au four des Hautes-Alpes

SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE
30 MAI - 5 JUIN



Menu 100% Bio

Mardi 5 juin 2018

Carottes râpées bio

Spaghettis bolognaise bio

Dessert fermier aux fruits
(fromage blanc et fruits bio)

Recette du chef - Gigot d'agneau à la cuillère

Le Gigot cuit à la braise ou gigot de sept heures était traditionnellement mitonné dans la cheminée ou le four à pain où la cocotte mijotait durant la nuit. Le confit obtenu, fondant et savoureux, se détache facilement de l'os pour le service.

- ◆ Préparer une pâte à luter qui fermera la cocotte pour la cuisson : mélanger la farine et l'eau pour obtenir une pâte molle.
- ◆ Faire chauffer une cuillère d'huile d'olive dans une cocotte en fonte si possible, faire dorer le gigot sur toutes ses faces.
- ◆ Ajouter la garniture aromatique et la faire colorer légèrement, avec le bouquet garni et les gousses d'ail.
- ◆ Déglacer avec le vin blanc, c'est-à-dire verser le vin afin de détacher les sucs de viande et de légumes pour le jus de viande.
- ◆ Ajouter du fond de veau. Porter à ébullition, ajouter du sel, du poivre et les grains de poivre. Fermer la cocotte avec son couvercle.
- ◆ Préchauffer le four à 120°C.
- ◆ Fabriquer un boudin de pâte et entourer la marmite au niveau du couvercle afin que la cuisson soit hermétique.
- ◆ Enfourner le gigot pour 7 heures.
- ◆ Servir avec des légumes et des pommes de terres grenaille sautées.

Bon appétit !

Sandrine FINE, Chef de restauration

-1 Gigot d'agneau, non désossé : c'est meilleur !

Pâte à luter :

- 200 g de farine
- 50 ml d'eau

Garniture aromatique :

- 2 carottes
- 3 oignons épluchés et taillés en cubes
- 3 gousses d'ail avec la peau

Pour le bouquet garni :

- 1 branche de thym
- 3 feuilles de laurier
- 1 branche de persil
- 1 feuille de poireaux
- 1 branche de céleri
- 1/2 litre de jus ou fond de veau
- 1/2 litre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de farine
- 5 grains de poivre
- sel et poivre
- huile d'olive

