

A TABLE

Lettre d'information sur la restauration

Édito

Loi Agriculture et Alimentation

⇒ Objectif : 50% de produits Bio dans les cantines en 2022

Le mercredi 30 mai dernier, les députés ont adopté le projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation. Afin de comprendre la démarche, il est utile de rappeler les enjeux de cette loi. Il y a ceux dans lesquels nous sommes déjà impliqués, comme la réglementation nutritionnelle, la santé publique, l'éducatif, le goût, l'empreinte écologique.

Reste cependant encore de grands axes à développer pour atteindre le but fixé. Le travail a déjà commencé sur le plan social et équitable en favorisant le lien entre producteurs et consommateurs. Notre défi réside essentiellement dans le rôle que nous pouvons jouer en matière de développement économique local. Un enjeu de taille, qui permettrait à court et moyen terme de :

- Favoriser les filières courtes
- Participer au développement de l'agriculture de proximité

Cela devrait ainsi contribuer à la création d'emplois et à la valorisation des savoir-faire sur le territoire.

Toutefois, notre secteur géographique reste encore trop souvent isolé et les circuits d'approvisionnements locaux sont peu nombreux et pas assez structurés, Il convient donc de travailler main dans la main. Bien entendu nous ne voulons pas tomber dans l'absurde et utiliser par exemple des produits bios venus de Chine ! Ceci est en totale contradiction avec nos objectifs écologiques.

Conscients que nous sommes tous acteurs de ces changements, c'est à chacun d'entre nous de modifier nos comportements alimentaires et de mettre en place de nouvelles habitudes en prenant garde de ne pas tomber dans l'extrémisme : " un Koala mangera toujours de l'eucalyptus ".

La mise en œuvre d'une restauration collective de qualité participe donc directement aux objectifs de la politique publique en matière d'agriculture et d'alimentation. Tous les acteurs concernés doivent encourager l'instauration de nouvelles pratiques plus respectueuses des Hommes, de leur santé et de leur environnement, dans le cadre d'un projet "qui pense global et agit local".

Gwendaline Chierici, Diététicienne

Retour sur

Printemps
BIO
www.printempsbio.com

SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE
30 MAI - 5 JUIN

- ⇒ La semaine du développement durable
- ⇒ Le printemps Bio

Cette année encore, la Fondation a participé à la semaine européenne du développement durable du 30 mai au 5 juin. Et aussi au Printemps Bio, qui se déroule chaque année la première quinzaine de juin dans toute la France.

En plus de son engagement dans une démarche de développement durable au quotidien et son adhésion à Mon Restau Responsable®, avec l'introduction des produits bio et locaux à chaque repas, la Fondation a proposé un repas 100% développement durable, jeudi 31 mai, et un repas 100% Bio, mardi 5 juin, dans ces restaurants et auprès de ses clients extérieurs.

Echanges Paysans 05, la Ferme Aquacole Faure et la Société Nouvelle Abeil, nos fournisseurs, étaient présents pour des dégustations. Merci à eux !

La Fondation a également offert un café Bio dans ses restaurants, pour accompagner ces 2 repas.



Portrait : Sylvie STAGNARO, diététicienne



48 ans, mère de 2 filles de 18 et 19 ans

- ◆ 1993 : Diplôme de diététicienne à Paris
- ◆ Depuis 1993 : 25 ans d'expérience professionnelle variée : recherche clinique, milieu hospitalier, enseignement, libéral et restauration collective

- ◆ Depuis 2006 : diététicienne à la Fondation
- ◆ 2012 : DU d'Éducation Thérapeutique, coordinatrice Éducation Thérapeutique du Patient et rattachée à la qualité

"Depuis 3 ans, j'occupe un poste transversal de diététicienne, orienté sur des actions de santé publique : consultations externes, interventions en milieux scolaires, formation sur la diététique aux stagiaires du CRP, visite à domicile des

bénéficiaires des repas à domicile.

Mon activité est très variée, elle permet de toucher des publics allant de 6 à 100 ans avec des problématiques très différentes, et de proposer des actions de prévention en matière de santé.

Cela me permet d'avoir une vision globale de la Fondation et de m'inscrire dans des projets innovants.

Une partie de mon travail consiste également à coordonner les 5 programmes d'Éducation Thérapeutique autorisés (diabète, nutrition, addictologie, psychiatrie et maladies neuro-dégénérative). Je suis également en charge des évaluations des pratiques professionnelles qui s'inscrivent dans la démarche qualité globale de l'établissement permettant d'améliorer la qualité et la sécurité des soins des personnes accueillies au centre médical.

C'est une ouverture d'esprit que de connaître le travail de chacun dans la Fondation, connaître les autres"

Mon Restau Responsable®... Ensemble transformons l'essai !



La Fondation Edith Seltzer a choisi d'intégrer des critères de développement durable dans le cadre de sa prestation de restauration, à destination de ses usagers et des clients extérieurs :

- ◆ Approvisionnement auprès de fournisseurs locaux et en circuit courts
- ◆ Utilisation de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture

- ◆ Diminution des contenants jetables, tri et valorisation des bio-déchets
- ◆ Recours aux énergies renouvelables (biomasse et solaire thermique)

En juin 2017, nous avons obtenu le logo "Ici, Mon Restau Responsable s'engage", 1^{ère} étape de la démarche proposée par la Fondation pour la Nature et l'Homme, et nous nous sommes alors engagés à mettre en œuvre un certain nombre d'actions d'amélioration.

Afin de constater collectivement les progrès réalisés depuis, la Fondation Edith Seltzer organisera un évènement festif autour de la restauration le jeudi 18 octobre prochain. Membres du personnel, représentants des usagers et clients (mairies, personnel de cantine, représentants des parents d'élèves...) seront conviés. Vous pouvez d'ores et déjà prendre note de cet évènement dans votre agenda.

Recette du chef Crumble de légumes du moment

Pour la pâte à crumble

- ◆ Mélanger les ingrédients de façon à obtenir une pâte légèrement sablée

Pour les légumes

- ◆ Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, saisir les dés de courgettes, ajouter les oignons, ail haché et tomates cerises, en dernier
- ◆ Ajouter les herbes aromatiques, inutile de cuire, il s'agit de saisir le mélange afin de concentrer les saveurs
- ◆ Disposer les légumes dans un plat allant au four, recouvrir d'une fine couche de pâte
- ◆ Cuire au four à 180° pendant 20 à 30 minutes
- ◆ Déguster en accompagnement ou en plat avec une salade au vinaigre balsamique

Bon appétit !

Sandrine FINE, Chef de restauration

Ingrédients

- 1,5 kg de courgettes en cubes
- 500 g d'oignons émincés
- 50 g de tomates cerise
- fromage frais
- huile d'olive, Bio si possible
- thym frais, basilic frais
- ail haché
- sel, poivre

Pour la pâte à crumble

- 300 g farine
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de flocons d'avoine
- 200 g de parmesan râpé
- sel

Graphisme Service Qualité - Communication

Marie Christine HOLLANDER ◆ Léa CARMONA ◆ Tél : 04 92 25 58 48
Responsable de la publication : François BACH, Directeur Général

Rejoignez-nous sur

