

A TABLE

Lettre d'information sur la restauration



Édito

Un repas végétarien le midi, une fois par semaine

Au carrefour des problématiques de santé, d'agriculture et d'écologie, l'alimentation est un sujet de société majeur et la restauration collective est régulièrement citée comme un levier incontournable en vue de faire évoluer les pratiques alimentaires des Français.

59 % des Français se déclarent ainsi favorables à l'introduction de repas végétariens dans les cantines scolaires, soit près de 6 Français sur 10 ; une adhésion largement confirmée au sein des jeunes générations (18-34 ans) qui soutiennent à 74 % cette initiative*.

La viande apporte des protéines avec des acides aminés essentiels, du fer et de la vitamine B12, éléments essentiels au bon fonctionnement de notre corps et qui ont l'avantage d'être plus facilement absorbables par l'organisme que celles d'origines végétales. L'alimentation carnée a donc un réel intérêt nutritionnel. L'on trouve également ces protéines dans les œufs et les poissons, il n'est donc pas nécessaire de manger de la viande à tous les repas.

Une consommation excessive de viande industrielle n'est pas sans conséquence sur la santé et l'environnement : antibiorésistance, pollution de l'eau et de l'air... Mais il existe des modes de production durables, tels que les élevages de montagne que la Fondation Edith Seltzer a choisi de soutenir au travers de son partenariat avec l'abattoir de Guillestre. Il ne s'agit donc pas de supprimer toutes les sources de protéines animales mais simplement d'en consommer moins, et de meilleure qualité.

Dans les végétaux, on retrouve également les nutriments dont l'organisme a besoin, à condition d'associer des céréales (riz, sarrasin, blé) et des légumineuses (lentilles, pois-chiches, haricots...), lors d'un même repas. La Fondation Edith Seltzer propose à présent un repas végétarien le midi, une fois par semaine. Avec, à chaque fois évidemment, l'assurance que le menu respecte «des recommandations nutritionnelles conseillées».

Maxime Grudenik

Animateur Qualité - Développement durable

*Résultats d'un sondage publié le lundi 16 avril 2018, commandé par Greenpeace France et réalisé par l'institut BVA.

Savourer local...

Un partenariat a été mis en place entre la cuisine du Grand Chemin et l'abattoir des Hautes Vallées à Guillestre. L'objectif : permettre à tous les convives de savourer de la viande locale de qualité.

Aujourd'hui, la viande d'agneau est entièrement fournie par l'abattoir. Qu'elle soit dégustée à la Fondation, dans les restaurants scolaires, à la Maison d'Accueil Spécialisée ou chez les particuliers bénéficiaires des portages de repas.

Cet abattoir est très particulier : il est géré en coopérative par des éleveurs. 12 d'entre eux travaillent sur la chaîne d'abattage un jour par semaine, dans le respect du bien-être animal et de la qualité de la viande. Ils sont fiers de montrer que l'on peut faire autrement leur métier en mettant en place des circuits courts et de la vente directe. Un boucher est chargé de découper la viande directement au sein de l'abattoir.

Les animaux, élevés en pleine nature, proviennent de 4 communautés de commune des Hautes Alpes (Briançonnais, Ecrins, Guillestrois-Queyras et Embrunais) et de celle de l'Ubaye.

Le bâtiment appartient au SMIAGD (Syndicat Mixte Intercantonal de l'Abattoir Guil-Durance) qui a investi plus de 900 000€ il y a deux ans pour sa rénovation. Le collectif d'éleveurs a ainsi pu reprendre l'activité au sein de la SCIC Abattoir des Hautes Vallées (Société Coopérative d'Intérêt Collectif).

La coopérative se veut un acteur responsable du développement local, permettant aux petits éleveurs de continuer à vivre de leur métier et d'entretenir des paysages qui font la beauté des Hautes Alpes et permettent aux touristes d'apprécier le département.



Brigitte Peyrot, présidente et une partie de l'équipe des éleveurs

Portrait : Lucas Blanchard



Âge 22 ans

Célibataire

Apprenti en cuisine de 2012 à 2015 afin de préparer le CAP d'Agent Polyvalent de restauration.

Bien intégré à l'équipe de cuisine du Grand Chemin, a choisi de prolonger son expérience en postulant en tant que tournant de cuisine.

Lucas est salarié depuis Octobre 2015.

Son projet professionnel et personnel est de rejoindre l'entreprise familiale prochainement pour une période d'une année.

Aime cuisiner pour sa famille, surtout des salades composées avec des légumes de saison.

Aime le chocolat, mais pas le noir !

Loisirs :

- ◆ Hockey dans le cadre d'une association
- ◆ Hand-Ball au club de Briançon

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



Dans le cadre de son engagement volontaire en faveur du développement durable et afin de répondre aux

attentes croissantes de ses convives, la cuisine du Grand Chemin a choisi de développer une démarche d'amélioration de la qualité pour l'ensemble de ses prestations de restauration. Notre objectif : proposer à tous des repas à la fois bons pour la santé et appétissants, équilibrés et respectueux de l'environnement.

En juin 2017, nous avons obtenu le logo «Mon restau responsable», première étape de la démarche propo-

sée par la Fondation pour la Nature et l'Homme. Nous nous sommes alors engagés publiquement autour de pistes de progrès : nous approvisionner davantage auprès de fournisseurs locaux et en circuits courts, augmenter la part de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique, diminuer les contenants jetables...

Aujourd'hui, nous sommes fiers de nos progrès et nous organisons le jeudi 18 octobre à 11h à Chantoiseau, une rencontre afin de décider collectivement de l'attribution de la « garantie Mon restau responsable », en présence de la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Au programme du 18 octobre à 11h :
- séance participative de garantie avec interventions des producteurs partenaires
- salon des producteurs
- dégustation de produits et de plats proposés régulièrement

Pour vous inscrire :
04 92 25 58 48 ou 04 92 25 58 27
qualitecom@fondationseltzer.fr



Recette du chef : Tomates de Nathalie

Nathalie est chevrrière à Plampinet. Elle fabrique, avec le lait de ses chèvres, un fromage mis régulièrement à nos menus. Voici une recette goûteuse inspirée par elle !



Préparer le mélange au fromage qui servira de condiment aux tomates : mélanger tous les ingrédients et ajouter le fromage de chèvre frais écrasé.

Petite astuce : préparé la veille le mélange sera plus savoureux.

Couper les tomates en tranches.

Déposer la sauce au fromage au centre du plat.

Décorer avec quelques tiges de ciboulette fraîche.

Vous pouvez déguster !

Ingrédients pour 10 personnes
0.3 kg de fromage blanc
2 fromages de chèvre frais de Plampinet
20 g d'échalotes hachées finement
1 gousse d'ail hachée fin
½ bouquet de ciboulette fraîche ciselée
Persil haché
1 cuillère à soupe d'huile d'olive (issue de l'agriculture Biologique si possible)
1 kg de tomates bien charnues, type Noire de crymée ou cœur de Bœuf.

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

