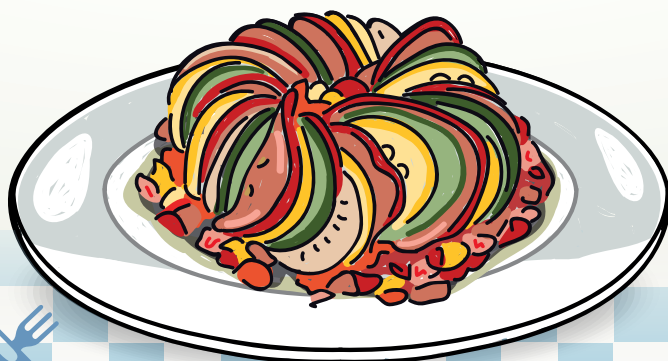


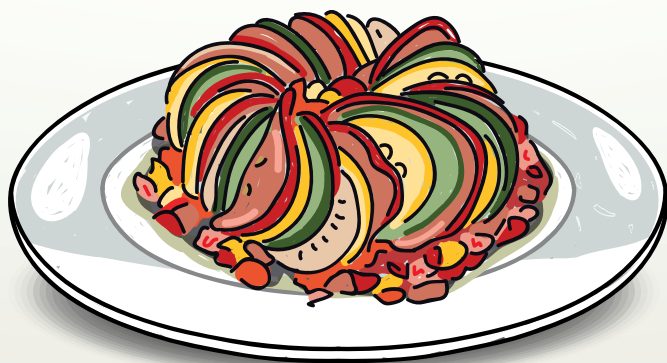
Cuisiner ensemble et local en Pays Loire Beauce



RECUEIL DES RECETTES ET DÉMARCHES RESPONSABLES

RESTAURATIONS
COLLECTIVES
DU PAYS LOIRE
BEAUCÉ





Sommaire



• Cartographie des établissements participant au projet de restauration collective responsable	2
• Édito	3
• Fiches recettes	4-29
Restaurant scolaire de Chevilly : Salade fraîcheur de quinoa	4-5
Restaurant scolaire de Mareau-aux-Prés : Salade d'été maison	6-7
Restaurant scolaire de Tavers : Salade tomates/kiwis	8-9
Restaurant scolaire de Baule : Gratin végétarien au Petit Trôo	10-11
Cuisine centrale de Beaugency : Pâtes aux girolles légumes sautés et pesto rouge	12-13
Centre National Pédagogique des MFR de Chaingy Filet de poulet à l'ancienne et ses haricots verts	14-15
Chili sin carne	16-17
Restaurant scolaire de Meung-sur-Loire : Gratin savoyard	18-19
APAJH de Meung-sur-Loire : Œufs coquillettes à notre façon	20-21
Restaurant scolaire de Messas : Lasagnes végétariennes	22-23
Restaurant scolaire de Saint-Ay : Pâtes à la bolognaise végétales	24-25
Poulet basquaise et son écrase de pomme de terre	26-27
EHPAD Les Épis d'Or de Beauce-la-Romaine : Gâteau de carottes	28-29
• Les labels de la loi EGalim	30-31
• Liens utiles et initiatives locales	32-33

Crédits photos :

Chambre d'agriculture du Loiret, PETR Pays Loire Beauce,
Les restaurateurs et producteurs figurant dans le guide. © AdobeStock.com

ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANT AU PROJET D



Restaurant scolaire



EHPAD



MFR (*Maison Familiale Rurale*)

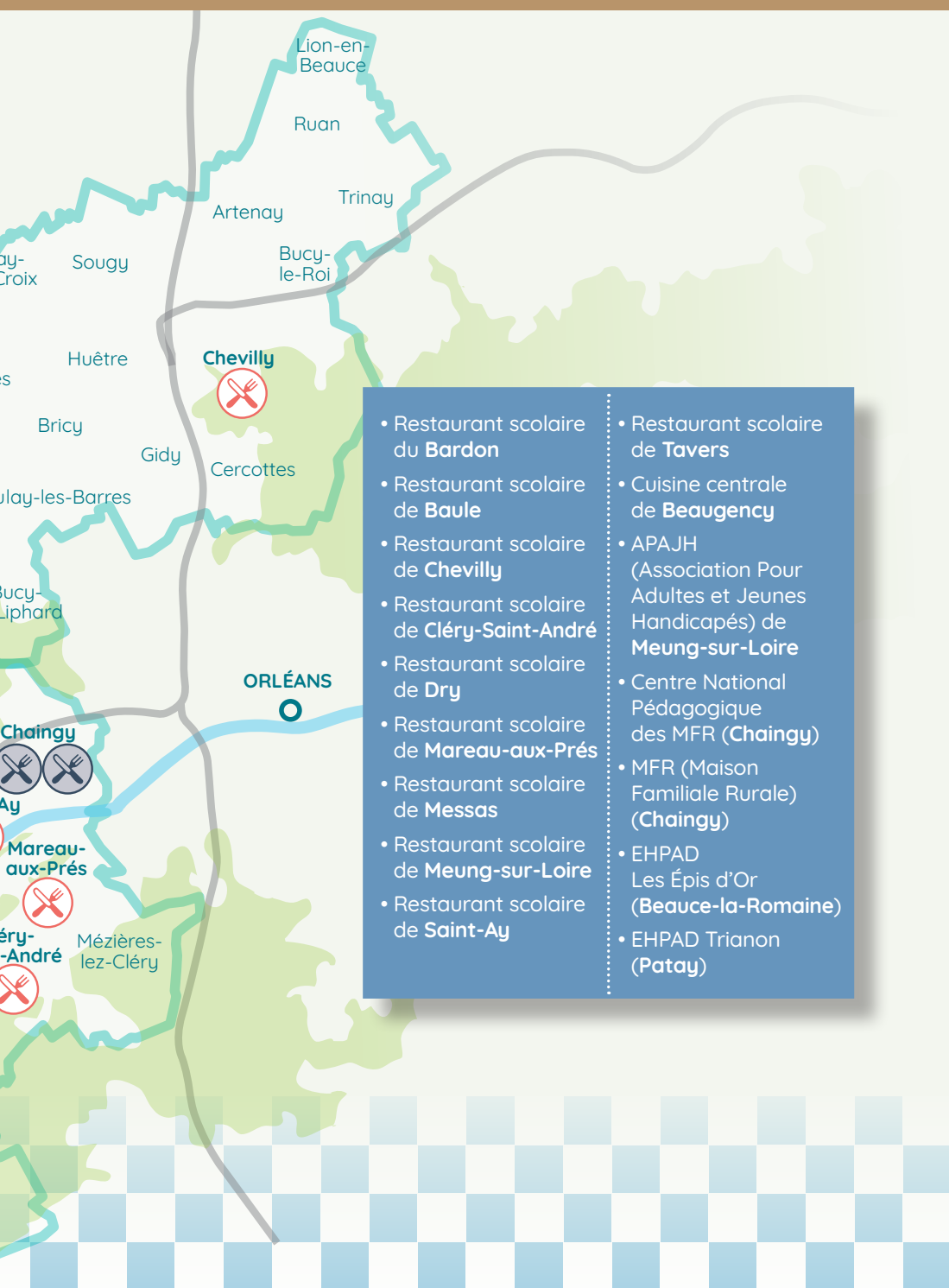


APAJH

(*Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés*)



LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE



- Restaurant scolaire du **Bardon**
- Restaurant scolaire de **Baule**
- Restaurant scolaire de **Chevilly**
- Restaurant scolaire de **Cléry-Saint-André**
- Restaurant scolaire de **Dry**
- Restaurant scolaire de **Mareau-aux-Prés**
- Restaurant scolaire de **Messas**
- Restaurant scolaire de **Meung-sur-Loire**
- Restaurant scolaire de **Saint-Ay**
- Restaurant scolaire de **Tavers**
- Cuisine centrale de **Beaugency**
- APAJH (Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés) de **Meung-sur-Loire**
- Centre National Pédagogique des MFR (**Chaingy**)
- MFR (Maison Familiale Rurale) (**Chaingy**)
- EHPAD Les Épis d'Or (**Beauce-la-Romaine**)
- EHPAD Trianon (**Patay**)

Édito

Des produits locaux, la base de recettes équilibrées !

Regroupant à la fois les terroirs de Beauce, du Val de Loire et de Sologne, le Pays Loire Beauce bénéficie d'un tissu agricole productif, riche et varié, base d'une alimentation saine et équilibrée. Parallèlement, le territoire possède un réseau important de structures de restauration collective à travers les cantines des écoles, des centres de formations, des EHPAD et des structures d'insertion.

C'est dans l'objectif de faire le lien entre les productions locales et les consommateurs des restaurants collectifs que le Pays Loire Beauce, appuyé par la Chambre d'agriculture du Loiret, a souhaité promouvoir des recettes basées sur les productions locales.

Réalisé par les chefs de cuisine des établissements de restauration collective de notre territoire, ce livret de recettes démontre qu'il est possible de s'appuyer sur les productions locales pour bâtir des recettes originales, variées et savoureuses.

Depuis maintenant plusieurs années, le Pays Loire Beauce, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Loiret, la Région Centre-Val de Loire, l'ADEME et le programme européen LEADER, accompagne les établissements volontaires dans cette démarche.

Ce livret constitue à la fois une nouvelle étape de cet accompagnement des cuisiniers, ainsi qu'un moyen de témoigner des avancées et bonnes pratiques réalisées valorisant les efforts des producteurs locaux.

Frédéric CUILLERIER

Président du Pays Loire Beauce



240



École
primaire



3 agents
en cuisine

Stéphanie L'ŒUIL, Geoffrey RUBY & Estelle VALENTIN
vous proposent

RECETTE

Salade fraîcheur de Quinoa

Ingrédients (pour 10 personnes)

- Quinoa (250g)
- Concombre (1 pièce)
- Tomates (200g)
- Crème fraîche 18 % (200g)
- Cornichons (100g)
- Menthe fraîche, moutarde, sel et poivre

Laver et décontaminer les légumes.
Rincer le quinoa 2 fois à l'eau froide, le passer au four 10 min en chaleur sèche.

Couper en brunoise les tomates et les cornichons en rondelles. Cuire le quinoa (mettre en casserole avec 2 fois son volume d'eau, porter à ébullition puis cuire 10-15 min en baissant l'ébullition).

Couper le concombre en gros dés.
Hacher la menthe. Réaliser le mélange

crème fraîche - moutarde. Réaliser le mélange quinoa - concombres - tomates - menthe - cornichons. Assembler.





QUINOA de Nancray-sur-Rimarde

Benoît et Corinne ROUSSIAL

EARL Roussial

21 route de Villeneuve • 45220 NANCRAÏ-SUR-RIMARDE

06 08 26 77 51

benoit.roussial@orange.fr



Restauration ayant participé au



ASTUCE DU CHEF

Recette végétarienne.
Rincer à l'eau froide le quinoa permet d'obtenir un résultat plus léger en évitant à celui-ci de s'agglomérer pendant la cuisson.



150



École
primaire



2 agents
en cuisine

Corinne MARIETTE

vous propose

RECETTE

Salade d'été maison

Ingrédients

(pour 10 personnes)

- Tomates (1Kg)
- Concombres (2 pièces)
- Melon (1 pièce)
- Mozzarella (300g)
- Vinaigre, huile, moutarde, persillade et sel

Laver, éplucher et couper en cubes les ingrédients.

Assembler et assaisonner.



PRODUITS LOCAUX UTILISÉS ET LEURS PRODUCTEURS



LÉGUMES & FRUITS de la Ferme des Champs Moreau

Damien BOUVARD

9 rue des Champs Moreau • 45370 CLÉRY-SAINT-ANDRÉ

06 89 38 50 46

mimosa45@hotmail.fr

lafermedeschampsmoreau.net

[f lafermedeschampsmoreau/](https://www.facebook.com/lafermedeschampsmoreau/)



LÉGUMES & FRUITS de Sylvie BEAULIEU

Sylvie BEAULIEU

545 rue Saint Fiacre

45370 MAREAU-AUX-PRÉS



Restauration ayant participé au



ASTUCE DU CHEF



Recette végétarienne.
Deux producteurs locaux fournissent
des fruits et légumes. Ces produits
frais permettent d'utiliser ces
ingrédients pour réaliser une salade
composée fraîche, de saison et
appréciée des enfants.
Zéro gâchis !



120



Enfants
& adultes



2 agents
en cuisine

Adeline ADRIEN & Carole

vous proposent

RECETTE

Salade tomates / kiwis

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Kiwis (500g)
- Tomates (800g)
- Huile de tournesol
- Vinaigre balsamique
- Moutarde, persil
- Sel et poivre

Couper les tomates et kiwis en rondelles, les placer dans un bac. Faire la vinaigrette et ajouter la préparation. Ajouter le persil.





En Partenariat avec des Professionnels

VENTES DE LÉGUMES AUX RESTAURATEURS & COLLECTIVITÉS

Dans le Loir-et-Cher (41)

TOMATES ET PERSIL du Jardin du Moulin Porte

Laurent RILLIÉ

SARL Rillié

Le Jardin du Moulin Porte

1 rue du Moulin Porte • 41500 MER

02 54 81 22 68 / 06 61 13 22 56

sarl.rillie@gmail.com

www.sarlrillie.com



Restauration ayant participé au



ASTUCE DU CHEF

Recette végétarienne.

Une pesée des déchets organiques et du pain est réalisée quotidiennement pour ajuster les commandes et réduire le gaspillage.

La satisfaction des enfants est évaluée avec des smileys.



200



Élèves de primaire,
enseignants et agents



2 agents
en cuisine

André BENOIT & Sébastien COME

vous proposent

RECETTE

Gratin végétarien au petit Trôo

Ingédients

(pour 10 personnes)

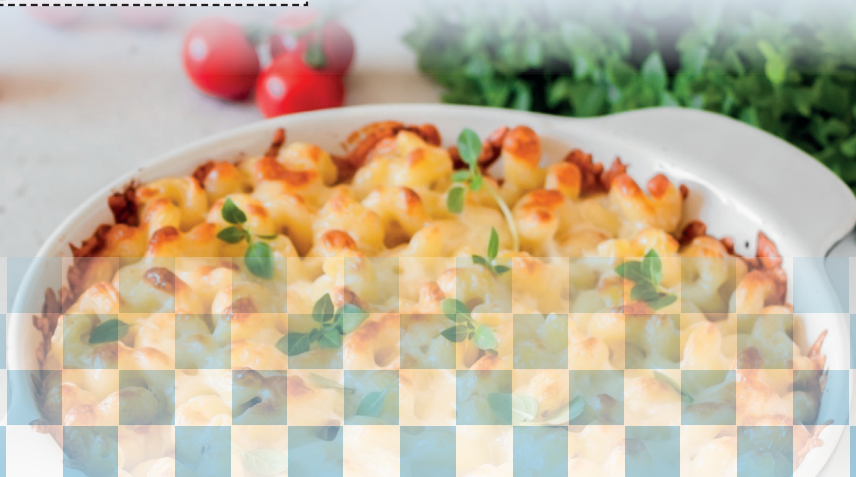
- Coquillettes (500g)
- Lentilles vertes (100g)
- Crème épaisse (25g)
- P'tit Trôo (1 pièce)
- Bleu de Bresse (1/4 pièce)
- Emmental râpé (100g)
- Échalotes (2 pièces)
- Vin Blanc Sec (5cl)
- Ail (1 gousse)
- Sel et poivre, thym et laurier
- Huile d'olive

Cuire les lentilles avec le sel, le thym et le laurier pendant 25 minutes.

Cuire les coquillettes al dente, réserver le tout.

Émincer les échalotes et hacher la gousse d'ail, la faire suer sans coloration à l'huile d'olive puis déglacer au vin blanc avant de réduire et ajouter la crème. Ajouter les fromages P'tit Trôo et le Bleu de Bresse.

Mixer le tout pour obtenir une sauce. Dresser le tout dans un plat beurré, ajouter de l'emmental et mettre à gratiner.



PRODUITS LOCAUX UTILISÉS ET LEURS PRODUCTEURS



COQUILLETTES du Moulin Laurentais

Adrien DORET

EARL DORET « LE MOULIN LAURENTAIS »

550 rue de Châtre • 45130 HUISSEAU-SUR-MAUVES

06 20 48 02 38

lemoulinlaurentais@orange.fr

www.lemoulinlaurentais.com



LENTILLES VERTES de la Ferme des 3 rois

Jérémy et Jonathan DESFORGES

SARL Ferme des 3 rois

271 rue du Dauphin • 28310 JANVILLE-EN-BEAUCE

07 86 51 07 32

contact@fermedes3rois.fr

@fermedes3rois



CRÈME ÉPAISSE ET P'TIT TRÔO

Laiterie de Montoire-sur-le-Loir

Jacky CHARPENTIER

52 rue Denis Papin • 41800 MONTOIRE-SUR-LE-LOIR

02 54 85 04 22

laiteriedemontoire@wanadoo.fr

www.le-petit-troo.com



ÉCHALOTES ET AIL de la Ferme de la Motte

La Ferme de la Motte

52 rue du Château • 41370 TALCY

Tél. : **02 54 81 44 22**

marketing@fermedelamotte.com

www.fermedelamotte.com

@Ferme de la Motte

@fermedelamotte



Restauration ayant participé au



**ASTUCE
DU CHEF**

Recette végétarienne
pour l'hiver constituée
de nombreux produits
locaux.



500



Enfants



5 agents
en cuisine

Nicolas BLANCHARD

vous propose

RECETTE

Pâtes aux girolles, légumes sautés et son pesto rouge

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Pâtes aux girolles (1Kg)
- Courgettes (1Kg)
- Champignons (1Kg)
- Echalotes (100g)
- Vin blanc (5cl)
- Pesto de lentilles
- Lentilles corail (50g)
- Parmesan (50g)
- Ail (15g)
- Basilic ; Huile
- Concentré de tomate (10g)

Cuire les pâtes. Tailler les courgettes, champignons, échalotes. Faire revenir les légumes au beurre puis déglacer au vin blanc. Faire tremper les lentilles 12h à l'avance et mélanger avec le pesto. Servir les pâtes accompagnées des légumes. Ajouter le pesto.





PÂTES AUX GIROLES de la Ferme du Chat Blanc

Famille LONQUEU

7 rue du Bas des Cerfs • 41500 MAVES

02 54 87 35 80

fermeduchatblanc@orange.fr

fermeduchatblanc.com



@ferme du chat blanc



@ferme_du_chat_blanc



Restauration ayant participé au



ASTUCE DU CHEF



Recette végétarienne.

Remplacer les pignons de pin par les lentilles corail dans le pesto permet d'économiser sur les coûts tout en introduisant une légumineuse.



100

Adultes en
formation1 agent
en cuisine**Philippe FABLET**

vous propose

RECETTE

Filet de poulet à l'ancienne et ses haricots verts

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Filets de poulet (10)
- Oignons (1Kg)
- Ail (3 gousses)
- Crème fraîche (1,5 L)
- Moutarde ancienne (4 cuillères à soupe)
- Haricots verts (1,5Kg)
- Bouillon de volaille (2 L)
- Persil, huile, sel et poivre

Enfourner les filets à 180°C pendant 20 minutes. Les sortir et réserver. Faire suer les oignons et l'ail dans un peu d'huile, ajouter la moutarde ancienne puis la crème et cuire 10 minutes (sans ébullition). Faire tremper les haricots verts la veille. Incorporer les haricots verts, mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter le persil, le sel et le poivre. Lancer la cuisson à l'eau froide, laisser cuire 5 à 10 minutes après ébullition. Assembler.





FILETS DE POULETS du Luteau

Bertrand PERICAT

La Ferme du Luteau

3 route de Gondreville, Hameau de Marcilly

45340 BEAUNE-LA-ROLANDE

02 38 34 94 17 / 06 22 00 21 19

fermeluteau@free.fr



Restauration ayant participé au



**ASTUCE
DU CHEF**

Faire macérer les filets de poulet dans la crème avant la cuisson permet de les hydrater et d'ajouter du goût.



100

Adultes en
formation1 agent
en cuisine**Philippe FABLET**

vous propose

RECETTE

Chili sin carne

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Haricots rouges (800g sec)
- Poivrons (400g)
- Oignons (400g)
- Tomates (500g)
- Huile d'olive
- Ail (3 gousses)
- Poudre de chili, sel et poivre

Faire tremper les haricots rouges la veille. Mettre les haricots à cuire à feu doux. Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et poivrons dans l'huile.

Ajouter les tomates puis l'ail, la poudre de chili, le sel et le poivre. Laisser cuire 15 minutes. Ajouter les haricots égoutés. Cuire 15 minutes à feux doux. Servir égouté.





HARICOTS ROUGES de la Ferme des 3 rois

Jérémy et Jonathan DESFORGES

SARL Ferme des 3 rois

271 rue du Dauphin • 28310 JANVILLE-EN-BEAUCE

07 86 51 07 32

contact@fermedes3rois.fr

  @fermedes3rois



Restauration ayant participé au



**ASTUCE
DU CHEF**

Recette végétarienne.
Goûter souvent afin de vérifier
la cuisson et les épices.



500



Scolaire, garderie
et adultes



7 agents
en cuisine

Pascal LOZIER et Christophe MOTTET
vous proposent

RECETTE

Gratin savoyard

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Pommes de terre (500g)
- Lentilles (150g)
- Carottes (400g)
- Courgettes (400g)
- Comté (100g)
- Lait (200ml)
- Œufs (2)
- Sel et poivre

Éplucher et laver les légumes.
Cuire les lentilles. Trancher en rondelles
épaisses les pommes de terre, les cuire
en vapeur. Tailler les légumes en biseau
et cuire en vapeur. Refroidir.
Râper le comté. Mélanger le lait avec
les œufs, le sel et le poivre.
Assembler. Mettre à gratiner à 180°C.



PRODUITS LOCAUX UTILISÉS ET LEURS PRODUCTEURS



POMMES DE TERRE de la Ferme du Colombier

Matthieu BONNET

Lieu-dit Groasleux • 28250 DIGNY

06 84 96 62 63

matthieu@fermeducollombier28.fr

www.fermeducollombier28.fr



LENTILLES de M. JEFFRAY

Christophe et Christine JEFFRAY

50 rue de la Mairie • 45310 TOURNOISIS

06 09 44 91 17

cjeffray@neuf.fr

 [@LentillesVertesfermieresdeTournois](https://www.facebook.com/LentillesVertesfermieresdeTournois)



ŒUFS du Clos des Mauves

Grégory GUILLARD et Audrey MICHAUD

GAEC Le Clos des Mauves

126 route de Coulmiers • 45130 BACCON

06 78 22 60 22 ou 06 29 52 85 10

leclosdesmauves@orange.fr

 [@leclosdesmauves](https://www.facebook.com/leclosdesmauves)



Restauration ayant participé au



**ASTUCE
DU CHEF**

Recette végétarienne
qui peut potentiellement
être réalisée avec plus
de produits locaux selon
les saisons.



1 200



Scolaire (primaire/
maternelle) et foyer
pour personnes en
situation de handicap



4 moniteurs
d'atelier et 15 commis
en situation
de handicap

Les commis de l'ESAT
vous proposent

RECETTE

Eufs coquillettes à notre façon

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Coquillettes (300g)
- Crème (1L)
- Œufs (10)
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C. Cuire les coquillettes dans une eau bouillante salée et huilée 8 à 10 minutes. Égoutter les coquillettes et les rincer à l'eau froide puis égoutter à nouveau. Lier les coquillettes à la crème, saler, poivrer. Dressage : Mettre les coquillettes dans un moule individuel, faire un puits et mettre l'œuf au milieu. Assaisonner. Enfourner 5 minutes.



PRODUITS LOCAUX UTILISÉS ET LEURS PRODUCTEURS



COQUILLETTES de la Ferme du Chat Blanc

Famille LONQUEU

7 rue du Bas des Cerfs • 41500 MAVES

02 54 87 35 80

fermeduchatblanc@orange.fr

fermeduchatblanc.com



@ferme du chat blanc



@ferme_du_chat_blanc



CRÈME de la Laiterie de Montoire

Jacky CHARPENTIER

52 rue Denis Papin • 41800 MONTOIRE-SUR-LE-LOIR

02 54 85 04 22

laiteriedemontoire@wanadoo.fr

www.le-petit-troo.com



ŒUFS du Clos des Mauves

Grégory GUILLARD et Audrey MICHAUD

GAEC Le Clos des Mauves

126 route de Coulmiers • 45130 BACCON

06 78 22 60 22 ou 06 29 52 85 10

leclodosmauves@orange.fr



@leclodosmauves



Restauration ayant participé au



**ASTUCE
DU CHEF**

**Vous pouvez ajouter,
en fonction de la saison,
des légumes et
assaisonnements.**



90



Enfants et agents
communaux



2 agents
en cuisine

Alain AVRAIN
vous propose

RECETTE

Lasagnes végétariennes

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Carottes (400g)
- Tomates (300g)
- Poireaux (300g)
- Céleri (1 branche)
- Oignons (300g)
- Aubergines (300g)
- Courgettes (300g)
- Chou blanc (1 quart)
- Poivron (1)
- Épinards (500g)
- Butternut (1 demi)
- Lait (1 L)
- Huile d'olive
- Farine (100g)
- Margarine (100g)
- Plaques de lasagnes
- Gruyère

Émincer les légumes. Les faire revenir à l'huile d'olive pendant 5 minutes. Réaliser la béchamel avec le lait, la farine, la margarine et l'huile d'olive. Assembler ainsi : une couche de béchamel, une de lasagne sèche, une de légumes, ce 2 fois. Ajouter le gruyère râpé sur le dessus. Enfourner 40 minutes à 150°C.





LÉGUMES du Jardin du Moulin Porte

Laurent RILLIÉ

1 rue du Moulin Porte • 41500 MER

02 54 81 22 68 • 06 61 13 22 56

sarl.rillie@gmail.com

sarlrillie.com

 [laurent.rillie.96](https://www.facebook.com/laurent.rillie.96)



ASTUCE DU CHEF



Un travail est réalisé pour ajuster au mieux les quantités afin d'éviter le gaspillage. La cuisine est équipée d'un composteur pour valoriser les déchets de préparation. Pour réaliser des lasagnes zéro gâchis, celles-ci peuvent être réalisées avec des fanes de radis par exemple.



350



Elèves, enseignants et employés communaux



5 agents en cuisine

Jean-Michel GITTON

vous propose

RECETTE

Pâtes à la bolognaise végétale

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Pâtes bio (1Kg)
- Égrené végétal surgelé (300g)
- Échalotes (100g)
- Emmental râpé (300g)
- Sauce tomate (300g)
- Poudre de tomate (50g)
- Beurre, sel et poivre

Faire revenir les échalotes dans une sauteuse avec un peu de matière grasse, verser l'égrené végétal et mélanger.

Verser les 2 boîtes de sauce tomate ainsi que la poudre de tomate. Rectifier l'assaisonnement. Cuire les pâtes. Rincer les pâtes et les beurrer.

Ajouter la sauce. Parsemer d'emmental râpé.





LES PÂTES BIO de la Ferme du Chat Blanc

Famille LONQUEU

7 rue du Bas des Cerfs • 41500 MAVES

02 54 87 35 80

fermeduchatblanc@orange.fr

fermeduchatblanc.com



@ferme du chat blanc



@ferme_du_chat_blanc



Restauration ayant participé au

**ASTUCE
DU CHEF**

La cuisine est équipée d'un composteur pour réduire d'autant plus le gaspillage.
Recette végétarienne adaptable en fonction des saisons.



350



Elèves, enseignants et
employés communaux



5 agents
en cuisine

Jean-Michel GITTON

vous propose

RECETTE

Poulet basquaise et son écrasé de pommes de terre

Ingédients

(pour 10 personnes)

- Sauté de poulet (1Kg)
- Tomates (1Kg)
- Poivrons (750g)
- Oignons (3)
- Ail (3 gousses)
- Pommes de terre fermes (1,5Kg)
- Huile d'olive, beurre, persillade et épices
- Sel et poivre

Faire revenir les morceaux de poulet dans une sauteuse et les réserver. Faire chauffer 10 cuillères d'huile d'olive dans une cocotte et y faire dorer 10 minutes les oignons émincés, l'ail haché et les poivrons coupés. Couper les tomates en morceaux, les ajouter à la cocotte, cuire 20 minutes. Ajouter le poulet à la cocotte et cuire 40 minutes. Assaisonner. Réaliser l'écrasé de pommes de terre en les cuisant dans de l'eau salée puis en faisant revenir dans du beurre et de la persillade. Assembler.





POULETS du Luteau

Bertrand PERICAT

La Ferme du Luteau

3 route de Gondreville, Hameau de Marcilly

45340 BEAUNE-LA-ROLANDE

02 38 34 94 17 / 06 22 00 21 19

fermeluteau@free.fr

POMMES DE TERRE de l'EARL des Varennes

Arnaud PRESSOIR

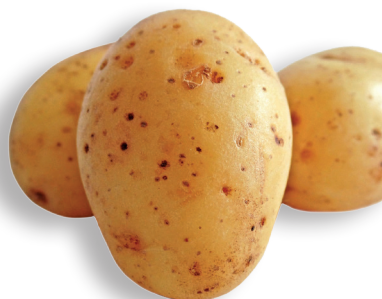
EARL des Varennes

30 rue Robert Goupil • 45130 LE BARDON

06 88 08 56 51

arnaud.pressoier@wanadoo.fr

 [@Lepanierdesvarennes](https://www.facebook.com/Lepanierdesvarennes)



Restauration ayant participé au



**ASTUCE
DU CHEF**

**Le Loiret produit aussi
des viandes de qualité !**





120

Personnes
âgées3 agents
en cuisine

Guillaume VILLARD

vous propose

RECETTE

Gâteau de carottes

Ingrédients

(pour 10 personnes)

- Carottes (225g)
- Sucre semoule (120g)
- Œufs (2 ou 3)
- Noix (60g)
- Beurre (120g)
- Farine (200g)
- Levure chimique (8 à 10g)
- Cannelle (1 cuillère à café)

(40 min de préparation, 30 min de cuisson). Râper finement les carottes et hacher finement les noix. Fondre le beurre jusqu'à une légère coloration (noisette). Blanchir les œufs avec le sucre. Incorporer la farine et la levure. Ajouter le beurre fondu. Ajouter les noix hachées, les carottes râpées et la cannelle, mélanger. Beurrer un moule à cake de préférence. Verser dans le moule et lisser le dessus. Enfourner 30 min. Démouler encore tiède.





ŒUFS PLEIN AIR du Clos des Mauves

Grégory GUILLARD et Audrey MICHAUD

GAEC Le Clos des Mauves

126 route de Coulmiers • 45130 BACCON

06 78 22 60 22 ou 06 29 52 85 10

leclodosmauves@orange.fr

 [@leclodosmauves](https://www.facebook.com/@leclodosmauves)



CAROTTES de l'EARL des Varennes

Arnaud PRESSOIR

EARL des Varennes

30 rue Robert Goupil • 45130 LE BARDON

06 88 08 56 51

arnaud.pressoir@wanadoo.fr

 [@Lepanierdesvarennes](https://www.facebook.com/@Lepanierdesvarennes)



ASTUCE DU CHEF



Recette végétarienne.
Adjoindre un peu de jus d'orange
dans les carottes râpées ou zestes
pour donner un peu de peps.

LES LABELS DE LA LOI EGAlim



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

La loi issue des États Généraux de l'Alimentation (EGAlim), adoptée en 2018, a pour objectif d'accompagner l'agriculture et l'alimentation vers des pratiques plus saines pour la santé et responsables envers l'environnement.

*Pour la restauration collective il est alors question de **réduire les emballages et le gaspillage**, d'introduire des repas végétariens et d'augmenter la part de protéines végétales, mais aussi de proposer une **alimentation labellisée**, gage de qualité et d'éco-responsabilité.*

Les labels reconnus par la loi EGAlim

Signes
officiels
d'identification
de la qualité
et de l'origine

- Issus de l'agriculture biologique (20 % des dépenses totales d'achats de produits)
- Label rouge
- Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée (AOC/AOP)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Mention « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Ecolabel pêche durable



AGRICULTURE BIO : Mode de production ayant recours à des pratiques culturales et d'élevage **soucieuses du respect des équilibres naturels** : non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM, limitation des intrants.



LABEL ROUGE : Produit qui, par le respect d'un cahier des charges sur ses conditions de production ou de fabrication, atteste d'une **qualité supérieure** aux produits similaires commercialisés.



AOC / AOP : Produit **réalisé en intégralité** selon un **savoir-faire** reconnu dans une **même aire géographique**. AOC est française, L'AOP est européenne.

Pour plus d'informations sur la loi EGAlim et les labels reconnus :



IGP : Produit agricole, brut ou transformé, **reconnu** pour sa **qualité** ou un **savoir-faire**, lié à son **origine géographique**. Label pouvant se baser sur la production, la transformation, l'élaboration ou les 3 étapes.



STG : Produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation basées sur une tradition. Label garant d'une pratique ancienne, typique, sans lien avec son origine géographique.



HVE : Certification d'une exploitation durable vis-à-vis de son environnement. L'exploitation favorise les usages et matières réduisant la pression exercée sur les terres et les écosystèmes.

FERMIER : Produit élaboré dans une exploitation qui prodigue et utilise ses propres matières premières.



PÊCHE DURABLE : Produit de la pêche répondant à des exigences environnementales, économiques et sociales. La pêche de celui-ci n'impacte pas significativement l'écosystème, assure un niveau de vie satisfaisant aux travailleurs et est garant d'un niveau élevé de fraîcheur.

Marques locales non reconnues par la loi EGAlim



© DU CENTRE : « Produit en Région © du Centre » est une marque alimentaire régionale assurant un produit local, authentique et durable. Ces produits, fabriqués dans des entreprises engagées en faveur de l'environnement, sont soumis à des contrôles de qualité.



POMME, POIRE ET CERISE DE L'ORLÉANAIS :

Marques développées par les arboriculteurs du département pour valoriser le savoir-faire et l'origine de leurs produits.

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX :



Mangeons Local Loiret

Le guide des producteurs du Loiret est la première édition née de l'engagement commun du Département et de la Chambre d'agriculture du Loiret pour promouvoir la richesse, la qualité et la diversité des produits locaux. Répertoire près de 300 producteurs et initiatives à travers les territoires du Loiret, la démarche invite les habitants à tendre vers une alimentation de proximité et respectueuse de l'environnement et de nos producteurs.



Saveurs41 / Département du Loir-et-Cher

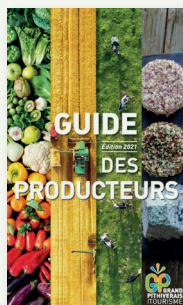
Cette plateforme en ligne, réalisée par le Conseil Départemental du Loir-et-Cher en partenariat avec les chambres d'agriculture, de métiers et d'artisanat, promeut les produits issus du terroir loir-et-chérien et l'approvisionnement en circuit de proximité. Continuellement enrichie, la carte répertorie producteurs en vente directe, artisans des métiers de bouche, marchés et restaurants et nous appelle à (re)découvrir les richesses gustatives du territoire.



Guide de la vente directe de producteurs locaux / Orléans Métropole



Orléans Métropole et la Chambre d'Agriculture du Loiret ont établi ensemble une charte agricole qui traduit leur volonté de maintenir une agriculture pérenne sur leur territoire. Le guide de la vente directe, qui recense les exploitants de l'Orléanais qui vendent leur production directement aux consommateurs, en est une des traductions.



Guide des producteurs locaux et de saison / Pays Beauce Gâtinais en Pithiverais

Ce guide répertorie les producteurs et les points de vente sur le territoire du Pays Beauce Gâtinais en Pithiverais, pour le plus grand plaisir des amateurs de produits locaux.



Agglopolys
Communauté
d'agglomération
de Blois



Communauté de communes
**BEAUCE
VAL DE
LOIRE**



En Direct de nos fermes / Agglopolys – Beauce Val de Loire – Grand Chambord

Cette carte interactive recense les producteurs locaux à l'échelle de trois territoires : la CC du Grand Chambord, la CC de Beauce Val de Loire, et Agglopolys. Désireuse de valoriser les filières locales et le développement des circuits courts, ces 3 intercommunalités du Loir-et-Cher, avec l'appui de la Chambre d'agriculture et de l'Observatoire de l'économie et des territoires, ont permis le développement de cet outil numérique localisant près de 139 producteurs locaux.



Marchés locaux

ARTENAY

Jeudi / 8H - 12H

Place de l'Hôtel de ville

BEAUCE-LA-ROMAINE

Vendredi / 7H30 - 12H30

Ouzouer-le-Marché

BEAUGENCY

Mardi / 8H - 12H

Quartier Garambault

Mercredi / 8H - 12H

Place du Martroi

Samedi / 8H - 14H

Centre-ville

CHAINGY

Dimanche / 8H30 - 13H

Place du Bourg

CHEVILLY

Vendredi / 8H - 19H30

Place Lucien Paillet

CLÉRY-SAINT-ANDRÉ

Samedi / 8H - 12H30

*Rue du Maréchal Foch
et Parvis de la Basilique*

MAREAU-AUX-PRÉS

Jeudi / 16H - 19H

Place de la Halle

MEUNG-SUR-LOIRE

Dimanche / 8H - 13H

Place du Martroi

PATAY

Mardi / 13H - 19H

Place Jeanne d'Arc

Samedi / 8H - 13H

Place de la Halle



CCI LOIRET

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES



CCI LOIR-ET-CHER

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES



Cuisiner ensemble et local en Pays Loire Beauce

Retrouvez-nous sur :
paysloirebeauce.fr

Guide réalisé par le Pays Loire Beauce



2 rue du Général Lucas • 45130 SAINT-AY
paysloirebeauce.fr

En partenariat avec



13 avenue des Droits de l'Homme • 45921 ORLÉANS cedex 9
loiret.chambagri.fr

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.

