



Communiqué de presse

Vannes, le 3 juillet 2024

Finale du Concours Culinaire 2024 :

Les collaborateurs d'Ansamble proposent des recettes saines et durables riches en Oméga 3

Maquereau au sel fumé, risotto de lentilles corail et lait de kasha : la recette victorieuse du concours culinaire 2024 d'Ansamble

Proposer une recette inédite, mettant à l'honneur des produits riches en Oméga 3 : c'est le défi relevé par Jean-Charles Debord, responsable du restaurant d'Orange Estuaire à Nantes et qui remporte le prix du concours culinaire d'Ansamble cette année avec sa recette de maquereau au sel fumé sur risotto de lentilles corail et lait de kasha. L'objectif pour Ansamble est d'embarquer tous ses collaborateurs dans la démarche durable au service d'une alimentation saine pour tous ses convives qui est au cœur de sa mission.

Les recettes des finalistes ont été présentées devant un jury composé de collaborateurs d'Ansamble, de clients et de Régis Ferrey, chef pâtissier et formateur à l'école Ferrandi. A l'issue de la finale qui s'est déroulée le 25 juin 2024, celui-ci déclarait :

« Je suis très content d'avoir participé à ce concours. C'est une belle aventure humaine. Rencontrer mes collègues des différentes régions était très intéressant. Ce concours nous a permis de vivre des moments de partage qui nous ont réunis autour de la cuisine. » L'objectif pour Ansamble est d'embarquer tous ses collaborateurs dans la démarche durable au service d'une alimentation saine pour tous ses convives qui est au cœur de sa mission.

Des recettes aux menus de nos restaurants

La recette du vainqueur ainsi que de tous les finalistes se retrouveront aux menus des restaurants collectifs d'Ansamble : l'un des critères du concours étant la reproductibilité du plat en restauration collective.

Bleu Blanc Cœur, partenaire du concours

La SCIC Bleu Blanc Cœur, historiquement engagée en faveur d'une démarche agricole et alimentaire durable au service de notre alimentation, a été un partenaire engagé pendant toute la durée du concours afin de célébrer un engagement commun au service d'une alimentation plus saine et durable.

A propos d'Ansamble : Ancrés dans le territoire dans lequel nous agissons au quotidien, Ansamble s'attache à favoriser l'économie des bassins de vie en privilégiant les productions locales et régionales, en soutenant les filières à vocation santé et en respectant la biodiversité et la saisonnalité. Engagé en faveur d'une alimentation saine et naturelle, Ansamble s'est naturellement orienté vers le statut d'entreprise à mission. Ansamble, en chiffres : 16 ateliers culinaires, 343 restaurants et plus de 4400 crèches, 2544 collaborateurs, 205 000 convives servis chaque jour.

A propos de Bleu Blanc Cœur : L'Association Bleu-Blanc-Cœur, devenue SCIC dernièrement, s'inscrit dans une démarche d'amélioration de la chaîne alimentaire. Elle organise le retour de cultures végétales telles que l'herbe, la luzerne, le lin, la féverole (...) réputées vertueuses pour l'environnement et pour leurs qualités nutritionnelles. Les animaux Bleu-Blanc-Cœur reçoivent ainsi une alimentation diversifiée avec ces plantes et graines sélectionnées pour leurs qualités nutritionnelles. La démarche Bleu-Blanc-Cœur est ainsi engagée dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation. Partenaire depuis 2010, Ansamble est engagée dans une démarche d'achat visant à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental des repas, en mettant un point d'honneur à sensibiliser ses convives à travers des produits Bleu Blanc Cœur.