

ALPINA SAVOIE PROPOSE DES KITS D'ANIMATION POUR SENSIBILISER À L'ASSIETTE DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

POUR SOUTENIR SA GAMME LES « ASTUCIEUSES » ET DANS LA DROITE LIGNÉE DE SES ENGAGEMENTS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE, ALPINA LANCE UN KIT D'ANIMATION INÉDIT

Fidèle à ses engagements, Alpina Savoie contribue à sensibiliser chefs et utilisateurs de la restauration collective à l'assiette durable. A partir du mois d'avril, un kit ludique et pédagogique sera mis à disposition des collectivités qui font le choix des Astucieuses. Cette gamme, mise au point par la marque en 2017 et enrichie de nouveautés depuis, permet d'une part, d'atteindre les objectifs fixés par Egalim et d'autre part de gagner un temps de préparation précieux, tout en réduisant considérablement la consommation d'énergie grâce à la technique de la réhydratation à froid.

UN KIT D'ANIMATION INÉDIT

Banderoles, tabliers et réglettes ludiques : l'entreprise s'engage et habille les salles de restauration collective afin de sensibiliser à une consommation responsable et une agriculture durable.

« Toutes les innovations que propose Alpina Savoie naissent de nos échanges avec les chefs de restauration collective. Nous avons à cœur de les accompagner au maximum en leur apportant des réponses à leurs problématiques du quotidien, qu'il s'agisse de proposer des solutions à la loi Egalim ou bien de gagner en efficacité en cuisine. Dans un contexte réglementaire strict et en perpétuelle évolution en faveur d'une alimentation plus responsable, nous souhaitons proposer des produits et des outils à nos clients pour leur permettre de répondre concrètement à ce qui leur est demandé. C'était déjà le cas avec la gamme des Astucieuses, une innovation saluée par la profession, et nous allons plus loin encore avec ce kit d'animation. » explique la Directrice Marketing d'Alpina Savoie, Agnès Epalle.



LES ASTUCIEUSES : UNE LARGE GAMME AUX ATOUTS INÉGALÉS EN RESTAURATION COLLECTIVE

BIO ET ASSIETTES VÉGÉTARIENNES POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXÉS PAR EGALIM

Depuis 2018, la loi Egalim fixe des objectifs précis à la restauration collective, les menus doivent être composés à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques (en valeur), ils doivent également comporter un repas végétarien par semaine.

La gamme « Astucieuses » d'Alpina Savoie, composée de trois différentes familles de produits - « Le Mix Végétal », « Les Classiques » et « Les Bios » - se présente donc comme une réponse à diverses problématiques fixées par la réglementation. Solution végétarienne, issu de cultures locales ou bio, elle a réponse à tout !

GAIN DE TEMPS ET ÉCONOMIE D'EAU ET D'ÉNERGIE : DES ARGUMENTS DE TAILLE !

Les Astucieuses sont les premières pâtes qui se préparent en réhydratation à froid directement en bac gastro. Elles permettent des gains de temps et d'énergie considérables !

Leur mise en œuvre est simplifiée grâce à une préparation la veille qui facilite la gestion du temps pour les opérateurs de la restauration collective, dans un contexte marqué par le manque de ressources de personnel.

De plus, choisir les Astucieuses, c'est choisir de faire des économies d'énergie et d'eau. Fini la mise en ébullition, l'égouttage et la perte de produit dans l'évier !

Pâtes + eau pendant 12 h en chambre froide = c'est prêt ! Ainsi, les équipes de cuisine sont disponibles pour d'autres tâches lors du service.



* Par rapport au process traditionnel de cuisson

Source : Test effectué par la Cuisine Centrale de Villeurbanne vs process traditionnel, juillet 2018. Produit utilisé : Mix Végétal



LES ASTUCIEUSES, UNE OFFRE VARIÉE AU SERVICE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE...

« La gamme des Astucieuses d'Alpina Savoie offre des avantages indéniables en cuisine. Les économies d'énergie en eau, que l'on divise par 7, ou en électricité sont précieuses, sans compter le gain de temps de préparation, que nous pouvons diviser par 5 grâce au principe de réhydratation à froid. En seulement deux étapes, c'est prêt et sans risque de sur cuisson. Ce produit est devenu un indispensable dans ma cuisine ! » se réjouit le Chef Frédéric Paul, Chef du lycée Agricole de Cibeins et formateur à la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Les classiques (blé 100% français) : La solution simple et locale



Perles / Pépinettes
(1 & 5kg)

Gnocchis Sarde (5kg)

Coquillettes (5kg)

Cœur de blé (5kg)

Les Mix Végétal : La solution végétarienne, un mélange équilibré de céréales et légumineuses



Les Bio



Cœur de blé bio (5 kg)



Pépinettes bio (5 kg)

CHEF, LA RECETTE ! MIX DE COEUR DE BLÉ FAÇON PAËLLA

INGRÉDIENTS – POUR 100 PERSONNES :

8 kg mix cœur de blé (réhydratable à froid) 1 kg de petit-pois cuit (surg)
0.001 kg Rizdor
0.5 litre d'huile d'olive 3 kg champignon de Paris 1 kg haricot vert cuit (surg)
1 kg de poivron jaune 1 kg de poivron rouge
0.1 kg de gousse d'ail
1 boîte 5/1 de tomates concassées 1 kg d'oignon jaune
0.3 kg environ (Cajou, pistache, amande, ...) Poivre blanc
Sel fin

POUR LA DÉCORATION :

12 Citron jaune BIO
0.3 kg d'olives vertes

PRÉPARATION :

La veille mettre le cœur de blé à réhydrater avec de l'eau froide (1kg de mix cœur de blé pour 1.35 litre d'eau froide). Filmer et réserver au frais pendant 12h.

Eplucher l'oignon et l'ail frais puis les émincer. Emincer les deux poivrons et escaloper les champignons de Paris. Réserver l'ensemble au frais.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile d'olive.

Faire suer les oignons et l'ail émincés puis ajouter les champignons escalopés et laisser suer pendant 10 minutes.

Passer les petit-pois et les haricots verts cuits au four vapeur pendant 5 minutes où les plonger dans une casserole d'eau bouillante, ensuite les refroidir.

Tailler les haricots verts en tronçons de 2 cm de long.

Ajouter les légumes verts et le rizdor aux champignons de Paris, le mix cœur de blé réhydraté, saler, poivrer puis laisser réchauffer à feu doux tout en remuant régulièrement.

Rectifier l'assaisonnement, parsemer des fruits oléagineux et servir chaud.





CHEF, LA RECETTE !

SALADE DE PÉPINETTES AU CHÈVRE, ROMARIN ET ABRICOTS CARAMELISÉS, VINAIGRETTE ITALIENNE

INGRÉDIENTS – POUR 100 PERSONNES :

4 kg de pépinettes Alpina Savoie réhydratable à froid 2 kg de buche de chèvre (type Soignon)
0.750 kg d'abricots secs
1.5 kg de tomates cerises jaunes
0.050 kg de sucre roux
0.500 kg de jeunes pousses d'épinards
0.5 litre de vinaigre balsamique BIO
1.5 litre d'huile d'olive BIO
0.5 litre de sauce soja 1 botte de romarin frais 1 botte de persil frais
1 botte de coriandre fraîche 1 botte de ciboulette fraîche

PRÉPARATION :

La veille mettre les pépinettes à réhydrater avec de l'eau froide (1kg de mix cœur de blé pour 1.3 litre d'eau froide). Filmer et réserver au frais pendant 12h. Tailler la buchette de chèvre en cubes.
Couper les abricots secs en quatre pour avoir des triangles puis les réserver.
Laver puis couper les tomates cerises jaune en quartier et réserver au frais.
Laver puis ciseler finement les herbes fraîches, les réserver au frais.
Préparer la vinaigrette italienne (mélanger la sauce soja, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, incorporer les herbes fraîches et bien mélanger) réserver au frais.
Faire caraméliser doucement les quartiers d'abricots avec le sucre roux et le romarin ciselé finement à la poêle jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur caramel.
Mélanger l'ensemble des ingrédients puis assaisonner avec la vinaigrette italienne.
Juste avant de dresser mélanger les jeunes pousses d'épinards pour éviter que la vinaigrette ne cuise les épinards.

À propos d'Alpina Savoie

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie est la seule entreprise à produire des pâtes issues du blé français, en respectant la nature, ses producteurs et la santé des consommateurs grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs sur 3 ans.

A la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, s'ajoutent la gamme Bio de France et la gamme Filière Française, sans résidu de pesticides.

La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France. Depuis toujours, Alpina Savoie maîtrise l'ensemble de la fabrication, la PME possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Ce savoir-faire meunier a été transmis de génération en génération : Antoine Chiron, qui dirige le moulin aujourd'hui, est un descendant direct des fondateurs de l'entreprise. En avril 2017, Alpina Savoie a été reconnue « Entreprise du Patrimoine Vivant », un label décerné par l'État qui salue l'excellence des savoir-faire français artisanaux et industriels. Il fait d'Alpina Savoie une société ambassadrice du « Fabriqué en France ».

L'entreprise a également reçu le label PME+ en mai 2018 de la part de la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France). Ce label, créé en 2014, vise à valoriser les entrepreneurs écoresponsables.

Plus d'informations : <http://www.alpina-savoie.com/fr>

