



ALPINA SAVOIE LANCE LES PREMIÈRES COQUILLETTES SEMI-COMPLÈTES EN RESTAURATION COLLECTIVE

LE PLAT PRÉFÉRÉ DES ENFANTS COCHE Désormais toutes les cases de la loi EGALIM

Depuis 1844, Alpina Savoie régale les Français grâce à son savoir-faire unique ; et pourtant, l'entreprise chambérienne n'en finit pas d'innover ! Pour sublimer le plat préféré des enfants, **Alpina Savoie lance la première coquille bio semi-complète en restauration collective**. Une pâte plus riche en fibres apportant une qualité nutritionnelle supérieure tout en conservant la couleur et le goût d'une pâte classique. Un lancement qui porte une ambition : celle d'**accompagner les professionnels de la restauration collective dans la conception de l'assiette végétale dans une démarche de transition alimentaire**, avec des menus sains et responsables (... et gourmands !).

UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE QUI S'INSCRIT DANS LES RECOMMANDATIONS EGALIM

Depuis le 1er janvier 2022, la restauration collective doit proposer dans les menus 50 % de produits issus de filières durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Tout commence par le choix des matières premières : Alpina Savoie intègre **cette logique d'achats durables à tous les niveaux de la chaîne de production** depuis plusieurs dizaines d'années. **Des blés bio, qui répondent au cahier des charges EGALim, une farine semi-complète qui assure un meilleur apport en fibres et en protéines.**

Historiquement engagée auprès des Chefs et des acteurs de la restauration collective et commerciale, **Alpina Savoie propose des gammes spécifiques et innovantes aux usages des professionnels. Et aujourd'hui, une coquille BIO, première référence semi-complète en restauration collective.**





L'ALLIÉ NUTRITIONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Si les pâtes sont les meilleures amies des enfants, cette nouvelle gamme sera, elle, l'alliée des parents.

3 questions à Manon Beaud, diététicienne nutritionniste à Cognin :



Quelle est la différence entre des pâtes blanches, des pâtes semi-complètes et des pâtes complètes, sur le plan nutritionnel ?

Les pâtes blanches ont un indice glycémique élevé, notamment du fait de leur longue cuisson qui contient l'amidon dans les pâtes. **Sur des pâtes complètes ou semi-complètes, on observe une teneur plus riche en fibres et en protéines.** Plus la farine est complète, plus elle sera riche en minéraux, protéines et fibres. Par ailleurs, plus la pâte tire vers des blés complets, plus sa couleur est foncée et plus le goût de céréales est prononcé.



Le semi-complet est donc une bonne alternative : introduire ce type de produit dans l'alimentation dès le plus jeune âge, c'est donner goût à une alimentation responsable.

Manon Beaud – Diététicienne Nutritionniste

En quoi le fait de proposer des pâtes semi-complètes en restauration scolaire est-il intéressant ?

Pour leur apport en fibres, notamment. La plupart des enfants ne consomment pas assez de fibres. Selon le Plan National Nutrition Santé (2019-2023)*, un des axes majeurs de travail doit se faire sur l'augmentation des fibres, au détriment des aliments transformés. Le fait d'ajouter cette catégorie d'aliments dans leur assiette améliore leur apport d'une manière importante. **Jouer sur ces aliments répond à l'enjeu national, de façon gourmande et ludique.**

Comment intégrer les coquillettes semi-complètes dans le cadre d'un repas équilibré ?

Un **repas équilibré en restauration scolaire** est complet lorsque **5 composantes sont présentes** : légumes sous forme cuite ou crue, féculents, protéines, produit laitier et source de sucre naturel. Ici, les coquillettes semi-complètes représentent les féculents. Nous pouvons donc les accompagner d'un poisson gras comme le saumon, avec des épinards en guise de légumes, et un fromage blanc accompagné de coulis de fruits rouges en dessert pour un repas parfaitement équilibré.

*Source : [https://solidarites-](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

[sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)



NOUVELLES DANS L'ASSIETTE



Coquillettes bio semi-complètes (format 5 kg)

UN SAVOIR-FAIRE MEUNIER ET PASTIER HÉRITÉ DEPUIS 1844

En restauration collective comme en grande surface, Alpina Savoie peut s'appuyer sur un savoir-faire local unique. Un héritage transmis depuis six générations, inspiré des méthodes traditionnelles, à l'heure où la Savoie, berceau de l'entreprise, appartenait encore au royaume de Piémont-Sardaigne. Depuis, Alpina Savoie a gardé cette rigueur de sélectionner de façon rigoureuse les matières premières, travaillées avec respect en suivant le même savoir-faire que les pastiers traditionnels.





CHEF, LA RECETTE !

Risotto de Coquillettes Bio, Brunoise de Céleri rave et potimarron, romarin et Saint-Nectaire AOC

INGRÉDIENTS

8 kg de coquillettes semi-complètes Bio
ALPINA SAVOIE
20 l de bouillon de légumes
3 kg de céleri rave quartier épluché
3 kg de potimarron quartier épluché
2 kg d'oignon jaune épluché

PRÉPARATION

Ciseler les oignons, le romarin et les réserver séparément dans une calotte.
Tailler le céleri rave et le potimarron en brunoise de 0,5 cm puis réserver aussi dans une calotte (garder ou non la peau du potimarron, pour offrir deux tons de couleur).

Cuire al dente séparément au four vapeur le céleri rave et le potimarron en brunoise, puis réserver au frais.

Faire revenir dans la sauteuse les oignons ciselés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les coquillettes Bio et le romarin ciselé, les faire revenir doucement en les remuant pendant 5 minutes.

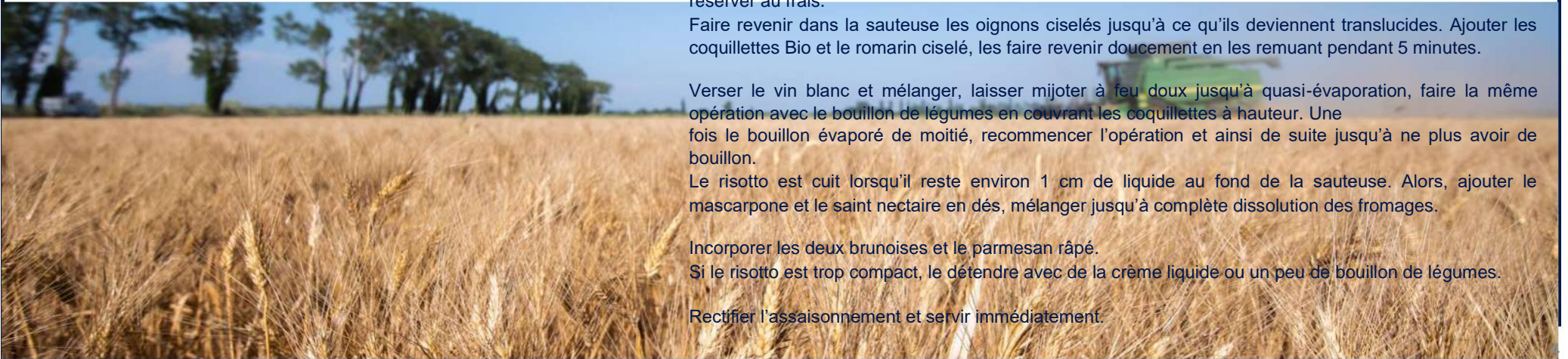
Verser le vin blanc et mélanger, laisser mijoter à feu doux jusqu'à quasi-évaporation, faire la même opération avec le bouillon de légumes en couvrant les coquillettes à hauteur. Une fois le bouillon évaporé de moitié, recommencer l'opération et ainsi de suite jusqu'à ne plus avoir de bouillon.

Le risotto est cuit lorsqu'il reste environ 1 cm de liquide au fond de la sauteuse. Alors, ajouter le mascarpone et le saint nectaire en dés, mélanger jusqu'à complète dissolution des fromages.

Incorporer les deux brunoises et le parmesan râpé.

Si le risotto est trop compact, le détendre avec de la crème liquide ou un peu de bouillon de légumes.

Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.



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>