

Loi Égalim, dernière ligne droite pour atteindre les objectifs fixés

ALPINA SAVOIE FACILITE LA VIE DES PROFESSIONNELS EN RÉPONDANT AUX EXIGENCES DE LA LOI ÉGALIM AVEC LES ASTUCIEUSES BIO QUI ALLIENT TECHNICITÉ ET LABEL DE QUALITÉ

Adoptée par le Parlement en 2018, la loi Égalim voit ses dispositions entrer en vigueur pas à pas. Au 1er janvier 2022, la restauration collective devra proposer dans les menus 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Historiquement engagé auprès des Chefs et des acteurs de la restauration collective et commerciale, Alpina Savoie propose des gammes spécifiques à l'image des Astucieuses Bio.

Émeline Burdin, Responsable commerciale RHD chez Alpina Savoie, nous apporte des précisions sur Les Astucieuses Bio, la gamme adaptée aux achats durables et biologiques d'Alpina Savoie.



En quoi Les Astucieuses Bio répondent-elles à la loi Égalim ?

Nous disposons en interne d'une technologie unique : la réhydratation à froid. Ce process, propre à la gamme des Astucieuses, a été distingué en 2017 par le Grand Prix Sirha Innovation.

En 2020, pour accompagner les Chefs dans l'application de la loi Egalim, nous avons mis la technologie de la réhydratation à froid au service du Bio avec deux références phares le Cœur de blé et la Pépinette.

Quels sont les avantages pratiques des Astucieuses Alpina Savoie ?

Sur le plan environnemental, l'ensemble des gammes Les Astucieuses (Classiques, Bio et Mix Végétales) sont écoresponsables par définition. Les pâtes ne nécessitent pas de cuisson, elles se réhydratent à froid et permettent de réaliser de véritables économies d'énergie. La veille du service, il suffit de les placer dans un bac gastro avec de l'huile et de l'eau pendant 12 heures en chambre froide.

Grâce à cette technique de réhydratation à froid, les Chefs font de vraies économies d'eau : sur 7 000 couverts, soit 350 kg de pâtes, on économise 4 100 litres d'eau !

D'un point de vue pratique, Les Astucieuses permettent un gain de temps et une facilité de préparation. L'objectif, c'est de permettre aux cuisiniers de se concentrer sur la remise en œuvre d'une sauce ou d'un accompagnement et donc de redonner de la valeur à leur tâche principale et leur créativité.

Pourquoi la démarche Alpina Savoie s'inscrit-elle parfaitement dans l'esprit de la loi Égalim ?

Tout commence par le choix des matières premières. La loi Égalim encourage des achats plus durables. Chez Alpina Savoie, nous intégrons cette logique à tous les niveaux de la chaîne et depuis plusieurs dizaines d'années en tant que spécialistes des filières. C'est cette sélection rigoureuse que nous réalisons dès le départ qui permet de proposer des produits variés et durables à l'image des Astucieuses Bio.

La demande a-t-elle évolué sur Les Astucieuses depuis l'entrée en vigueur de la loi ?

Globalement, nous observons une augmentation de la demande sur tous nos produits s'inscrivant dans la loi Égalim.

A date, seules 36% des collectivités pensent attendre les seuils de 50% de produits durables dont 20% de bio d'ici le 1er janvier 2022. Dans moins d'un an, cette obligation devra s'appliquer à toutes les collectivités. Que ce soit les distributeurs, les centrales d'achats, les sociétés de restauration, on assiste à une mobilisation générale dans le milieu.

La loi Égalim va-t-elle engendrer de nouvelles innovations chez Alpina Savoie ?

D'une manière générale, la loi Égalim a été prise à bras le corps depuis deux ans et demi. Nous nous positionnons comme le partenaire Égalim des acteurs de la restauration collective ! Nous testons de nouvelles recettes et de nouvelles pâtes.

L'évolution des besoins de nos clients est une priorité, c'est pourquoi l'innovation est au cœur de la stratégie RHD chez Alpina Savoie, pour proposer des produits cohérents aux attentes du marché.

Pour répondre directement, des nouveautés sont bien en cours de développement !

Sur le long terme, pensez-vous que les habitudes changeront en restauration collective ?

Dans les années à venir, nous nous orienterons vers une alimentation plus saine. C'est une tendance qui a pris de l'ampleur depuis le début de la crise sanitaire. Je pense que cette alimentation sera vraiment portée par les labels et les mentions durables des aliments. Pour ma part, je crois que la loi Égalim est un premier pas vers ce monde que l'on veut meilleur et où nous travaillons tous les jours pour une alimentation plus saine pour la terre et les Hommes.

PÂTES + EAU + 12H = C'EST PRÊT !



Des idées pour les cuisiner



SALADE DE COEUR DE BLÉ AUX ORANGES, FETA & SAUCE CRÉMEUSE

Pour 10 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingédients

750 g de Cœur de Blé Alpina Savoie

5 oranges

250 g de feta

2 oignons rouges

375 g de roquette

2 poignées de persil frais

Vinaigrette :

125 mL d'huile d'olive

75 mL de crème fraîche légère

Le jus d'1 citron

75 mL de crème de balsamique

2,5 càc de miel

Sel et poivre

Préparation

La veille, préparer les Cœur de Blé Alpina Savoie en réhydratation à froid :

- Verser les Cœur de Blé Alpina Savoie dans un bac gastro.
- Ajouter l'eau à température ambiante puis 4g de sel et un filet d'huile d'olive.
- Mélanger, couvrir et placer au frais pendant 12 à 13 heures.

Le lendemain :

- Laver et égoutter la roquette.
- Éplucher les oranges, retirer les membranes blanches. Couper la chair en fines rondelles. Peler les oignons rouges et découper en fines lamelles.
- Émietter la feta.
- Dans un bol, mélanger l'huile d'olive et le jus de citron, la crème de balsamique, le miel, le sel et le poivre et fouetter jusqu'à homogénéité.
- Assembler les Cœur de Blé Alpina Savoie, la roquette, les oranges, l'oignon et la feta dans une belle assiette. Napper de vinaigrette et saupoudrer de persil frais.
- Servir.



LES ASTUCIEUSES : DES GAMMES RICHES ET VARIÉES

Déclinées en format de 5kg, soit l'équivalent de 83 références, **Les Astucieuses Bio** sont proposées en différentes références :



Pépinettes bio



Cœur de blé bio

Proposées en format de 2kg, **Les Astucieuses Mix Végétal** sont proposées en 3 références :



Pépinettes, lentilles corail, tomates



Cœur de blé, duo de lentilles



Perles, quinoa, tomates et épices



Sans oublier l' incontournable gamme **Les Astucieuses**, qui varient les dessins et les formats pour accompagner le plus grand nombre de Chefs et acteurs de la restauration collective :



Perles / Pépinettes (1 & 5kg)

Gnocchis Sarde (5kg)

Coquillettes (5kg)

Cœur de blé (5kg)

A 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 E+ (Entrepreneurs + Engagés) 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 : www.alpina-savoie.com



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



[@AlpinaSavoie](https://twitter.com/AlpinaSavoie)



[@alpinasavoie](https://www.instagram.com/alpinasavoie)



[@alpina-savoie](https://www.linkedin.com/company/alpina-savoie)