LES ASTUCIEUSES ALPINA SAVOIE ACCOMPAGNENT LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LEUR DÉMARCHE ANTI-GASPI !

Depuis toujours engagée pour l'environnement, Alpina Savoie associe les professionnels de la restauration collective dans sa démarche avec Les Astucieuses. Cette gamme, spécifique aux professionnels, assure un véritable gain temps et d'énergie, tout en répondant aux enjeux d'aujourd'hui et de demain sur le gaspillage alimentaire. Alpina Savoie a créé Les Astucieuses, pour en parler, les professionnels restent les mieux placés ! Frédéric PAUL, Chef des cuisines du Lycée Professionnel de Dardilly revient sur son expérience avec Les Astucieuses Alpina Savoie.

Frédéric PAUL, Chef des cuisines du Lycée Professionnel de Dardilly

Quel a été l'impact des Astucieuses sur votre organisation ?

La réhydratation à froid des Astucieuses nous permet de gagner un temps très précieux en cuisine ! Sur des pâtes ordinaires, il faut compter 45 minutes à une heure de cuisson avec une personne dédiée pour réaliser la préparation. Avec Les Astucieuses, il nous suffit de placer les pâtes en bac gastro avec de l'eau pendant la nuit, dès le matin, les pâtes sont réhydratées et il ne nous reste qu'à réchauffer, le tout en 10 minutes montre en main, sans risque de rater la cuisson. Nous pouvons également les intégrer à des préparations froides pour un gain de temps encore plus conséquent. Le temps que nous gagnons avec Les Astucieuses nous donne la possibilité de nous concentrer sur d'autres plats pour apporter des créations plus recherchées dans nos menus. Les retours sont positifs !

Comment Les Astucieuses vous accompagnent-elles vers le zéro gaspi ?

En restauration collective, nous sommes régulièrement confrontés à des variations d'effectifs qui peuvent nous laisser avec des denrées non consommées et que nous devons jeter à contre cœur. Avec Les Astucieuses, nous avons la possibilité de les conserver en bac gastro pour réutiliser les pâtes le lendemain et les mettre en œuvre dans d'autres plats, tout le monde y gagne !

Comment Les Astucieuses ont-elles été accueillies en cuisine au départ ?
Tout s'est fait très naturellement. Les Astucieuses ont trouvé leur place dans notre organisation grâce à leur simplicité d'utilisation. Moins de fatigue, plus de facilité dans la mise en œuvre, les bénéfices ont été très rapidement acquis par les équipes.
Pour les convives, Les Astucieuses nous ont permis d'enrichir l'offre, c'est forcément bien accueilli !

Les Astucieuses s'inscrivent-elles dans l'avenir de la restauration collective ?
L'innovation proposée par Alpina Savoie nous permet clairement de repenser notre organisation et plus largement de nous adapter aux enjeux environnementaux. Avec la réhydratation à froid, nous pouvons nous passer de la cuisson et économiser de grandes quantités d'eau.

Émeline Burdin, Responsable commerciale RHD chez Alpina Savoie.

« Développée par Alpina Savoie, technique de réhydratation à froid permet d'économiser 4 100 litres d'eau sur un service 7 000 couverts, soient 350 kg de pâtes.
La technicité que nous avons insufflé dans la restauration collective avec Les Astucieuses permet aux professionnels d'atteindre leurs objectifs écologiques mais aussi économiques. »

La gamme vous aide-t-elle à avancer vers un modèle plus vertueux ?
En faisant le choix des Astucieuses, nous travaillons avec des produits fabriqués en France ! Ces origines nous assurent de la qualité des produits fournis par Alpina Savoie, et nous savons que les consommateurs n'y sont pas indifférents. Finalement, nous pouvons proposer des produits français et de qualité dont nous sommes fiers. Ils sont simples à mettre en œuvre, que demander de plus ?

Et le végétal dans tout ça ?
Les Mix Végétal Les Astucieuses nous permettent de proposer des alternatives végétales dans nos menus. Une nouvelle fois, nous savons que les consommateurs y sont de plus en plus sensibles, c'est pourquoi nous tenons à leur proposer des assiettes plus durables. Plus de végétal, c'est logiquement moins de viande et nous avons de plus en plus de flexitariens parmi nos convives. Avec les Mix Végétal nous pouvons leur proposer des plats riches en saveurs et en nutriments. Et pour boucler la boucle, en réduisant les viandes dans nos menus, nous contribuons à réduire notre impact environnemental !

Des idées pour les cuisiner

SALADE DE PÉPINETTES LES ASTUCIEUSES ALPINA SAVOIE AUX AUBERGINES GRILLÉES-VINAIGRETTECITRON&ORIGAN

Ingrédients :

Salade :
800g de Pépinettes
5 aubergines (environ 750g)
250g de tomates séchées
1l de bouillon de légumes

Vinaigrette Citron Origan :
250 ml huile d'olive
150ml jus de citron
1/2 cuillère à café d'ail en poudre 2 cuillères à soupe d'origan sec Sel, poivre

Préparation :
Préparer les Pépinettes en réhydratation à froid la veille :
Verser les Pépinettes dans un bac gastro.
Ajouter le bouillon de légumes 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 :
Préchauffer le four à 180°C.
Couper les extrémités des aubergines, puis les couper en dés.
Disposer les dés d'aubergines sur une plaque, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.
Placer au four pendant 30 minutes, à 180°C.
Lorsque les aubergines sont cuites, les sortir du four et laisser tiédir pendant 5 minutes.
Couper les tomates séchées en petits morceaux.
Incorporer les tomates séchées et les aubergines aux pépinettes, ajouter la vinaigrette (recette ci-dessous) puis mélanger.

Préparation de la vinaigrette :
Mélanger tous les ingrédients dans un bol, battre avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène.

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

@AlpinaSavoie

@alpinasavoie

in @alpina-savoie