

# DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

## *Menu Signature Loiret, un défi culinaire inédit*

### I. **Les écoles dévoilent leurs recettes 100% loirétaines**

1. Trois mois d'entraînement, avant le jury final
2. Découvrez les plats proposés par les quatre écoles

### II. **Sélection finale : les prochaines étapes**

1. C'est parti pour le vote des Loirétains, du 3 au 18 mai !
2. Les détails du jury final à la Halle de Chamerolles le 20 mai

### III. **Des produits issus du *Guide des producteurs loirétains en vente directe***

### IV. ***Mangeons Loiret* : de nombreuses actions menées depuis 2018 pour relocaliser l'alimentation des Loirétains**

1. Drive et marchés de producteurs
2. Favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective
3. Un soutien pérenne du Département en faveur de l'agriculture

### V. **Dates & chiffres clés**



## Un défi inédit pour concevoir un menu de référence 100% Loirétain

Les quatre écoles hôtelières du Loiret doivent relever depuis février un défi inédit : **concevoir un menu de référence 100% loirétain**, constitué uniquement de produits frais, bruts et de saison.

C'est parti pour le vote des Loirétains sur [votemenusignature.loiret.fr](http://votemenusignature.loiret.fr) !

Du 3 au 18 mai, une page dédiée permettra aux Loirétains de soutenir les créations culinaires qu'ils préfèrent. Ils pourront y trouver les descriptions, photos et vidéos des plats réalisés par chaque école, et voter pour l'entrée, le plat et le dessert de leur choix.

La sélection finale se fera lors d'une grande dégustation le 20 mai, à la Halle de Chamerolles, en présence de **Marie Gricourt**, chef étoilée et marraine de l'opération, de **Catherine Delacoute**, chef du Lancelot, et d'**Emmanuelle Jary**, journaliste culinaire star des réseaux sociaux.

Le Menu lauréat sera promu auprès des restaurateurs pour devenir un élément incontournable à déguster sur les tables du Loiret par les Loirétains et les touristes. À travers ce concours, le Département du Loiret, l'Union des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie (UMIH45) et la Chambre d'agriculture, ambitionnent de créer **un véritable marqueur identitaire**, pour valoriser les savoir-faire et produits issus de l'agriculture locale.

## I. Les écoles dévoilent leurs recettes 100% loirétaines

### Trois mois d'entraînement, avant le jury final

Depuis février, les apprenants de chaque école (l'Ecole Saint-Louis de Montargis, le CFA de la CMA d'Orléans, le Lycée hôtelier de l'Orléanais et le Lycée Jean de la Taille de Pithiviers) ont défini leur menu et se sont entraînés à le préparer, en vue de l'épreuve finale du 20 mai.

Les équipes ont proposé au choix une formule entrée/plat ou plat/dessert, dont le coût de revient permettra de la commercialiser entre 25 et 30 euros, et 30 à 35 euros pour une formule complète. Une enveloppe a été allouée par le Département pour la prise en charge des produits locaux nécessaires à leur préparation.



Découvrez les plats proposés par les quatre écoles

Ecole Saint-Louis de Montargis :

**Entrée : truite façon gravlax, pesto de betterave et vodka, légumes pickels et blinis safranés à la mousse de chèvre**

*Truite servie avec un pesto de betterave et vodka accompagnée de céleri, carottes, radis et fèves et son blini safrané à la mousse de chèvre*

**Plat : croustillant d'agneau, légumes printaniers et pommes de terre nouvelles rôties**

*Pressé d'agneau confit juste saisi accompagné de carottes, de blettes, d'asperges meunières et de pommes de terres nouvelles rôties, servi avec sa sauce au vin rouge*



CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat, d'Orléans :

**Plat : ballotine de volaille aux blettes, blésotto à la bière et fromage local, asperges meunières, coulis de blettes et de betteraves**

**Dessert : douceur acidulée du Loiret**



Lycée Jean de la Taille de Pithiviers :

**Entrée : croustillant d'escargots et crèmeux de petit épeautre**

**Plat : tataki d'autruche et son bavarois d'asperges, écume au safran**



Lycée Hôtelier de l'Orléanais :

**Plat : selle d'agneau de Sologne, petits pois - carottes revisités**

*Selle d'agneau basse température et croûte d'herbes, royales de carottes et houmous de petits pois et fanes de carottes, crèmeux de betteraves, salage de betteraves chioggia, friture de fanes de carottes et jus d'agneau*

**Dessert : pithiviers fondant au citron vert, gelée et salade de fraises fraîches, glace à la faisselle de chèvre**

*Pithiviers fondant aux zests de citron vert accompagné de sa gelée de fraises, de ses fraises fraîches et d'une glace à la faisselle de chèvre*



## II. Sélection finale : les prochaines étapes

### C'est parti pour le vote des Loirétains, du 3 au 18 mai !

Pour soutenir les créations culinaires qu'ils préfèrent, les Loirétains peuvent se rendre sur [votemenusignature.loiret.fr](http://votemenusignature.loiret.fr) où ils trouveront les descriptions, photos et vidéos des plats réalisés par chaque école, et pourront voter pour l'entrée, le plat et le dessert de leur choix.

Ce vote des Loirétains comptera pour 20% de la note finale.

### Les détails du jury final à la Halle de Chamerolles le 20 mai

Le jury final se tiendra le 20 mai 2022 à la Grande Halle de Chamerolles. Quatre postes de travail y seront installés pour accueillir les équipes, qui réaliseront leurs menus entre 9h et 13h (10 assiettes à préparer et à dresser pour chaque plat, et 60 bouchées).

Le service sera assuré par 13 élèves des écoles hôtelières. La **Faiencerie de Gien** a mis à disposition des écoles qui le souhaitent une cinquantaine d'assiettes issues de ses collections, pour le dressage des plats.

- Un jury des chefs dégustera les propositions, dont il notera la présentation, les qualités gustatives et la technicité.

Il sera composé des présidents et délégués de l'UMIH 45, du Président de la Chambre d'agriculture, du chef restauration collective du Département, d'élus, et de trois personnalités du monde de la gastronomie : les chefs loirétains Marie Gricourt et Chatherine Delacoute, et la journaliste culinaire Emmanuelle Jary.

- Un jury dégustation de 60 personnes dégustera les propositions sous forme de 60 bouchées individuelles. accueillera notamment des lecteurs et auditeurs de la presse locale.

Les votes porteront séparément sur les entrées, plats et desserts. Le *jury des chefs* comptera pour 50% de la note finale, le vote du *jury dégustation* à hauteur de 30% et le vote des Loirétains 20%.

## Les invités du Jury : Marie Gricourt, Catherine Delacoute et Emmanuelle Jary

**Emmanuelle Jary** est l'une des journalistes culinaires françaises les plus influentes. Ethnologue de formation, elle s'engage avec passion pour la défense des patrimoines culinaires locaux. Elle crée en 2016 [C'est meilleur quand c'est bon](#) un programme de vidéos capsules, de 3 minutes, dans lesquelles elle présente en toute simplicité ses adresses coup de cœur à travers la France. Le partage de ces pépites sans chichis, souvent oubliées des guides, rassemble aujourd'hui plus d'un million d'abonnés et totalise des dizaines de millions de vues. Elle publie en 2021 son recueil d'adresses et de recettes.



**Marie Gricourt**, marraine et jury du concours Menu Signature Loiret, a pris au printemps 2020 la tête de la brigade de La Table d'à côté, à Ardon. Sacrée pendant sa formation Meilleure apprenti de France, elle forge ensuite son expérience à L'arôme, une étoile, puis, Le Diane, l'étoilé du Fouquet's, l'Épicure du Bristol, trois étoiles, avant de passer deux années à l'Élysée. Elle est aujourd'hui chef étoilée.



**Catherine Delacoute** propriétaire et chef du restaurant Le Lancelot, à Chilleurs-aux-bois, a fait ses premières expériences à La Crémallière et à La Poutrière, deux établissements étoilés à Orléans. Son coup de cœur pour un corps de ferme abandonné près du Château de Chamerolles la mène à créer l'enseigne du Lancelot. Elle reçoit en 2012 les insignes de Chevalier de l'ordre National de Mérite, symbole de reconnaissance de l'engagement de cette entrepreneure passionnée.



### À propos de l'UMIH 45, partenaire du challenge Menu Signature Loiret

L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Loiret est une organisation professionnelle, dont le président, le bureau et le conseil d'administration sont bénévoles. Elle représente plus de 300 adhérents professionnels dans le Loiret (cafés, hôtels, restaurants, discothèque, traiteurs événementiels, bowling et autres activités de loisirs).

L'UMIH conseille, représente et défend ces professions dans les domaines juridique, fiscal, social, sur les problématiques d'emploi et de formation. L'UMIH représente également ses établissements adhérents au sein de nombreuses instances économiques, sociales et professionnelles tant au niveau local, qu'au niveau national.



### **III. Des produits issus du *Guide des producteurs loirétains en vente directe***

Pour concevoir leur menu, les écoles se sont approvisionnées auprès de **39 producteurs locaux** (carte en annexe) référencés dans le guide du Département et la Chambre d'agriculture du Loiret.

Pour refléter la variété des productions loirétaines, ces denrées devaient provenir d'au moins trois des sept territoires du département définis dans le guide :

- Beauce Gâtinais-en Pithiverais
- Gâtinais-en-Montargois
- Giennois
- Portes de Sologne
- Forêt d'Orléans Loire Sologne
- Loire Beauce
- Orléans-Métropole

#### **Un guide de référence écoulé à 10 000 exemplaires**

Le Département et la Chambre d'agriculture présentaient en octobre 2021 le *Guide des producteurs loirétains en vente directe* réunissant 300 producteurs, marchés, initiatives type AMAP, et des conseils sur la saisonnalité ou les labels qualité.

Son objectif : relocaliser l'alimentation des Loirétains, en facilitant l'identification des points de vente directe à proximité de chez soi.

Le *Menu Signature Loiret* choisi par le vote du jury et des Loirétains sera inclus au guide lors de son prochain tirage.



#### **6500 utilisateurs de l'appli *Mangeons Loiret* depuis son lancement**

Chaque Loirétain peut accéder au guide gratuitement depuis son smartphone, sur le site et l'application dédiés. Elle s'installe très simplement sans passer par un store Apple ou Google, à l'aide du QR Code ou directement sur la page [mangeonslocal.loiret.fr](http://mangeonslocal.loiret.fr)



## IV. Mangeons Loiret : de nombreuses actions menées depuis 2018 pour relocaliser l'alimentation des Loirétains

Le guide et le *Menu Signature Loiret* traduisent l'engagement fort du Département et de la Chambre d'agriculture pour faire connaître la qualité et la diversité des produits loirétains.

Cette ambition commune prend la forme depuis 2018 d'un projet alimentaire territorial intitulé « Mangeons Loiret ». Il mobilise l'ensemble des acteurs du territoire (agriculteurs, artisans, restaurateur, transformateurs, restauration collective, distributeurs).

Un programme d'actions a été adopté en juin 2020 pour une mise en œuvre sur 3 ans (2020-2022), autour des engagements suivants :

- Produire une agriculture de qualité et agro-écologique
- Approvisionner durablement tous les circuits de distribution
- Rendre visibles et accessibles à tous, des produits locaux et de qualité
- Informer, rayonner et rassembler autour de l'alimentation de proximité



### Un regain d'intérêt pour les circuits courts

La crise sanitaire a mis à l'épreuve le système agricole et alimentaire mondialisé, et mis en exergue la nécessité de tendre vers la souveraineté alimentaire de notre territoire.

En 2019, une enquête a permis de mieux cerner les habitudes, pratiques alimentaires et attentes des Loirétains. Plus de 3 000 personnes avaient répondu.

Ainsi, « Bien manger », c'était d'abord préférer des produits de saison (pour 77% des répondants) et des produits locaux (57%). Il a été constaté que les principaux critères de choix des produits au moment de faire ses courses étaient : l'origine (65%), la qualité (63%), la composition (53%) et le prix (44%). 40% achètent souvent des produits labellisés.

L'enjeu est toutefois d'informer le consommateur. En effet, 22% des Loirétains connaissent peu les productions de leur département pourtant riches et diversifiées ; par ailleurs cette enquête a mis en exergue que 50% des Loirétains qui ne passent pas par les circuits courts ne savent pas où trouver ce type de point de vente et 9% ne connaissent pas ce mode de distribution.

De nombreuses actions sont menées afin de rendre visible et accessible à tous une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement, et rémunératrice pour les producteurs du territoire.

## Drive des producteurs

Le Département soutient cette initiative de la Chambre d'agriculture et d'agriculteurs loirétains. Les premières livraisons ont été effectuées en décembre 2020 et se poursuivent désormais toutes les semaines sur deux points de retrait :

- à Orléans, sur le parking de la Cité de l'agriculture, 13 avenue des Droits de l'Homme, les jeudis de 17h30 à 18h30
- à Amilly, sous la Halle, place de l'église les vendredis de 17h30 à 18h30

Commandes jusqu'à l'avant-veille minuit sur [www.drive-producteurs-45.fr](http://www.drive-producteurs-45.fr)



## Marchés de producteurs

Depuis juin 2020, le Département et la Chambre d'agriculture offrent chaque mois l'opportunité à des producteurs locaux de faire connaître leurs productions lors d'un marché organisé sur le parvis de l'Hôtel du Département, 15 rue Eugène Vignat.

Ce marché se tient à l'occasion d'une Commission permanente ou d'une Session de l'assemblée départementale (prochaines dates : 25 février, 25 mars, 29 avril, 20 mai, 17 juin). Ce rendez-vous a également été proposé sur de grands événements en 2021 : Escale en fête, ou lors du Festival de Loire sur le Pont Georges V.



## Favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

La restauration collective de par sa puissance d'achat est considérée comme un fort levier pour favoriser une alimentation plus saine et durable. C'est dans cette perspective que la loi Alimentation (EGALIM) réoriente l'approvisionnement de la restauration collective publique vers des produits durables, et locaux dans la mesure du possible : d'ici 2022, la loi EGALIM prévoit en restauration collective 50% de produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Département du Loiret met en œuvre la loi EGALIM dans les 58 collèges depuis novembre 2019. Les objectifs :

1. **Un menu végétarien une fois par semaine** : les chefs ont été formés par le Département à ce sujet
2. **Des produits achetés en circuit court grâce à Approlocal**

### Des produits achetés en circuit court grâce à Approlocal

Approlocal met à disposition des professionnels de l'alimentation une plateforme de commandes en ligne pour développer leur approvisionnement en produits locaux. 100 % des produits mis en vente sur [www.approlocal.fr](http://www.approlocal.fr) sont produits et transformés dans le Loiret.

Depuis son déploiement dans le Loiret en septembre 2019, la priorité a été donnée à la restauration établissements scolaires. En juin 2021, l'outil s'est ouvert à la restauration privée, aux artisans et aux commerçants alimentaires. Il compte aujourd'hui plus de 90 fournisseurs, 710 produits référencés, et plus de 100 acheteurs professionnels.



## Un soutien pérenne du Département en faveur de l'agriculture loirétaine

Chaque année, le Département subventionne la Chambre d'agriculture à hauteur de 237 000 € pour la mise en œuvre des actions du PAT. Auxquels il faut ajouter 50 000 € dédiés à la prévention des situations de fragilité sociale dans le monde agricole (prestation d'écoute et de conseil *Loiret Ecoute Active*).

Le Département, conformément à son projet de mandat, souhaite conforter la place essentielle de l'agriculture dans l'économie loirétaine et préparer au mieux son avenir. Chaque année, depuis 2018, cette politique bénéficie au total d'un 1 M d'€.

Le PAT prévoit un objectif de 80% d'agriculteurs loirétains **engagés dans un label de qualité** d'ici 2025. Pour ce faire, la Chambre d'Agriculture met en place en partenariat avec le Département un accompagnement des agriculteurs vers tous les niveaux de la certification Haute Valeur Environnementale (3 niveaux). En 2020, 67 agriculteurs étaient accompagnés (dont 90% au niveau 3).

## V. Dates & chiffres clés

**4** écoles participantes au concours Menu Signature Loiret, une **50**aine d'élèves mobilisés

**39** producteurs ont approvisionné les écoles hôtelières du Loiret

**266** producteurs, **30** initiatives type AMAP, et **93** marchés référencés sur **180** pages dans le *Guide des producteurs loirétains en vente directe*

**10 000** exemplaires écoulés et **6500** utilisateurs de l'application Mangeonslocal.loiret.fr

**2020-2022** : mise en œuvre des actions du PAT



mangeons local.loiret.fr



Département du Loiret • Territoire durable  
45945 Orléans • Téléphone 02 38 25 45 45 • [www.loiret.fr](http://www.loiret.fr)

