

DOSSIER DE PRESSE





SOMMAIRE

- I. **Le *Menu Signature Loiret*, dégusté par les élèves du collège de Neuville-aux-Bois**
 1. Sensibiliser aux circuits courts et aux métiers de la restauration
 2. Favoriser l’approvisionnement local dans la restauration collective

- II. **Retour sur un défi culinaire inédit entre les écoles hôtelières du Loiret**
 1. Le Menu gagnant, à la carte de 12 restaurateurs cet été
 2. Trois mois de préparation
 3. Des produits issus du *Guide des producteurs loirétains en vente directe*

- III. ***Mangeons Loiret* : de nombreuses actions menées 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

- IV. **Dates & chiffres clés**

I. **Le Menu Signature Loiret, dégusté par les élèves du collège de Neuville-aux-Bois**

Afin de promouvoir le Menu Signature Loiret auprès des collégiens, il est décliné ce 15 septembre par les équipes de restauration du collège de Neuville-aux-Bois pour être dégusté par 500 élèves demi-pensionnaires.

Le Loiret dévoilait en mai 2022 son Menu Signature, résultat d'un concours inédit entre les quatre écoles hôtelières du territoire, d'un vote en ligne et d'un jury de 70 Loirétains et professionnels. Il se compose de produits 100% loirétains, bruts et de saison.

Le menu imaginé par les élèves de L'Ecole Saint-Louis de Montargis et du Lycée hôtelier de l'Orléanais, vainqueurs du concours

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

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

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

Les trois agents de restauration du collège Léon Delagrange de Neuville-aux-Bois ont ainsi réalisé dans la matinée de mercredi le dessert, un pithiviers fondant entièrement maison qui a nécessité 30 kg de poudre d'amande, 412 œufs, 27 kg de sucre et 15kg de beurre.

Au menu également : du poulet de la ferme du Luteau à Beaune-la-Rolande, et des pâtes de l'EARL La Bonne pâte de Beauce à Ruan.



Sensibiliser aux circuits courts et aux métiers de la restauration

Autour du déjeuner, un stand Mangeons Loiret avec des quizz sur les produits loirétains, la saisonnalité, et une course de service sur plateau sont proposés aux élèves. Le représentant de la confrérie de l'authentique Pithiviers et un producteur d'amandes sont présents à cette occasion pour témoigner de la filière amande lancée dans le Pithiverais en 2020, et Marie Gricourt pour partager son expérience de cheffe étoilée dans les plus grandes maisons.

Favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

Au quotidien, les équipes du collège de Neuville-aux-Bois s'engagent pour privilégier des produits de qualité (labellisés, bio, circuits courts) et le fait maison. Les élèves sont informés des produits locaux présents dans leurs assiettes. Enfin, un travail a été fait sur la prévision des quantités pour éviter le gaspillage.

Plus largement, la restauration collective est considérée par sa puissance d'achat 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 : la loi EGALIM prévoit en restauration collective 50% de produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Adhésion du Département à Restau'co et formation des chefs de cuisine

Le Département du Loiret met en œuvre la loi EGALIM dans les 58 collèges depuis novembre 2019. Dans ce contexte, l'adhésion du Département à l'association interprofessionnelle Restau'co permet de mettre à disposition des chefs de cuisine un logiciel de gestion (Menu'co) qui facilite le respect des obligations en matière de nutrition et de produits durables. Aussi les chefs de cuisine ont été formés sur cette thématique.

Aujourd'hui 5 chefs de cuisine (Tigy, Neuville au bois, Montargis Artenay et Sully-sur-Loire) sont identifiés comme relais pour leurs collègues. Ils assurent en sus de leur mission la fonction de formateur interne pour les autres chefs des restaurants scolaires des collèges. Ils ont également été formés pour proposer aux jeunes des plats végétariens variés et travaillent en continu sur le goût pour tenter de faire adhérer les jeunes à de nouvelles habitudes alimentaires.

Une plateforme dédiée à l'achat de produits en circuits courts

En lien avec le partenariat avec la Chambre de l'Agriculture, les collèges sont invités à Utiliser Approlocal, une plateforme de commandes en ligne pour développer leur approvisionnement en produits locaux. 100 % des produits mis en vente sur www.approlocal.fr sont produits et transformés dans le Loiret.

Elle compte une centaine de fournisseurs, 710 produits référencés, et plus de 100 acheteurs professionnels (restauration collective, établissements scolaires, et depuis juin 2021 : restauration privée, commerçants alimentaires).

II. Retour sur un défi inédit entre les écoles hôtelières du Loiret

À travers le Menu Signature Loiret, le Département du Loiret, l'Union des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie (UMIH45) et la Chambre d'agriculture, ont souhaité créer un véritable marqueur identitaire, pour valoriser les savoir-faire et produits issus de l'agriculture locale.

Le Menu gagnant, à la carte de 12 restaurateurs cet été

Promu auprès des restaurateurs, le Menu Signature Loiret est devenu un élément incontournable à déguster sur les tables du Loiret. Les Loirétains ont pu retrouver cet été à la carte de douze d'entre eux :

- **Le Lancelot – Chilleurs-aux-Bois**
<https://www.restaurantlelancelot.com/>
- **La Taverne St Brisson – St Brisson sur Loire** <https://fr.facebook.com/lataverne45/>
- **Le Cabinet Vert – Orléans**
<https://le-cabinet-vert.fr/>
- **Novotel Demeures de Campagne - Orléans Sud**
<https://all.accor.com/hotel/0419>
- **L'Uni verre selle – La Selle sur le Bied** <https://luniverreselle.fr/>
- **Brasserie de la Poste – Montargis**
<https://brasserie dela poste-montargis.com/>
- **Les 2 bécasses – Cerdon du Loiret**
<https://www.aux2becasses.com/>
- **Aux 2 longs becs – Lamotte-Beuvron**
<https://www.aux2longsbecs.com/>
- **Le Hang'Art – Pithiviers** <https://le-hangart-pithiviers.business.site/>
- **Le Relai – Courtenay**
<https://www.lerelaiscourtenay.com/>
- **L'Ecu de France, Malesherbes**
<https://www.hotel-ecudefrance.fr/restaurant-malesherbes-loiret>
- **Le restaurant étoilé La Table d'À Côté** était le premier à décliner à sa carte le *Menu Signature Loiret*, du 30 mai au 10 juin.



Trois mois de préparation

Entre février et mai 2022, les apprenants de quatre écoles (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 cuisiner aux 70 convives de l'épreuve finale du 20 mai.

Une enveloppe a été allouée par le Département pour la prise en charge des produits locaux nécessaires à leur préparation. Le cahier des charges était simple : des produits 100% locaux, bruts et de saison, et un coût de revient qui permette une commercialisation de la formule entre 25 et 35 euros.



Le jury final s'est déroulé le 20 mai dans la Grande Halle de Chamerolles et a pris les atours **d'un véritable top chef loirétain**. Quatre postes de travail y ont été installés pour que les équipes réalisent leur menu sous la forme de 20 assiettes et 120 bouchées. Le service était assuré par 15 apprentis service en salle.

La note finale a été établie par :

- un jury des chefs (50% de la note)
composé du président du Département Marc Gaudet, des représentants de l'UMIH 45, de la Chambre d'agriculture, du chef restauration collective du Département, et de personnalités du monde de la gastronomie : les chefs loirétains **Marie Gricourt** et **Chatherine Delacoute**, la journaliste culinaire **Emmanuelle Jary**, **Bernard Vaussion**, chef du Palais de l'Elysée de 2005 à 2013...
- un jury dégustation (30% de la note)
composé de 60 personnes (élus, loirétains, lecteurs et auditeurs de la presse locale...) qui a dégusté les propositions sous forme de bouchées individuelles.
- un vote en ligne des loirétains (20% de la note)
pour soutenir les créations culinaires qu'ils préfèrent, les Loirétains ont pu se rendre du 3 au 18 mai sur loiret.fr où se trouvaient les descriptions, photos et vidéos des entrées, plats et desserts imaginées par chaque école. La plateforme a recueilli environ 5000 voix.



Jury final du Menu Signature, le 20 mai 2022

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** 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.



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



III. Mangeons Loiret : de nombreuses actions menées 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



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 départemental. Ce rendez-vous est également proposé lors des grands événements : Escale en fête, Festival de Loire, etc.



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, les agriculteurs sont accompagnés vers la certification Haute Valeur Environnementale (3 niveaux). En 2020, ce dispositif a bénéficié à 67 agriculteurs (dont 90% au niveau 3).

Diversification des filières agricoles : vers une amande du Loiret

L'une des ambitions du PAT est également d'aider les producteurs à identifier et saisir les opportunités de diversification agricole afin de développer des filières identifiées comme porteuse de forte demande dans le Loiret (fruits à coque, soja, protéagineux, etc.).

Le lancement en 2020 d'une activité de production, de transformation et de valorisation d'une **amande du Loiret** en est la concrétisation : 8 000 amandiers ont été plantés pour développer cette nouvelle micro-filière agricole.



IV. Dates & chiffres clés

4 écoles participantes au concours Menu Signature Loiret, **40** élèves mobilisés

12 restaurateurs participants à l'opération cet été

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* et l'application [Mangeonslocal.loiret.fr](https://mangeonslocal.loiret.fr)



manger

local.loiret.fr

