

ARDÈCHE Du lundi 12 au dimanche 18 octobre

« L'Ardèche s'invite au menu »

Les producteurs ardéchois ont du talent. Ce n'est pas un secret, mais depuis l'année dernière, *Ardèche le Goût*, avec l'opération « L'Ardèche s'invite au menu », s'attelle à mettre leur travail en valeur. « Elle va se dérouler entre le lundi 12 et le dimanche 18 octobre, et nous aurons, cette année, quarante établissements qui cuisineront des produits du territoire. Le menu est libre, mais les ingrédients doivent, à la fois, être ardéchois et dans chaque composante du menu » rappelle Sandra Teyssier pour *Ardèche le Goût*.

Et, au cas où les cuisiniers viendraient à connaître une panne d'inspiration, un livret de douze recettes a aussi été préparé. « C'est une belle réussite car certains établissements ont, déjà, fait le choix de plats proposés. J'ai, ainsi, souvenir du velouté de pané ou encore d'une recette de truites » développe Sandra Teyssier.

Oui mais l'opération s'est, aussi et surtout, fait un nom au-delà des établissements.



Quarante établissements vont participer à cette édition 2020. *Ardèche le Goût*.

« Son importance est de plus en plus grande. Nous aurons, au total, cent établissements et plus de vingt-deux mille repas qui seront servis. Des opérations étant, en effet, menées dans d'autres types de restaurations ».

Les communautés de communes de *Ardèche Rhône Coiron* (9000 repas avec 13 restaurants traditionnels et 23 établissements en restauration collective), du *Bassin d'Aubenas* (7000 repas et 24 établissements), ou encore de *Beaume-Drobie* et du *Pays*

des *Vans en Cévennes* (2000 repas et 14 établissements collectifs) joueront, ainsi, un rôle dans le dispositif. « Au-delà des aspects sociaux et de santé dont nous avons parlé, cette opération a, aussi, un impact économique important. Si vous faites le rapport entre 22 000 repas et 2 euros de matières premières, cela fait 44 000 € qui sont injectés, rien que pour la restauration collective dans l'économie ardéchoise ». Tout sauf une part négligeable.

C.V.

LE TEIL L'Ardèche s'invite au menu



Pour la semaine du goût du 12 au 18 octobre, Ardèche le goût organise une opération : l'Ardèche s'invite au menu en partenariat avec la communauté de communes Ardèche Rhône Coiron et l'office de tourisme intercommunal Sud Ardèche Rhône et Village. Cette opération a pour but de sen-

sibiliser les auteurs de la restauration à l'approvisionnement local et de favoriser le circuit court. 13 restaurants vont cuisiner les produits de leur terroir. Cette année la vente à emporter de menu est également possible sur réservation auprès des établissements.



Les élus de la communauté de communes Ardèche Rhône Coiron, le président **Yves Boyer**, le 1^{er} vice-président **Bernard Noël** et la vice-présidente **Marie-Noëlle Laville**, accompagnés des gérants de restaurants qui participent à l'opération, **William Gallo** (Le Marmitroll) et **Grégoire Penelon** (Au p'tit zeste).

ÉCONOMIE LOCALE / Du 12 au 18 octobre, une centaine d'établissements ardéchois mettront à l'honneur les produits locaux et les circuits courts pour concocter leur menu ! Un rendez-vous organisé par Ardèche le goût et sélectionné par Les étapes savoureuses d'Ardèche®.

**“ L'Ardèche s'invite au menu ”
d'une centaine d'établissements
de restauration**

Restauration collective scolaire, d'entreprise, pour personnes âgées et traditionnelle... À l'occasion de la Semaine du goût programmée du 12 au 18 octobre, le Centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût renouvelle l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » qui vise à soutenir l'économie locale et les circuits courts tout en proposant des menus de qualité.

Plus de 20 000 repas servis

Sur cette période, une centaine d'établissements ardéchois proposeront des repas concoctés avec des produits de leur territoire, soit plus de 20 000 repas servis !

Avec cette initiative, Ardèche le goût sensibilise les acteurs de la restauration à l'approvisionnement local, les encourage et les accompagne en les rapprochant des fournisseurs / producteurs locaux. Mais pas seulement... Cette opération permet aussi d'aborder les thématiques du gaspillage alimentaire et de l'éducation au goût, à travers diverses animations et ateliers pédagogiques. Disponible sur demande, l'atelier « la chasse au gaspillage alimentaire » sensibilise le public à cette thématique dès la réalisation et le rangement des courses, en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes ». Une autre animation met l'accent sur les liens entre alimentation et santé pour un public senior, en proposant des recettes élaborées avec l'appui d'une diététicienne nutritionniste permettant de préparer des menus aux textures adaptées et/ou enrichies.

13 restaurants du territoire Ardèche Rhône Coiron

L'Ardèche s'invitera au menu dans plusieurs communautés de communes ardéchoises. Dans celle d'Ardèche Rhône Coiron, 13 restaurants¹ traditionnels participent à l'évènement, grâce à la participation financière de la communauté de communes pour animer leur établissement. De plus, 23 établissements de la restauration collective proposeront également des menus réalisés avec des produits locaux, soit plus de 9 000 repas servis.

Dans la communauté de communes du Bassin d'Aubenas et de Beaume Drobie & Pays des Vans en Cévennes, les établissements de restauration scolaire, d'entreprise, crèches, etc, seront également au rendez-vous et proposeront des menus et goûter composés de produits ardéchois.

Une même initiative est engagée au menu de nombreux établissements pour personnes âgées dépendantes (Ehpad, maisons de retraite médicalisées) et autonomes (Marpa, logements en foyers, résidences services), dans les services hospitaliers, etc. Parmi une quarantaine d'établissements, environ 7 000 repas aux saveurs ardéchoises seront distribués. Cette action dans les Ehpad a été rendue possible avec le soutien du programme européen Leader et de la Direccte. ■

1. Dans le contexte actuel, la vente à emporter de menu est proposée cette année par certains restaurateurs (sur réservation).

LALEVADE-D'ARDÈCHE

L'Ardèche s'est invitée au menu des résidents de l'Ehpad Les Pins

L'opération L'Ardèche s'invite au menu connaît chaque année un succès grandissant. Initiée par Ardèche le goût, centre du développement agro-alimentaire, cette opération, qui s'est tenue lors de la Semaine du goût, a pour objectif de sensibiliser notamment les gestionnaires des Ehpad à l'approvisionnement de proximité afin d'augmenter la part de produits locaux dans les menus.

Sans oublier l'accent mis, cette année, sur le lien entre l'alimentation des seniors et leur santé.

La résidence Les Pins participait à l'opération pour la deuxième année consécutive. De bons produits ardéchois ont composé les menus pendant la Semaine du goût. Notamment ce samedi 17 octobre, où les résidents ont pu



À l'Ehpad Les Pins de Lalevade-d'Ardèche, les résidents ont pu apprécier les menus à base de produits ardéchois.

déguster un apéritif à la myrtille, une terrine aux châtaignes, une maôche préparée par un traiteur levadois, du fromage de chèvre et tartelette à la myrtille. De quoi réveiller les papilles !

Cette journée s'est poursui-

vie avec la chanteuse et accordéoniste Françoise Chaffois, qui a su embarquer les participants au rythme de nombreux tubes. On a pu voir des sourires, entendre des applaudissements et même admirer quelques danseurs.

L'Ardèche s'est invitée au menu des résidents de l'Ehpad Les Pins

L'opération L'Ardèche s'invite au menu connaît chaque année un succès grandissant. Initiée par Ardèche le goût, centre du développement

agro-alimentaire, cette opération, qui s'est tenue lors de la Semaine du goût, a pour objectif de sensibiliser notamment les gestionnaires des Ehpad à l'approvisionnement de proximité afin d'augmenter la part de produits locaux dans les menus.

Sans oublier l'accent mis, cette année, sur le lien entre l'alimentation des seniors et leur santé.

La résidence Les Pins participait à l'opération pour la deuxième année consécutive. De bons produits ardéchois ont composé les menus pendant la Semaine du goût. Notamment ce samedi 17 octobre, où les résidents ont pu déguster un apéritif à la myrtille, une terrine aux châtaignes, une maôche préparée par un traiteur levadois, du fromage de chèvre et tartelette à la myrtille. De quoi réveiller les papilles !

Cette journée s'est poursuivie avec la chanteuse et accordéoniste Françoise Chaffois, qui a su embarquer les participants au rythme de nombreux tubes. On a pu voir des sourires, entendre des applaudissements et même admirer quelques danseurs.



À l'Ehpad Les Pins de Lalevade-d'Ardèche, les résidents ont pu apprécier les menus à base de produits ardéchois..

L'ARDECHE S'INVITE AU MENU ! 2020



L'ARDECHE S'INVITE AU MENU ! Du 12 au 18 octobre 2020

POUR LA SEMAINE DU GOUT « L'ARDECHE S'INVITE AU MENU ! » DANS LA COMMUNAUTE DE COMMUNES ARDECHE RHONE COIRON.

Pour la Semaine du goût **du 12 au 18 octobre 2020**, Ardèche le goût organise une opération intitulée « L'Ardèche s'invite au menu ! » pour la deuxième année consécutive avec la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron et l'Office de Tourisme intercommunal Sud Ardèche Rhône et Villages.

« L'Ardèche s'invite au menu ! » a pour objectif de sensibiliser les acteurs de la restauration à l'approvisionnement local pour augmenter la part de produits locaux dans les repas servis, afin de soutenir l'économie locale, de favoriser les circuits courts et de proposer des menus de qualité.

Cette action vise à encourager, accompagner et valoriser les structures qui intègrent les produits ardéchois dans leur menu. Elle permet de rapprocher les fournisseurs/producteurs locaux avec les établissements. Les restaurants, hôtels et établissements scolaires participants s'engagent donc à proposer pendant cette semaine des plats et des menus élaborés à partir de produits ardéchois, le tout accompagné de boissons ardéchoises.

Cet événement est un rendez-vous savoureux sélectionné Les étapes savoureuses d'Ardèche®.

Fort de son expérience avec la marque Goûtez l'Ardèche® et l'accompagnement à l'approvisionnement local, c'est le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » qui porte cette initiative. La Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron apporte un soutien financier à la démarche dans le cadre d'une aide de l'Etat (FISAC).

Du 12 au 18 octobre 2020, 13 restaurants vont cuisiner les produits de leur territoire :

- Au p'tit zeste à Le Teil.
- Bistro Regain à Le Teil.
- Bistronoma à Meysses.
- Hôtel Rose des Vents à Baix (petits-déjeuners et brunch du dimanche).
- La Boucherie Thierry à Le Teil.
- La Fourchette à Le Teil.
- La Table du Barrès à Saint-Vincent-de-Barrès.
- Le Marmitroll à Meysses.
- Le Relais du Buis d'Après à Alba-la-Romaine.
- Le Restau de Cruas à Cruas.
- Lou Magnan à Saint-Thomé.
- Ravioles & Co à Le Teil.
- Restaurant le G à Le Teil.

Cette année la vente à emporter de menu est également possible sur réservation auprès des établissements mentionnés (cf. pictogramme « vente à emporter » sur l'affiche.)

« L'Ardèche s'invite au menu » également dans la restauration collective :

La cuisine centrale intercommunale de St Vincent de Barrès et la cuisine de Cruas vont préparer des menus élaborés avec des produits locaux issus des circuits courts pour 10 restaurants scolaires du territoire soit 800 repas/jour pour les scolaires : Baix, Cruas, Meysses, Rochemaure, Saint-Bauzile, Saint-Lager-Bressac, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Symphorien-sous-Chomérac et Saint-Vincent-de-Barrès. Les 60 bénéficiaires du portage de repas à domicile bénéficieront également de ces menus.

Mais aussi, dans les établissements de restauration collective :

- Dans les EHPAD du Teil : EHPAD Les peupliers et l'hôpital de jour.
- Dans la résidence Les lavandes à Cruas.
- Au collège Chamontin à Le Teil qui s'engage aussi toute l'année dans une démarche d'approvisionnement local dans le cadre de « Mon Collège s'engage » (démarche initiée par le Département de l'Ardèche).
- Par l'intermédiaire d'API restauration : la crèche Les quinsous à Alba la Romaine, l'école à Aubignas, la crèche multi accueil Au jardin des petits pas à Meysses et l'AFPA, l'Association clefs centre social, le collège Présentation de Marie, la crèche multi accueil La ribambelle, l'école privée Saint-Louis, l'école publique de Mélas, le lycée Saint-André, les écoles du Teil, la micro crèche Mon teillou et l'école Saint-Etienne à Le Teil..

- Soit au total plus de 9000 repas servis en restauration collective.

++ D'infos / Renseignements :

www.lesetapessavoureuses.fr

Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

4 avenue de l'Europe unie - BP 321 - 07003 Privas Cedex.

Tél : 04 75 20 28 08 - contact@ardechelegout.fr - www.ardechelegout.fr



L'ARDECHE S'INVITE AU MENU !
DES RESTAURATEURS ET DES PRODUCTEURS vous invitent à manger local

ARDÈCHE RHÔNE COIRON
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

• LE RELAIS DU BUIS SYAPS ALBA-LA-ROMAINE 04 75 50 40 10	• LA FOURCHETTE LE TEIL 04 75 40 06 65
• HOTEL BOSE DES VENTS BAIX 04 75 85 80 84 Menuis de destination et portage-déplacement	• BAYOLAS & CO LE TEIL 06 85 43 10 80
• LE RESTAU DE CRUAS CRUAS 04 75 51 40 12	• RESTAURANT LE G LE TEIL 04 75 04 53 77
• AU PETIT ZESTE LE TEIL 09 80 72 40 39	• BISTROSONOMA MEYSSÈS 04 69 36 51 48
• BISTRO REGAIN LE TEIL 06 46 20 52 26	• LE MARMITONN MEYSSÈS 04 75 01 53 89
• LA BOUCHERIE THIERRY LE TEIL 04 75 00 02 22	• L'ÔLE MAGNAN SAINT-THOMAS 04 75 53 50 59
	• LA TABLE DU BARRÈS SAINT-VINCENT-DE-BARRÈS 04 75 50 02 94

10 Merci à compléter sur réservation.

LA SEMAINE DU GOÛT
du 12 au 18 octobre 2020

ardèche
ardèche
Ardèche Rhône Coiron

Prolongez l'expérience toute l'année sur www.lesetapessavoureuses.fr

ARDÈCHE MÉRIDIONALE

CHASSIERS

La cuisine de La Mas La Lande, une institution appréciée

Depuis 80 ans sur le site de Bethanie la cuisine est un service rendu aux résidents.

En 2020 c'est une brigade de huit cuisiniers et une personne détachée de l'Esat. Les Amandiers qui est dirigé par Franck Fournier et réalise 450 repas journaliers pour trois établissements de l'association : la maison d'accueil spécialisée de Chassiers l'institut médico pédagogique Villa Mallet de Largentière et l'Ehpad le Chalendas de Vinezac.

Elle est sollicitée pour les moments festifs de l'association. (Ramos de Bethanie, fêtes de famille...) Elle a participé le 14 octobre à l'opération, l'Ardeche s'invite au menu.

Chaque matin s'installe une organisation qui respecte des normes sanitaires strictes et un planning en accord avec la complexité des régimes particuliers et les horaires pour les livraisons. Un outil informatique permet l'ensemble des enregistrements du plan de maîtrise sanitaire. « Il permet un gain de temps non négligeable pour la gestion administrative des divers contrôles incontournables depuis les livraisons de matières premières à la fin de service dans les appartements » nous dit Franck Fournier.

Les binômes de cuisiniers travaillent alternati-



Les binômes se succèdent en cuisine pour une présence 7/7. photos de DL/Maryse DEGUILHEIM

vement 7/7 « en livraison chaude » les repas sont préparés chaque matin pour le midi et le soir. Les menus sont déclinés en fonction des ordonnances médicales (Texture modifiée, diversité des régimes alimentaires...) Les membres de l'équipe cuisine participent quand c'est possible à des ateliers cuisine avec les résidents pour les connaître et leur faire découvrir diverses sensations gustatives.

Pour les approvisionnements un partenariat est passé avec la société API restauration et des fournisseurs locaux le pain est livré frais par le boulanger de Chassiers. Un laboratoire d'analyse vient tous les mois effec-

tuer des prélèvements pour donner son agrément sanitaire.

La cuisine est aussi un lieu d'apprentissage et de promotion du métier. Des échanges ont lieu avec des organismes comme la mission locale, CAP Emploi, Pôle emploi et l'association Aime pour permettre à des personnes de découvrir le travail de collectivité et obtenir un diplôme de cuisine après une formation.

Les jeunes résidents de la Villa Mallet qui fréquentent le CPA de Lanas pour un apprentissage préprofessionnel sont régulièrement associés aux événements avec l'équipe cuisine pour de belles réalisations.

Maryse DEGUILHEIM



Michèle Perge détachée de l'ESAT apporte son aide aux différents groupes.

BOURG-
Les ag
ferme

À partir
l'office d
seront le
Bourg-Sa
pas pen
moins,
04 75 5
che.com
gorges-

BARN
Cons

Le com
18 h 30
gouvern
nellem
la sect
les per
- Adh
forest
- Adm
l'eau
- Déc
l'assa
- Non
d'off
- Mo
- Att
l'éc
de l
- Dé
don
- Dé

SA
La

La
de l'é
es
CP
pi

F

Médiatisation de l'opération « L'Ardèche s'invite au menu »

Sur les ondes : Interview sur RCF Ardèche le 13 novembre 2020

Sur internet :

- Diffusion de la vidéo « Secrets partagés » de William GALLO, chef du restaurant Le Marmitroll à Meysse, participant à l'opération, le 7/10/2020
Lien vers la vidéo : <https://youtu.be/ZrKqd5YdpEk>

- Diffusion de la vidéo « Secrets partagés » de l'EHPAD de Rochemure à Jaujac avec Stéphanie FEOUGIER, participant à l'opération, le 21/10/2020
Lien vers la vidéo : <https://youtu.be/HINybJaBcHk>