

L'Ardèche à la table de la résidence Les Pins

Lalevade-d'Ardèche

Jeudi 23 mai, à l'Ehpad Les Pins, 55 convives ont bénéficié d'un menu typiquement ardéchois. L'établissement participait en effet à l'opération "L'Ardèche s'invite au menu!", coordonnée par le Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût" en direction des Ehpad ardéchois. Une façon d'encourager ces structures à 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. C'est ce que se sont appliqués à faire les cuisiniers de la résidence, Franck et Sylvain, en offrant un menu haut de gamme ce jour-là. Pour débiter, kir à la myrtille, puis charcuterie de Berzèmes, chevreau de Mézilhac accompagné de criques aux pommes de terre de Saint-Julien-du-Serre, et en dessert flan à la farine de châtaigne de Genestelle, le tout accompagné (avec modération) de rosé de Saint-Étienne-de-Fontbellon. L'après-midi se poursuivait avec les bénévoles d'"Autour de la lecture" qui avaient choisi de lire des contes ardéchois pour un auditoire très attentif. L'animatrice avait prévu également un jeu de l'oie spécial Ardèche.

L'Ardèche s'invite au menu de l'Ehpad

Vallon-Pont-d'Arc

Afin de soutenir l'économie locale et de favoriser les circuits courts, le centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût (en partenariat avec la marque Goûtez l'Ardèche) a mis en place une sensibilisation au niveau de l'approvisionnement local dans les Ehpad. Des réunions d'information ont permis aux structures volontaires d'échanger sur leurs besoins et de découvrir les outils à disposition afin de faciliter les approvisionnements locaux: guide de l'approvisionnement local, plateforme en ligne, brochures, événements et animations... La trentaine d'établissements présents a choisi de mener une opération "L'Ardèche s'invite au menu", jeudi 23 mai, opération qui consiste à mettre en place un repas élaboré exclusivement à partir de produits ardéchois et de bénéficier de supports de communication (affiches, guirlandes, flyers...) pour valoriser cette démarche auprès des résidents et de leurs familles. L'Ehpad de Vallon a proposé, à l'ensemble de la structure, un menu composé d'un duo de salade verte et de tomates cœur-de-bœuf, suivi d'une pintade agrémentée d'asperges et gratin dauphinois. Un picodon et des fraises clôturaient ce repas 100 % terroir ardéchois avec des producteurs et éleveurs de Coux, Félines, du Pouzin, de Saint-Laurent-du-Pape et Vinezac.