



APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

GUIDE PRATIQUE

2020 / 2021



ardèche
LE DEPARTEMENT

ardèche
LE GOÛT



SOMMAIRE

L'EXPÉRIENCE PAR CEUX QUI LA VIVENT

Témoignages (d'un chef, d'une diététicienne et d'une entreprise)	4
--	---

DIVERSITÉ ET QUALITÉ

La ferme ardéchoise	6
La filière agroalimentaire ardéchoise	7
Les produits ardéchois sous démarches qualité	8
Les autres démarches qualitatives engagées en Ardèche	11
Les produits régionaux sous démarches qualité	12

SAISONNALITÉ ET PROXIMITÉ

La saisonnalité des produits ardéchois	14
Des idées de menus	16
La liste des produits les plus commandés par la restauration collective	17

PASSER À L'ACTION

Où trouver des fournisseurs : L'annuaire ardèche-agroalimentaire.fr	18
Une logistique facilitée	18
Les organismes d'aide à l'approvisionnement local et en produits de qualité	19
Partage de bonnes idées	21

METTRE EN VALEUR SON ENGAGEMENT LOCAL

Des outils et des actions de sensibilisation	22
--	----





ÉDITO

En 2018, je lançais « Ardèche en transition » avec l'ambition de faire de notre Département le pionnier de la transition écologique et solidaire. Nous savions déjà à quel point l'Ardèche disposait du terreau idéal pour inventer l'avenir et réussir le pari de la transition.

L'année suivante, avec le démarrage de la démarche « Mon collège s'engage » - proposant aux collégiens des repas "faits maison", élaborés par nos équipes de cuisines, avec des produits locaux et de saison - nous savions que nous étions dans le juste.

Depuis 2020 et la crise sanitaire qui provoque une crise économique et sociale, nous le savons : **consommer local est plus qu'un acte militant, c'est redevenu une évidence.**

Alors même que la crise sanitaire a révélé tous les ressorts de notre société en matière de réseaux locaux ; alors que de plus en plus de familles retrouvent, voire découvrent, le plaisir de consommer local ; alors que les initiatives de drives, paniers et autres dispositifs d'approvisionnement local fleurissent, dévoilant toute la diversité des productions ardéchoises, il est temps de passer à l'étape suivante.

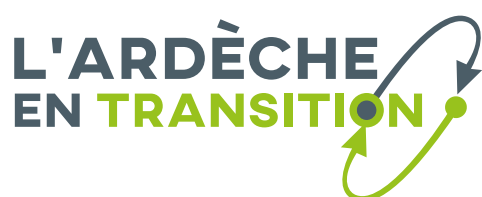
Certes, bien manger est l'un des premiers besoins que nous ayons à satisfaire en tant qu'individu et l'un des plaisirs emblématiques de notre culture, mais c'est aussi l'un des marqueurs forts de la transition. **En tant que décideurs et responsables de structures de restauration collective il nous revient de faire en sorte que chaque Ardéchois.e ait accès à une alimentation saine, sûre et durable.** Au-delà, pour le Département de l'Ardèche, il s'agit d'un véritable engagement en faveur d'un modèle agricole local, plus respectueux de notre santé, de notre environnement et de nos producteurs locaux.

A travers ce guide je suis fier de pouvoir donner de la visibilité à tout ce que l'Ardèche compte de bon, de local et de durable en matière d'alimentation.

En donnant à voir tout le potentiel de l'Ardèche, ce guide deviendra, gageons-le, une ressource essentielle à mettre entre les mains de tous les chefs.

A vos papilles ! L'Ardèche regorge de saveurs. Il ne tient qu'à nous d'en tirer le meilleur.

Laurent Ughetto,
Président du Département
de l'Ardèche



TÉMOIGNAGES

La restauration collective du côté des diététiciennes...

Doriane, Roxane, Laetitia et Sandrine sont diététiciennes pour une société en marché avec le Département de l'Ardèche. A ce titre, elles se déplacent dans les collèges du territoire pour, chaque année, dispenser quelque 1 500 heures d'information et d'animation autour du bien-manger.

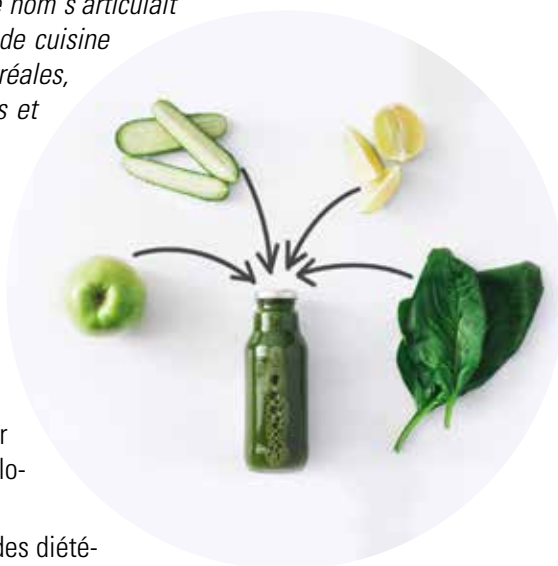
Dans les établissements scolaires, elles interviennent à deux niveaux. « *Nous travaillons aux côtés des équipes de cuisine pour l'élaboration des menus, tant sur les valeurs nutritionnelles des aliments que sur la notion de produits bio, de saison ou encore pour les aider à répondre aux nouvelles directives de la Loi EGalim** » explique Roxane, la responsable de l'équipe. Et Laetitia de compléter : « *Pendant des décennies, tout repas digne de ce nom s'articulait autour d'une viande ou d'un poisson. Il est donc normal que les chefs de cuisine soient formés à l'alimentation végétale et à ses multiples variantes : céréales, légumineuses... Le champ des possibles ne se résume pas aux galettes et autres boulettes !* »

Le second volet d'intervention des diététiciennes est destiné aux élèves sous la forme d'ateliers ou d'animations autour de la lutte contre le gaspillage, de l'intérêt des produits locaux, de leur mise en valeur à travers des préparations inédites. « *Les opérations "bar à fromages", "bar à jus", "bar à soupes", etc. ont toujours beaucoup de succès. Un jus pomme-cèleri fait en instantané est un bon moyen de leur faire goûter un légume d'hiver, que beaucoup pensaient uniquement destiné au lapin !* » remarque Sandrine. De la même façon, mettre la châtaigne à l'honneur donne à beaucoup de collégiens l'occasion d'apprendre que ce fruit très "local" n'est pas seulement voué à la confiture...

Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage fait aussi partie des missions des diététiciennes. « *Avec eux, nous essayons de faire la conversion de ce qui part à la poubelle, en euros, en équivalent plateau-repas... Leur faire remarquer que ce qui est resté sur les plateaux aurait permis de nourrir 4, 10 ou 20 personnes a une vraie vertu pédagogique* » souligne Doriane.

Les quatre diététiciennes de conclure : « *les enfants sont aujourd'hui les ambassadeurs du "manger-sain et respectueux" auprès... de leurs parents ! A travers la restauration collective notre message est plus que jamais essentiel.* »

* La Loi EGalim (2018) donne - entre autres - directives d'ici 2022, pour la restauration collective l'expérimentation hebdomadaire de repas végétariens...



Marc Claron, chef de cuisine au collège Bernard de Ventadour à Privas

Parmi les engagements de l'axe 2 de la charte « Mon collège s'engage » - valoriser le savoir-faire dans les cuisines des collèges - figurent entre autres l'objectif de 50 % de préparations « fait-maison », mais aussi un repas alternatif à la viande et au poisson à base de légumineuses servi chaque semaine. La cuisson basse température doit être développée et chaque établissement doit participer à un temps fort national (semaine des langues, semaine l'EDD...) avec un projet mettant en valeur le savoir-faire dans les cuisines des collèges.

« Cela fait des années que j'applique le principe de cuisson basse (ou juste) température à la cuisine. Il n'y a que des avantages : cela permet de consommer moins d'énergie : en cuisant à basse température plus longtemps, c'est moins énergivore que monter un four à haute température.

Cela évite également de perdre du produit : pour un rôti, la cuisson traditionnelle fait perdre à la viande 40 % de son poids, contre 15 % pour la basse température.

Et surtout, le goût et la texture sont incomparablement meilleurs. D'autant qu'il faut avoir d'emblée choisi des bons produits pour ce mode de cuisson. La viande premier prix par exemple, ne supporte pas un tel mode de cuisson.

La basse température est également idéale pour les légumineuses dont on se sert beaucoup pour les repas alternatifs et qu'il faut apprendre à bien cuisiner pour les rendre attractives.

Enfin cela libère du temps pour faire autre chose : quand on fait cuire un bœuf bourguignon pendant 36 heures, cela donne du temps pour confectionner d'autres plats. C'est sûr que ce sont d'autres méthodes de travail que celles auxquelles on peut être habitués en restauration collective. Mais cela vaut le coup. »



Bénédicte Carrier, gérante de la Laiterie Carrier, entreprise qui fournit la restauration collective

La Laiterie Carrier collecte le lait en Ardèche et en Haute-Loire et est située à Vals-les-Bains. Elle propose une gamme de produits, en conventionnel et en Bio, adaptée à la restauration collective, tels que :

- **du lait** : en seau de 10 litres ou en bidon consigné de 20 litres pour le lait frais ou en litre pour le lait UHT
- **des yaourts** : en pot individuel de 125 g ou en seau de 5 ou 10 kg
- **de la crème** : en litre ou seau de 5 ou 10 litres
- **des fromages frais / faisselles** : en pot individuel de 100 g ou seau de 5 ou 10 kg
- **des fromages frais bicouche** : en pot individuel de 100 g
- **des fromages ½ secs** : en format individuel de 60 g (chèvre) et de 80 g (vache)

« En fonction des demandes, notre laiterie peut faire évoluer ses volumes de production pour répondre à des besoins spécifiques. Nos produits peuvent être disponibles par l'intermédiaire de grossistes ou en direct. »

DIVERSITÉ ET QUALITÉ



LA FERME ARDÉCHOISE

Des reliefs contrastés et des terroirs spécifiques et préservés sont propices à la biodiversité et offrent à l'Ardèche une grande diversité de produits alimentaires de qualité.

L'agriculture ardéchoise occupe environ 1/4 et la forêt plus de la moitié du territoire départemental. Avec 67 % des communes classées en zone de montagne, des reliefs contrastés, des terroirs spécifiques et préservés, l'Ardèche est propice à la biodiversité et à des modes de production respectueux de l'environnement. L'Ardèche dispose d'une large palette de productions de qualité et d'une diversité de variétés végétales uniques (65 variétés traditionnelles de châtaigniers, une trentaine de variétés d'oliviers endémiques, de nombreuses variétés locales de pommes de terre...). La multiplicité des sols et des climats permet également l'élevage de nombreuses espèces domestiques provenant du monde entier.

Les principales productions ardéchoises sont (en valeur décroissante) les vins, les fruits (abricots, cerises, châtaignes...), les bovins, le lait de vache, les fourrages, les produits avicoles, les céréales, les ovins, les veaux, les porcins.

Plus de la moitié (51 %) des 4 700 exploitations agricoles ardéchoises sont des petites exploitations (production brute standard PBS < 25 000€) et 62 % ont moins de 20 ha de surface agricole utilisée (SAU). Elles sont 35 % à s'engager dans une démarche de qualité et 36 % à commercialiser en circuit court. L'Ardèche est le 2^e département de la région Auvergne-Rhône-Alpes en agriculture biologique avec 872 exploitations certifiées (soit 18,5 % des exploitations ardéchoises).

L'ARDÈCHE C'EST ...

Une agriculture diversifiée

Pour 327 000 habitants en Ardèche, nous avons :



12 200 vaches laitières



22 900 chèvres



13 400 vaches allaitantes

1 448 000 volailles



54 500 brebis

15 558 ruches



Avec 120 900 ha de surface agricole utile (SAU), l'agriculture ardéchoise occupe 22% de la surface du département

- L'élevage occupe la plus grande partie de la surface agricole utile avec 64 % de la surface toujours en herbe
- Le reste de la surface agricole fournit une grande variété de produits végétaux
 - 9 % de la SAU en vigne,
 - 8 % de la SAU en céréales, oléagineux et protéagineux,
 - 5 % de la SAU en fruits dont la moitié en châtaignes,
 - 0,4 % de la SAU en légumes frais et secs,
 - 0,5 % de la SAU en plantes à parfum aromatiques et médicinales,
 - 21,5 % de la SAU est en Bio ou en cours de conversion.

Valeur de la production des produits ardéchois (en millions d'euros)

- Vins : 79 millions d'€
- Fruits : 50 millions d'€
- Gros bovins : 28 millions d'€
- Lait de vache : 22 millions d'€
- Fourrages : 20 millions d'€
- Production de services : 19 millions d'€
- Produits avicoles : 17 millions d'€
- Céréales : 5 millions d'€
- Ovins : 4 millions d'€
- Veaux : 3 millions d'€
- Porcins : 2 millions d'€

L'agriculture ardéchoise emploie 7 400 actifs permanents.

Sources : Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Agreste 2019, Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, recensement général agricole 2010, MSA, DRAAF, INAO, Agence Bio

LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE ARDÉCHOISE

Aux côtés des agriculteurs, des artisans, commerçants et industriels participent à la dynamique de la filière agroalimentaire ardéchoise.

Vue d'ensemble de l'artisanat agroalimentaire :

- 1 338 entreprises (ce qui représente 14 % de l'artisanat en Ardèche), dont 60,3 % en viandes et poissons et 39,7 % en alimentation autre que viandes et poissons
- 1 518 chefs d'entreprises (dont 31 % sont des femmes contre 26 % en moyenne pour l'Ardèche)
- 2 054 salariés pour 707 employeurs du secteur alimentaire, sachant que 53 % des entreprises n'ont pas de salarié

Les chiffres & composantes du commerce et de l'industrie agroalimentaire :

- 313 établissements pour 2 445 salariés ou 14,1 % des effectifs salariés industriels,
- le 2nd secteur industriel de l'Ardèche (après la fabrication de matériel de transport), dont de nombreux groupes leaders sur leur marché [OI (bouteilles en verres), Ets Perrier (bouteilles en verre), Ekibio, LDC (volailles), Altho Brets (chips), Roger Descours (produits agro), Gerblé, Salaisons Guèze, Salaisons Teyssier, Clément Faugier, Sabaton, Imbert (marrons), Vals, Arcens (eaux), Precia Molen (pesage industriel),...]
- 991 commerces alimentaires avec vitrine et 1 528 cafés-restaurants, soit les 2 plus gros pôles de commerces en volumes
- quelques centaines de commerces non sédentaires

Sources : Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche, Chambre de commerce et de l'industrie de l'Ardèche, chiffres-clé de l'Ardèche

LES PRODUITS ARDÉCHOIS SOUS DÉMARCHES QUALITÉ

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine SIQO

La filière alimentaire ardéchoise est représentée par de nombreux produits sous signes de qualité avec 10 AOP, 14 IGP, 4 Label Rouge, de nombreux produits bio et sous dénomination Montagne.

L'Ardèche est également un département pionnier qui a créé il y a plus de 25 ans la marque sélective Goûtez l'Ardèche® qui identifie aujourd'hui plus de 440 produits accessibles aux consommateurs dans de nombreux points de vente et 40 restaurants et traiteurs.

La qualité est une réelle priorité et un enjeu majeur pour inviter à la découverte de l'ensemble du territoire.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

De nombreuses AOP, dont certaines obtenues depuis de très nombreuses années, attestent l'antériorité du département dans l'engagement vers les démarches de qualité.

III Châtaigne d'Ardèche [2006]

L'Ardèche est le premier département producteur de France et assure 50 % de la production de châtaignes française. La zone géographique de l'AOP est constituée de 197 communes toutes situées en zones dites défavorisées par une faible productivité des sols, des conditions climatiques délicates ou une déclivité prononcée dans les zones de montagne. Ce territoire est exemplaire en termes de biodiversité. La Châtaigne d'Ardèche AOP est principalement issue de 65 variétés traditionnelles et est reconnue en AOP sous trois formes : châtaigne fraîche, châtaigne sèche et farine de châtaigne.

III Picodon [1983]

En Ardèche, territoire parfois aride et montagneux, les chèvres sont très bien adaptées. Le Picodon est un fromage de chèvre fabriqué à partir de lait cru entier. Il a la forme d'un petit palet et doit avoir un affinage d'au minimum 14 jours après l'emprésurage. L'alimentation des animaux étant exclusivement composée de fourrage provenant de la zone d'AOP.

III Fin Gras du Mézenc [2006]

C'est grâce à un terroir d'exception, à leur savoir-faire et aux traditions qu'ils perpétuent, que les éleveurs obtiennent une viande de bœuf persillée produite de janvier à juin. Les animaux sont élevés sur le terroir du Mézenc situé sur les hauteurs de l'Ardèche et de la Haute-Loire. Pour prétendre à l'AOP les bovins doivent être élevés et nourris au foin et à l'herbe du terroir du Mézenc et être engraisés durant l'hiver avec du foin naturel des montagnes produit localement qui contient de la cistre.

III Vins Côtes du Vivarais [1999]

Vins blancs, rouges ou rosés.

Vins produits sur 9 communes d'Ardèche – Bidon, Gras, Larnas, Labastide de Virac, Orgnac l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Lagorce, Vinezac. Vins anisés et fruités pour les blancs, légèrement épicés et réglissés pour les rouges, rafraîchissants pour les rosés.

III Vins Côtes du Rhône [1937]

Vins blancs, rouges ou rosés.

La réglementation de l'AOP Côtes du Rhône admet l'utilisation de 21 cépages. En Ardèche, ils sont produits le long de la Vallée du Rhône, dans le canton de Bourg St Andéol et sur la commune de St Julien en St Alban.

III Vins Côtes du Rhône Villages [1966]

Vins blancs, rouges ou rosés.

En Ardèche, ils sont produits dans les communes suivantes : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche. Depuis 2018, la dénomination géographique complémentaire « Saint-Andéol » a été officialisée, elle est réservée à des vins rouges uniquement.

III Vins Saint-Joseph [1956]

Vins blancs ou rouges.

Grand cru des Côtes du Rhône au parfum subtil de cassis et de framboise pour les rouges, des grands blancs à l'intense bouquet de fleurs champêtres, d'acacia et de miel pour les blancs. Cette appellation est exclusivement ardéchoise.

III Vins Cornas [1938]

Vins rouges.

Vin rouge produit dans la commune éponyme de Cornas. Vins charpentés, puissants, aux arômes de sous-bois. Ce grand cru des Côtes du Rhône est exclusivement ardéchois.

III Vins Condrieu [1940]

Vins blancs.

Vin blanc composé d'un seul cépage le viognier qui est souvent récolté en légère maturité donnant des vins très légèrement moelleux, souples et aromatiques. Seule la commune de Limony fait partie de cette appellation en Ardèche. Il fait partie de la famille des Côtes du Rhône.

III Vins Saint-Péray [1936]

Vins blancs tranquilles et pétillants, avec beaucoup de fraîcheur, tout en finesse et en élégance issu des cépages Roussane et Marsanne. Grand cru des Côtes du Rhône produit sur la commune de St Péray et Touloud.





INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

- III Vins Ardèche et Coteaux de l'Ardèche
- III Vins Collines Rhodaniennes
- III Vins Méditerranée
- III Vins Comtés Rhodaniens
- III Saucisson de l'Ardèche
- III Jambon de l'Ardèche
- III Porc d'Auvergne
- III Agneau de Lozère*
- III Poulet ou chapon des Cévennes*
- III Poulet ou chapon de l'Ardèche*
- III Pintade de l'Ardèche
- III Volailles de la Drôme, du Languedoc, d'Auvergne*
- III Miel des Cévennes*
- III Thym de Provence*



LABEL ROUGE

- III Volailles (chapon, poulet, pintade, dinde)
- III Agneau de l'Adret*
- III Veau de lait du Velay - Vedelou*
- III Abricot et pêche nectarine (cantons limitrophes à la Drôme)*

*certaines communes ardéchoises font partie du territoire de production



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'Ardèche est le 9^e département français et le 2^e département de la région Auvergne-Rhône-Alpes en nombre de producteurs biologiques, avec un panel de produits très diversifié. On compte 872 producteurs bio en Ardèche, 132 entreprises de transformation et 34 distributeurs.

Un guide de l'Agriculture biologique est édité (Agribio Ardèche - 04 75 64 82 96 pour se le procurer).

Il existe également un annuaire des fournisseurs bio en Rhône-Alpes <http://www.auvergnerrhonealpes.bio/consommateurs/trouver-des-produits-bio-en-rhone-alpes/>



MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

HVE est une mention valorisante et permet une certification « d'exploitation ». L'agriculteur, pour obtenir la certification, doit raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole (principes de l'agro-écologie). En Ardèche, 11 exploitations sont HVE.

Consultez la liste des exploitations HVE en Ardèche : <https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>



DÉNOMINATION « MONTAGNE »

- III Pomme de terre du Gerbier de Jonc ou Gerzenc
- III Cerise et abricot
- III Produits laitiers



LES AUTRES DÉMARCHES QUALITATIVES ENGAGÉES EN ARDÈCHE

Marques collectives terroir

GOÛTEZ L'ARDÈCHE®

Marque collective qui sélectionne des produits ardéchois de qualité et atteste de leur origine, leur goût et leur méthode de fabrication. Afin de garantir leur qualité, des analyses sont régulièrement effectuées par un laboratoire externe et les qualités gustatives sont contrôlées par un jury de dégustation. Plus de 440 produits sont estampillés Goûtez l'Ardèche® et près de 150 entreprises sont impliquées dans la marque. Plus d'une trentaine de chefs et de traiteurs proposent un menu Goûtez l'Ardèche® et cuisinent les meilleures spécialités du terroir ardéchois avec un savant mélange d'innovation et de savoir-faire traditionnel. Ils sont évalués par des « visites mystère » et par des audits externes. Les produits Goûtez l'Ardèche® sont largement accessibles aux consommateurs ardéchois et aux visiteurs en vente directe chez les producteurs, dans de nombreux points de vente et en vente en ligne.



BAGUETTE ARDÉCHOISE®

Un pain 100 % origine Ardèche composé de farine de blé, de seigle et de châtaigne.



LOU PISADOU®

Une spécialité pâtissière exclusivement composée d'ingrédients ardéchois.



TRUFFOLE®, GERZENC® ET VIOLINE DE BORÉE

Des variétés de pomme de terre cultivées uniquement en Ardèche sous cahier des charges qualité.

Retrouvez plus de 500 bonnes adresses et les professionnels engagés dans ces démarches dans le guide Miam Miam, téléchargeable sur <http://www.lesetapessavoureuses.fr/guide-miam-miam-2/>

Marques collectives nationales

VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL®

Une marque nationale qui a sélectionné en Ardèche des produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, des eaux minérales, des miels, du Chatus (vin) et des produits à base de myrtille.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME®

Des produits vendus directement par les exploitants.





ACCUEIL PAYSAN

Des produits vendus directement par les exploitants.



NATURE & PROGRÈS®

Une fédération nationale de consommateurs et de professionnels engagés dans l'agro-écologie.

Source : Retrouvez cette information actualisée sur le site d'Ardèche le gout <http://pro.ardechelegout.fr/les-demarches-qualite/>

LES PRODUITS RÉGIONAUX SOUS DÉMARCHES QUALITÉ

Et si vous ne trouvez pas tous les produits de votre menu en Ardèche, pensez aux produits sous signe de qualité régionaux.

En région Auvergne Rhône-Alpes, 189 produits bénéficient d'un signe de qualité (IGP, AOP, Label Rouge) :



56 vins et eaux-de-vie

23 produits laitiers



7 fruits et légumes

11 olives et autres produits

92

viandes et œufs



Voici la liste des produits régionaux bénéficiant d'une indication géographique pour lesquels il n'y a pas de produits sous signes de qualité en Ardèche :

PRODUITS LAITIERS :

■ Abondance AOP

■ Beaufort AOP

■ Beurre de Bresse AOP

■ Bleu d'Auvergne AOP

■ Bleu de Gex Haut Jura AOP

■ Bleu du Vercors-Sassenage AOP

■ Cantal AOP

■ Charolais AOP

■ Crème de Bresse AOP

■ Emmental de Savoie IGP

■ Fourme d'Ambert AOP

■ Fourme de Montbrison AOP

■ Raclette de Savoie IGP

■ Reblochon de Savoie AOP

■ Rigotte de Condrieu AOP

■ Saint-Marcellin IGP

■ Saint-Nectaire AOP

■ Salers AOP

■ Tome des Bauges AOP

■ Tomme de Savoie IGP

VIANDES :

- III Dinde de Bresse AOP
- III Porc d'Auvergne IGP

AUTRES PRODUITS :

- III Ail de la Drôme IGP
- III Lentille verte du Puy AOP
- III Noix de Grenoble AOP
- III Huile d'olive de Nyons AOP
- III Olives noires de Nyons AOP
- III Farine de petit épeautre de haute Provence IGP
- III Petit épeautre de haute Provence IGP
- III Raviole du Dauphiné IGP

Source : Comité Auvergne-Rhône-Alpes gourmand

Retrouvez la liste complète des produits sous signe de qualité en Auvergne-Rhône-Alpes :
https://aura.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Auvergne-Rhone-Alpes/memento_IG_AURA_2019_VF.pdf



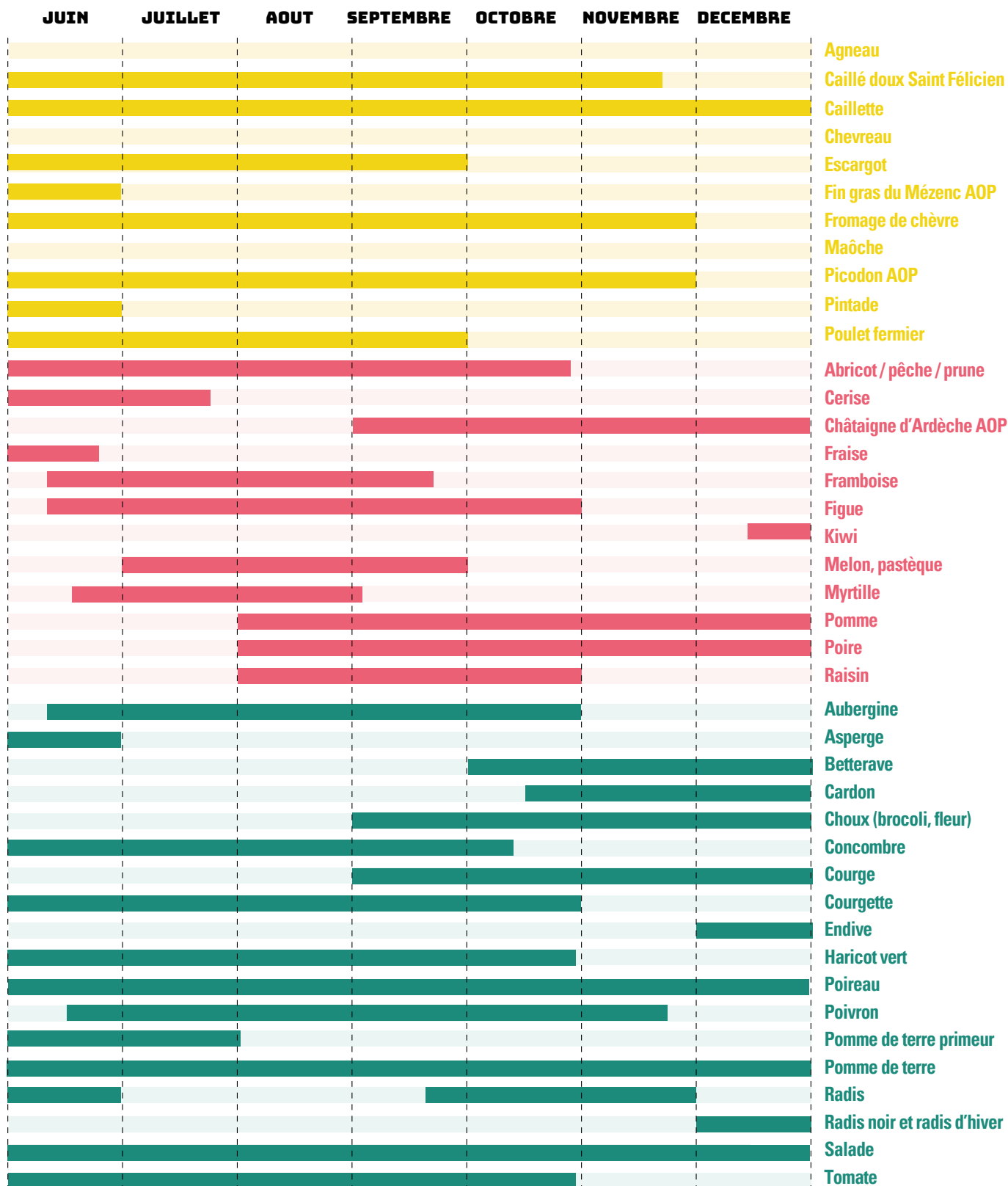
SAISONNALITÉ ET PROXIMITÉ

LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS ARDÉCHOIS

En Ardèche, chaque saison de l'année offre une diversité de fruits et légumes pour égayer les papilles !

14 |

		JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI
SPÉCIALITÉS ARDÉCHOISES	 Agneau					
	 Caillé doux Saint Félicien					
	 Caillette					
	 Chevreau					
	 Escargot					
	 Fin gras du Mézenc AOP					
	 Fromage de chèvre					
	 Maôche					
	 Picodon AOP					
	 Pintade					
	 Poulet fermier					
FRUITS	 Abricot / pêche / prune					
	 Cerise					
	 Châtaigne d'Ardèche AOP					
	 Fraise					
	 Framboise					
	 Figue					
	 Kiwi					
	 Melon, pastèque					
	 Myrtille					
	 Pomme					
	 Poire					
LÉGUMES	 Raisin					
	 Aubergine					
	 Asperge					
	 Betterave					
	 Cardon					
	 Choux (brocoli, fleur)					
	 Concombre					
	 Courge					
	 Courgette					
	 Endive					
	 Haricot vert					
	 Poireau					
	 Poivron					
	 Pomme de terre primeur					
	 Pomme de terre					
	 Radis					
	 Radis noir et radis d'hiver					
	 Salade					
	Tomate					



DES IDÉES DE MENUS

Idée de menu pour le printemps



Pâté aux châtaignes et salade verte ou saucisson IGP
Poulet fermier de l'Ardèche sauce aux champignons
Pommes de terre grenaille persillées
Yaourt nature bio et miel d'Ardèche
Fraises ou Cerises d'Ardèche

Idée de menu pour l'été



Tomate et concombre ou melon d'Ardèche
Sauté d'agneau ardéchois
Ratatouille et gruau de blé
Picodon
Abricots d'Ardèche ou Prune d'Ardèche

Idée de menu pour l'automne



Muffin de carottes ou potage d'orge perlé ou carottes râpées
Caillette ou pavé de truite
Crumble de courge et pomme de terre
Caillé doux de chèvre
Pomme cuite cœur de coings ou tarte aux poires

Idée de menu pour l'hiver :

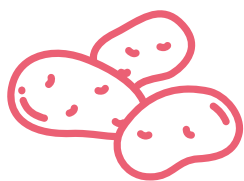


Salade de chou-fleur ou choux rouge, betterave et œuf dur
Pot au feu de bœuf de Fin gras du Mézenc
Pomme de terre, carotte, poireau, navet
Fromage de vache ardéchois
Fondant à la châtaigne ou kiwi

Menus validés par Roxanne Carmassi, diététicienne et Stéphane Thouard, chef de cuisine du collège du Teil.



LES PRODUITS LES PLUS COMMANDÉS PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE



Pomme de terre
(brutes et épluchées)



Carotte



Pomme



Yaourt nature



Poire



Kiwi



Sauté de poulet



Agneau



Fraise



Salade



Poireau



Courge



Choux-fleurs



Tomate



Courgette



Aubergine



Oignon

PASSER À L'ACTION

OÙ TROUVER DES FOURNISSEURS : L'ANNUAIRE ARDECHE-AGROALIMENTAIRE.FR

Développé par Ardèche le goût, cet annuaire des professionnels de l'agroalimentaire ardéchois répertorie plus de 250 professionnels et vous aide à trouver les producteurs/transformateurs et les distributeurs de produits ardéchois en Ardèche. C'est un outil indispensable qui vous permet de faire un tri des fournisseurs livrant spécifiquement la restauration collective !



Résultats de la requête spécifique « restauration collective » : http://pro.ardechelegout.fr/annuaire/criteres/?form_id=-1&choice_7=Restauration%20collective&pg=3

Si vous n'avez pas d'accès internet, contactez Ardèche le goût qui pourra vous envoyer une extraction des fiches d'entreprises inscrites sur l'annuaire et proposant une offre de restauration collective.

UNE LOGISTIQUE FACILITÉE

Divers grossistes ardéchois distribuent une gamme collective locale : sollicitez-les !

III Epicerie et produits frais

Ardèche Frais, Duclaux Jean-Claude - Aubenas - 04 75 93 64 08

III Boissons

Cave Desbos, Desbos Mickaël - **Lamastre** - 04 75 06 42 62

Sofabo, Florit-Bourganel Thierry - **Lavilledieu** - 04 75 94 39 39

III Fruits et légumes et produits fermiers

D'Ardèche et de Saison, Sabot Nicolas - **Privas** - 04 28 92 00 05

III Autres grossistes en produits locaux :

ATWO - **Colombier-le-Jeune** - 06 79 47 58 32

LES ORGANISMES D'AIDE À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET EN PRODUIT SOUS SIGNES DE QUALITÉ

En Ardèche, plusieurs organismes sont à votre écoute pour vous accompagner !

III Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

Ayant pour vocation d'accompagner les entreprises agroalimentaires ardéchoises, Ardèche le goût travaille en étroite collaboration avec les acteurs de l'économie locale pour mettre toutes les ressources nécessaires à disposition des professionnels de la restauration. Ainsi, Ardèche le goût œuvre pour mener des actions fédératrices et faciliter la communication et l'accès aux produits locaux, développer des partenariats efficaces, favoriser l'innovation et l'acquisition de nouvelles compétences. Sur l'impulsion du Conseil départemental de l'Ardèche, l'association a été initiée par les Chambres consulaires du département. Elle a été lauréate de l'appel à projet du Programme national pour l'Alimentation 2016 et propose plus de 20 ateliers pédagogiques pour les scolaires et les professionnels de la restauration collective. **Privas**

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr

www.ardechelegout.fr/pro

III Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

Gérée par des élus, professionnels agricoles, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a pour rôle de défendre les intérêts des professionnels du secteur auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales. Elle veille aussi bien aux intérêts économiques qu'environnementaux ou sociaux du territoire, pour un développement équilibré de l'activité locale. A l'origine de la SCIC « D'Ardèche et de Saison », plateforme d'approvisionnement en produits alimentaires d'Ardèche, elle est très engagée dans l'accompagnement de l'approvisionnement local auprès des producteurs-fournisseurs et des collectivités. **Privas**

04 75 20 28 00

www.ardeche.chambre-agriculture.fr

III Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ardèche

La CCI de l'Ardèche accompagne le développement des entreprises sur leur territoire d'implantation, participe à l'attractivité et au dynamisme de la région et agit pour la création d'emplois et de nouvelles compétences dans des domaines qualifiants. La CCI est ainsi un soutien important de la restauration locale, en lien avec le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût ». **Aubenas**

04 75 88 07 07

www.ardeche.cci.fr

III Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche

Avec un rôle d'accompagnateur de l'artisan, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche conseille et guide tous les acteurs ou futurs acteurs de la première entreprise de France. Chaque étape de la vie professionnelle de l'artisan est soutenue par la CMA dans le but de promouvoir et de développer l'approvisionnement local et d'entretenir les savoir-faire ancestraux. **Guilhaud-Granges**

04 75 07 54 00

www.cma-ardeche.fr

III Agri Bio Ardèche

Au service de l'agriculture biologique en Ardèche, Agri Bio Ardèche œuvre pour une agriculture durable et soutenable, qui préserve la biodiversité et la richesse du territoire.

Les producteurs Bio du département sont rassemblés au sein de cette association qui agit pour développer l'agriculture biologique en accompagnant les agriculteurs et en sensibilisant les consommateurs et les enfants.

L'appui à l'approvisionnement bio local de la restauration collective, ainsi que l'accompagnement au changement au niveau des gestionnaires de cuisine (formation des cuisiniers, élaboration de menus...), peut être réalisé par une des associations du réseau FRAB AURA (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en Auvergne Rhône Alpes). **Alissas**

04 75 64 82 96

www.auvergnerhonealpes.bio



III CIVAM de l'Ardèche

La Fédération Départementale des CIVAM de l'Ardèche, (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural), est une association d'acteurs ruraux qui cherchent à construire un monde rural vivant et solidaire, ouvert sur la société, et porteur d'avenir.

L'association accompagne des initiatives, portées par des paysannes et paysans, pour dynamiser les territoires et des filières agricoles dans un but de développement durable. L'association met en place différents projets afin de faire évoluer les pratiques de consommation alimentaire à toutes les échelles (grand public, scolaires, accueils collectifs de mineurs,...) pour un approvisionnement local et de qualité. **Mirabel**

04 75 36 77 64

www.civamardeche.org

III Auvergne Rhône-Alpes Gourmand

Auvergne Rhône-Alpes Gourmand est une association dédiée au développement économique de la filière alimentaire régionale. Elle propose des actions collectives avec les acteurs régionaux destinées à favoriser l'approvisionnement local, aider à la commercialisation en région, en Europe et à l'international, conduire des actions d'amélioration de la performance des entreprises. Dans ce contexte, l'approvisionnement local est une priorité pour développer le marché de la RHD et la restauration collective, soutenue par la Région et l'Etat, elle a été lauréate de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation 2016 et 2018 et propose un programme d'ateliers et de mise en relation commerciale entre entreprises et restauration collective. **Lyon**

04 37 23 67 40

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Pour aller plus loin :

III Guide pratique pour s'approvisionner en produits locaux de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (DRRAF Rhône-Alpes) : <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Guide-Favoriser-une-restauration>

III la Chambre régionale d'Agriculture Rhône-Alpes et les Chambres départementales proposent un site internet permettant aux acteurs de la restauration collective de mieux connaître l'offre locale : <http://www.achatlocal-consorhonealpes.com/>

Autres ressources :

- III Le guide pratique « approvisionnement local et restauration » destiné à la restauration traditionnelle, rédigé par Ardèche le goût et téléchargeable gratuitement : <http://pro.ardechelegout.fr/editions/>
- III Le guide « Ardèche, les bonnes adresses de la bio » édité par Agri Bio Ardèche contribue à l'application bonplan-bio.fr qui mettent à l'honneur les produits bio et locaux du territoire Ardéchois et les rendent accessibles à tous : www.auvergnerhonealpes.bio
- III Le guide rédigé en 2012 par Corabio « Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes » : <https://www.auvergnerhonealpes.bio/docs/telechargements/Guide%20pratique%20de%20la%20resto%20co%20bio%20en%20RA.pdf>
- III Le guide pratique pour une restauration collective Bio et locale de Delphine Ducoeurjoly et Célia Dupetit, nouvelle édition 2018 : <http://boutique.lagazette.fr/restauration-collective-bio-locale-option.html>
- III Guide « réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », ADEME : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-gaspillage-alimentaire-restauration-collective-8598.pdf>
- III Mémento des Signes d'identification de la qualité et de l'origine en Auvergne Rhône-Alpes : https://aura.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Auvergne-Rhone-Alpes/memento_IG_AURA_2019_VF.pdf

Focus sur la loi EGalim :

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGalim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures. Il vise à accompagner les acteurs pour leur mise en œuvre.

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

PARTAGE DE BONNES IDÉES :

III Le conseil du chef Stéphane Thouard, chef de cuisine du collège du Teil

N'hésitez pas à présenter les nouveaux produits ardéchois au self sous forme de dégustation c'est à dire en proposant dans l'assiette des petites quantités aux élèves notamment lors de menus à thème.

Faire un menu Goûtez l'Ardèche® composé à minima de 80% de produits ardéchois ne sera pas difficile vu la mercuriale mise en place pour le projet « Mon collège s'engage ». Nous travaillons déjà avec beaucoup de fournisseurs ardéchois soit par l'intermédiaire D'Ardèche et de Saison ou directement avec les Fermiers de l'Ardèche.

III Penser aux ingrédients ardéchois pour l'élaboration de menu alternatif

Pour proposer un menu dit alternatif, c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers, une diversité de produits ardéchois sont disponibles :

Protéines végétales : Lentilles, sarrasin, fèves, pois (chiches, gourmands, petits, cassés), haricots blancs/rouges, sorgho

Céréales : gruau, épeautre, orge perlé ; Fromages locaux ; Amandes et poudre d'amande ; Purée et huile d'olive ; Œufs...

III Diminuer la part de protéines animales

C'est aussi proposer des recettes ardéchoises :

des caillettes qui contiennent 50 à 70% de légumes ou une crêpe avec une salade et fromage à la place d'une portion de viande ou bien du basilic ou un pesto de légumes ardéchois pour accompagner les pâtes.

METTRE EN VALEUR SON ENGAGEMENT LOCAL

DES OUTILS ET DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

Des outils et supports de communication (affiches, kakémonos, guirlandes,...) sont à disposition pour valoriser votre engagement en faveur des produits locaux : demandez-les auprès d'Ardèche le goût !



En complément, voici des exemples d'actions qui peuvent être mises en place pour sensibiliser vos usagers.

22 | III Opération « L'Ardèche s'invite au menu »

Ardèche le goût coordonne régulièrement des opérations permettant d'aider les professionnels de la restauration traditionnelle ou collective à s'approvisionner localement. Que ce soit sur 1 journée ou 1 semaine, en individuel ou collectivement sur un territoire, le format de cette opération est modulable. Incluant la sensibilisation et l'accompagnement des gestionnaires et chefs de cuisine, et la communication auprès des usagers, cet événementiel met en avant les établissements qui favorisent les circuits courts dans leurs menus.

Pourquoi ne pas initier une opération dans votre établissement ?

Pour plus d'infos, contacter Sandra Teyssier à Ardèche le goût

III Journée thématique

Vous souhaitez faire davantage découvrir les produits ardéchois que vous intégrez dans vos menus ?

Vous avez envie de valoriser vos fournisseurs ?

Vous cherchez une idée d'animation au sein de votre établissement ?

Pourquoi ne pas inviter des fournisseurs pour qu'ils parlent de leurs produits, en proposant des dégustations, des alliances inattendues...

Tout est possible, soyez inventif...

III Ateliers – animations pédagogiques

Proposés par Ardèche le goût

Pour allier patrimoine gourmand et consommation responsable, Ardèche le goût propose des ateliers pédagogiques sur diverses thématiques : « l'éveil des sens », « découvrir les produits » et « j'agis pour l'environnement » autour des 5 sens, de la biodiversité, de la saisonnalité, de l'agriculture & de l'alimentation durable, des produits de proximité... adaptés à tous les publics, en ½ journée ou journée entière. En concertation avec les autres acteurs de votre établissement, ces animations peuvent se combiner pour sensibiliser vos usagers à la consommation locale.

Ardèche le goût intervient également sur demande afin d'accompagner le personnel de cuisine au développement de l'usage des produits de proximité (sourcing, saisonnalité, adaptation des recettes, logistiques, événementiels...).

Catalogue sur demande à contact@ardechelegout.fr

Proposés par Agri Bio Ardèche

Pour accompagner et faire le lien avec les démarches liées à l'introduction de produits bio en restauration collective, Agri Bio Ardèche réalise des ateliers pédagogiques « Du Champ à l'assiette » dans les écoles, en lien avec les fermes biologiques locales.

contact@agribioardeche@aurabio.org

Proposés par CIVAM Ardèche

Association agissant pour un développement durable et solidaire des territoires agricoles et ruraux, proposant des animations et interventions des agriculteurs, acteurs du territoire, sur diverses thématiques : agriculture et alimentation durable et locale, leurs métiers, l'environnement, les liens à la santé, la biodiversité, le paysage... Les projets sont construits avec les acteurs des établissements en fonction des besoins pédagogiques, interventions au sein des structures, visites de fermes avec des choix de pédagogie active. Un agriculteur du réseau est toujours associé au projet.

contact@civamardeche.org

Proposés par Pétale

Pétale est un réseau d'éducation à l'environnement et au développement durable en Ardèche. Ce collectif organise ou coordonne des actions de sensibilisation mais aussi des formations.

collectifpetale07@educ-envir.org





ardèche
LE DÉPARTEMENT

ardèche
LE GOÛT