

CONTENU

Lettre d'info	63°C à cœur : dans la cuisine des pro – épisode 3
Saison	Hiver 2026



PORTRAIT EN CUISINE

A chaque saison, « Portrait en cuisine » met en lumière un acteur clé de la restauration collective afin d'inspirer et d'informer d'autres professionnels.



L'objectif ?



Valoriser le parcours et les défis de ceux qui, avec passion et créativité, préparent des centaines de repas chaque jour dans les écoles, hôpitaux, entreprises ...



Partager des bonnes pratiques : astuces, retours d'expérience... tout pour s'inspirer



Interview de Cyrille GEOFFROY– Chef de cuisine ADAPEI 07

Cyrille GEOFFROY est le chef de la cuisine centrale de l'ADAPEI à Lalevade depuis 2018. Après une formation à l'école hôtelière de Limoges, il complète son parcours avec une formation de pâtissier et de chocolatier. Il commence son expérience professionnelle en travaillant en tant que cuisinier saisonnier dans différents restaurants et part même à l'étranger (Danemark et Suisse). A son retour, il travaille au sein de la pâtisserie Borzeix Besse à Trignac et dans le restaurant de Paul Fontvieille en Ariège.

Arrivé en Ardèche en 2014, il aménage un bus pour en faire un restaurant d'une quinzaine de couverts. Le concept fonctionne bien mais le travail y est contraignant dans un tel espace restreint. Afin de trouver un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, il prend le poste de chef de cuisine à l'ADAPEI de Lalevade.

A son arrivée, la cuisine de Lalevade produit 130 repas jour mais reste vétuste et ferme courant 2024. Le chef et l'équipe de cuisine de l'ADAPEI **travaillent** alors en partenariat avec la communauté de communes d'Ardèche Sources et volcans pour construire une cuisine centrale et répondre aux besoins du territoire. Elle ouvre en juin 2024 suivie du restaurant d'application en octobre 2025. Le chef a été **partie** prenante de tout le processus de création afin de concevoir une cuisine bien agencée et fonctionnelle.

Aujourd'hui, la cuisine centrale fournit 350 repas par jour avec un agrément pour 700. L'équipe est constituée de 13 travailleurs en situation de handicap, d'un second de cuisine, Owen SICALAS, et d'un ouvrier de production, Théo GABRIEL. Dès sa prise de poste, Cyrille Geoffroy a souhaité favoriser l'approvisionnement local. En témoigne de son engagement avec le tableau de ses fournisseurs ci-après :

Produits	Fournisseurs
Viande	Entreprise AUDIGIER à Aubenas Agneau 100% ardéchois
Laitages	Laiterie Carrier à Vals les bains
Fromages	En cours de partenariat avec un producteur ardéchois
Fruits et légumes	De préférence en Ardèche mais sinon origine Rhône-Alpes
Poissons	En cours de partenariat avec Intermarché pour avoir du poisson frais
Pommes	Producteur de pommes Mickael HUIT à Vesseaux avec achat de pommes déclassées pour réaliser des compotes maison (deux fois moins cher qu'une compote industrielle)
Pain	Travail avec les trois boulangeries de la commune avec un approvisionnement à tour de rôle

Il trouve du sens dans son métier que ce soit dans le fait de travailler des produits frais au maximum, d'accompagner des personnes en situation de handicap ou de proposer des menus savoureux et ainsi participer à l'éducation au goût des convives. Dans son désir de partage, il a déjà participé à plusieurs clubs de pros de la restauration collective sur 2025. Alors, si vous souhaitez découvrir une cuisine dynamique et savoureuse, n'hésitez pas à réserver votre place au restaurant d'application et pourquoi pas un jeudi car le jeudi c'est pâtisserie maison !

AU FOURNEAU POUR LA RECETTE DE SAISON

 Manger de saison, c'est profiter de produits plus savoureux et plus nutritifs. C'est aussi une façon de soutenir les producteurs locaux et les produits ardéchois. Cette rubrique vous propose une recette simple et créative pour vos menus !

Curry de butternut et lentilles accompagné d'une salade de mâche

Pour un trio de couleurs nutritif et appétissant !

Base 100 personnes



Produits	Produits SIQO	Quantité
Riz de Camargue cru		3 kg
Lentilles vertes du Puy crues		3 kg
Courge butternut AB		7 kg
Jus de citron		225 ml
Concassés de tomates		1,5 kg
Curcuma, coriandre, cumin, chili		10 g
Yaourt nature		1,875 kg
Graines de moutarde		75 g
Clous de girofle		30 g
Bâton de cannelle		30 g
Feuille de laurier		30 g
Huile d'olive	 	675 ml
Amandes effilées		700 g
Sel fin gris		100 g
Mâche		6 kg

Déroulé de la recette

Faire torréfier les épices quelques secondes dans l'huile d'olive, ajouter les lentilles crues

Mouiller selon les consignes du fabricant

Laisser cuire, le temps de cuisson dépend de la variété des lentilles, on compte de 15mn à 1 heure

Couvrir et laisser mijoter

Ajouter la concassée de tomate et le laurier. Cuire quelques minutes

Ajouter la courge épluchée coupée en dés, mélanger, couvrir et cuire 15 minutes

Ajouter le yaourt, cuire quelques minutes

Ajouter le jus de citron et les amandes en fin de cuisson

Pendant ce temps, cuire le riz selon les indications notées sur l'emballage

Servir le riz avec le curry de butternut et la salade de mâche

Cette recette issue du guide [Livret de recettes végétariennes de Ma cantine.](#)

👤 👤 A LA DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS ARDÉCHOIS

A chaque saison, partez à la rencontre des femmes et des hommes qui font vivre l'Ardèche à travers leurs produits d'exception.

🌱 Association le Terreau – Maraîchage bio & engagement social 🥕

Situé à **Cruas**, **Le Terreau** est un jardin de maraîchage biologique de plus de **10 hectares**, cultivés **sous serres et en plein champ**.

Chaque saison, nous y produisons des **légumes bio de qualité**, pensés pour allier goût, couleurs et créativité en cuisine.

Cet hiver, laissez-vous inspirer par nos **belles récoltes de saison** :

🥬 **Mâche tendre et fraîche**, parfaite en salade

🌱 **Céleri branche croquant**

🍷 **Radis d'hiver** (daikon, Osterguss rose, noir) pour colorer vos assiettes

🎃 **Courges savoureuses**, idéales en curry

🥬 **Chou vert lisse et navets** pour des plats réconfortants

Au-delà de la production, Le Terreau est un Atelier Chantier d'Insertion : chaque commande contribue à l'accompagnement de personnes vers l'emploi, par l'apprentissage de savoir-faire agricoles et le développement de compétences professionnelles.

Choisir Le Terreau, c'est faire le choix de l'agriculture biologique, de la qualité produit, et d'un partenariat à impact social positif.



☎ Renseignements, tarifs ou commandes :

Contactez Leila au 06 87 68 48 21 – commercial@groupe-acces-emploi.fr

→ A la recherche de producteurs locaux ?

L'annuaire professionnel Ardèche le goût est le référentiel unique des acteurs de l'agroalimentaire en Ardèche. Il met en lumière les producteurs et transformateurs qui font la richesse et la réputation des saveurs ardéchoises.

Lien : <https://pro.ardechelegout.fr/annuaire/>

🔍 Faciliter l'approvisionnement local et EGAim en restauration collective

Vous cherchez des **produits de proximité compatibles avec les objectifs EGAim** en Ardèche ?

👉 L'annuaire professionnel Ardèche le goût est le référentiel unique des producteurs et transformateurs ardéchois.

Grâce à sa **recherche avancée**, il est possible de :

- effectuer une **recherche ciblée de produits compatibles EGAim**,
- **identifier les fournisseurs souhaitant livrer la restauration collective**,
- affiner la recherche par type de produits et zones géographiques.

→ **Plus de 300 contacts professionnels géolocalisés** pour sécuriser et développer des approvisionnements locaux, durables et de qualité en restauration collective.

🔗 Accéder à l'annuaire : <https://pro.ardechelegout.fr/annuaire/>

🔍 ACTU RÉGLEMENTAIRE : on décrypte !

📢 Ouverture prochaine : Télédéclaration Ma Cantine 2026 !

La plateforme Ma Cantine lance bientôt sa campagne de télédéclaration 2026 des données de la restauration collective. Une étape clé pour valoriser vos engagements en faveur d'une alimentation durable, locale et de qualité.

Pourquoi déclarer ?

- ✓ Valoriser vos actions (bio, local, lutte contre le gaspillage, etc.)
- ✓ Bénéficier d'un accompagnement et de ressources adaptées
- ✓ Contribuer à la transition alimentaire dans votre territoire

À vos agendas !

- 📅 Ouverture prévue le 12 janvier 2026
- 📅 Clôture des télédéclarations le 31 mars 2026

🔗 [Lien de connexion](#)

Besoin d'aide pour préparer votre déclaration ?

Retrouvez la vidéo Télédéclaration 2026 : [tout comprendre avant l'ouverture de la campagne](#)

SIRET et resto-co: quelle importance ?

Explication par les services de DDETSPP

Chaque établissement est doté d'un numéro d'identification unique qui est le SIRET. Ce numéro sert d'identifiant pour de nombreuses démarches comme la déclaration auprès de la DDETSPP comme établissement manipulant des denrées alimentaires (cerfa 13984) ou pour l'enregistrement d'une restauration collective dans « ma cantine ».

Cet identifiant ne doit pas être utilisé par plusieurs établissements, ce qui est parfois le cas en Ardèche, pour différents établissements de restauration relevant d'une même collectivité (CC, MJC, mairie ...).

En effet, le numéro SIRET permet d'identifier géographiquement chaque établissement de la même entreprise ou collectivité. Il permet ainsi d'identifier le lieu où est réalisée l'activité alimentaire de chaque établissement que détient l'entreprise ou la collectivité. **Si cette activité alimentaire se tient dans plusieurs locaux ayant chacun une adresse postale différente, chacun doit avoir un numéro SIRET différent. En particulier, en « resto co », chaque office doit disposer d'un SIRET propre.**

Le respect de ces consignes permet ainsi de localiser précisément les établissements et d'avoir des données fiables et non sous-évaluées sur le site « ma cantine ».

Vous pouvez trouver des informations relatives aux modalités d'identification et d'enregistrement des entreprises au titre du code du commerce sur le site internet :

<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32135>

Vers un observatoire de la restauration collective !

L'équipe du Conseil local de l'alimentation, L'Assiette et le Territoire, vous invite à répondre à un [questionnaire](#) pour créer ensemble l'observatoire de la restauration collective ardéchoise

 Moins de 10 minutes pour répondre au questionnaire

 L'objectif ?

 Créer un outil d'analyse et de suivi qui permettra de mieux comprendre les enjeux de la restauration collective de notre territoire

Alors, suivez le lien  [questionnaire](#)

Vos contributions sont précieuses !

AGENDA

Du 12 janvier au 31 mars	Ouverture de la campagne de télédéclaration Ma cantine Lien vers le site Ma cantine
14 janvier à 14h	Webinaire de lancement de la campagne de télédéclaration 2026 Lien d'inscription
27 janvier à 14h	Webinaire Je suis une cuisine centrale et satellite : comment bien télédéclarer en 2026 Lien d'inscription
29 janvier de 14h30 à 15h30	Dons et Précarité. Que peut apporter la restauration collective ? Lien d'inscription
2 février à 14h30 à Chassiers	Club des pros de la restauration collective sur l'animation des commissions en restauration collective à l'association Béthanie à Chassiers Inscription par mail à gtravascio@ardechelegout.fr
3 février 2026 de 14h à 15h30	Webinaire sur le dispositif européen « Lait et fruits à l'école » de France AgriMer Lien d'inscription
3 février à 14h	Webinaire Ma cantine Je suis un restaurant avec cuisine sur place : comment bien télédéclarer en 2026 ? Lien d'inscription
11 février à 14h	Webinaire Ma cantine Je suis en gestion concédée (cuisine centrale ou restaurant avec cuisine sur place) : comment bien télédéclarer en 2026 ? Lien d'inscription
Du 21 février au 1er mars 2026	Présence des chefs de restauration collective du département de l'Ardèche au Salon International de l'agriculture à Paris
3 mars à 14h	Webinaire Ma cantine Petite collectivité : comment mettre en œuvre la loi Egalim dans la restauration collective de mon territoire ? Lien d'inscription
5 mars à 14h	Webinaire Ma cantine Grande collectivité : comment mettre en œuvre la loi Egalim dans la restauration collective de mon territoire ? Lien d'inscription