

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#Rencontre
Philippe Lapouge, Directeur du
Restaurant Administratif du ministère
de l'Enseignement supérieur et de la
Recherche et administrateur régional
du réseau Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE : CE QUI CHANGE EN 2024

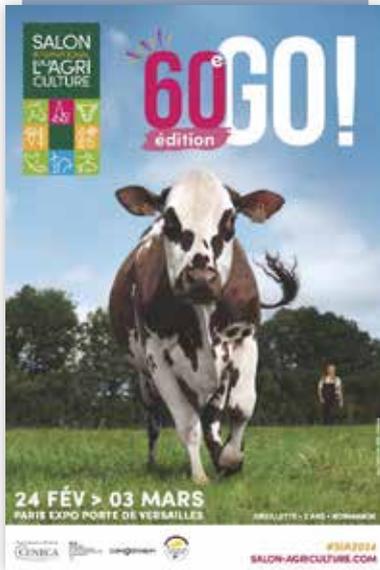
Sécurité sanitaire, loi EGALIM ... des évolutions législatives et organisationnelles impacteront cette année le secteur de la restauration collective. Prestarest fait le point.

www.groupe-imestia.fr
28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest
GROUPE
imestia

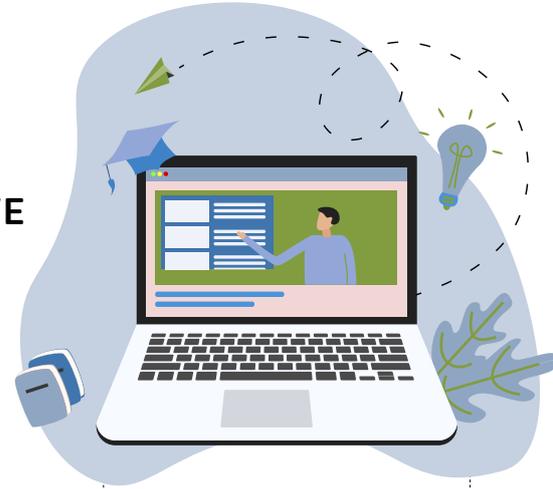
SALON DE L'AGRICULTURE 2024

Du 24 février au 3 au mars 2024 au Parc des expositions de la Porte de Versailles, aura lieu la 60^e édition du Salon de l'Agriculture.



LE E-LEARNING : UN ATOUT MAJEUR DANS LA FORMATION PROFESSIONNELLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE D'ENTREPRISE ET SAISONNIÈRE

La restauration collective d'entreprise et saisonnière font face à des défis constants, notamment en termes de formation du personnel. Dans ce contexte, le E-Learning émerge comme un outil stratégique permettant de répondre efficacement aux besoins de formation, offrant flexibilité, et accessibilité. Le E-Learning représente un atout majeur dans le secteur de la restauration collective d'entreprise et saisonnière, en offrant une formation continue, et flexible. En permettant aux employés de rester informés des normes en constante évolution et en facilitant l'accessibilité à la formation, le E-Learning contribue à l'amélioration des compétences et à l'efficacité opérationnelle.



Prestarest est en cours de création de modules de formation, payables en ligne. Nous reviendrons vers vous, pour vous informer de leur mise en ligne.

#ProduitDuMois

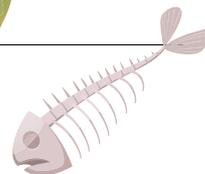
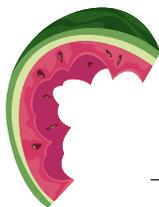
Réinventez vos salades grâce à Maille Inspiration !

Les clients aspirent à une offre de salades saines, surprenantes et savoureuses. De délicieuses vinaigrettes légères à base de fruits, proposant un mariage de saveurs unique et moderne. La gamme est composée de quatre références : Pomme Avocat Jalapeno, Tomate Fraise, Ananas Coco et Agrumes Gingembre. Sans arôme et colorant artificiel. A utiliser à froid, mais aussi à chaud.

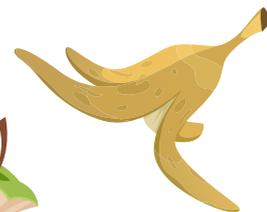
Pensez au tri, ensemble réduisons l'impact environnemental des emballages : la bouteille et le bouchon sont 100% recyclables.

Retrouvez cette gamme auprès de vos distributeurs Cercle Vert, Pomona et Pro à Pro.





#EnBref



LA VALORISATION DES BIODÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE, IL EST IMPÉRATIF D'AGIR !

La gestion des déchets est devenue l'un des défis majeurs de notre époque, avec des conséquences environnementales, économiques et sociales. La valorisation des déchets, qui consiste à transformer des déchets en ressources utiles, émerge comme une solution cruciale pour atténuer l'impact négatif de notre production de déchets.

La valorisation des déchets en restauration collective d'entreprise est un défi crucial pour promouvoir des pratiques durables. Voici quelques stratégies pour valoriser efficacement les déchets dans ce contexte spécifique :

AUDIT DES DÉCHETS

Avant de mettre en place des initiatives de valorisation, il est essentiel de comprendre la composition des déchets générés. Un audit des déchets permet d'identifier les types de déchets les plus fréquents et de cibler les domaines où des améliorations peuvent être apportées.

TRI SÉLECTIF

Mettez en place un système de tri sélectif dans les espaces de restauration pour séparer les déchets recyclables (papier, plastique, verre, métaux) des déchets non recyclables. Assurez-vous que les employés soient informés et encouragés à participer activement au tri.

RÉDUCTION À LA SOURCE

Sensibilisez le personnel et les fournisseurs aux alternatives durables, encouragez l'utilisation de produits réutilisables ou biodégradables, et adoptez des pratiques d'achat responsables pour réduire la quantité de déchets à la source.

COMMUNICATION

Communiquez de manière transparente sur les efforts de valorisation des déchets de l'entreprise. Les efforts durables peuvent également être mis en avant dans le cadre de la responsabilité sociale de l'entreprise (démarche RSE).

MESURE DES PROGRÈS

Mettez en place des indicateurs de performance clés (KPI) pour mesurer régulièrement les progrès en matière de valorisation des déchets. Cela permet de suivre les performances, d'ajuster les stratégies si nécessaire et de célébrer les réussites.

#Pour rappel

À compter du 1^{er} janvier 2024, l'obligation de tri à la source des biodéchets s'applique à tous, quels que soient les volumes et l'activité.

En application du 8° de l'article L. 541-46 du code de l'environnement, le fait de ne pas mettre en place le tri à la source des biodéchets EST UN DELIT PUNI D'UNE AMENDE DE 75000€ ET 2 ANS D'EMPRISONNEMENT.

#ProduitDuMois



L'huile FRIAL Excellence et l'huile FRIAL Sélection Collectivité

font partie des huiles spéciales fritures. Elles sont composées d'huile de Tournesol oléique qui apporte une très bonne résistance à la chauffe, d'huile de tournesol et d'huile de colza qui confère un profil nutritionnel intéressant grâce à la présence d'oméga-3 ! Elles ne dégagent pas de mauvaises odeurs grâce à la présence d'huile essentielle de coriandre.

Nos deux huiles Origine France vous garantissent

#Dossier

RESTAURATION COLLECTIVE : CE QUI CHANGE EN 2024

Sécurité sanitaire, loi EGALIM ... des évolutions législatives et organisationnelles impacteront cette année le secteur de la restauration collective. Prestarest fait le point.

Sécurité sanitaire des aliments

Au 1^{er} janvier 2024, la nouvelle Police unique de la Sécurité Alimentaire des Aliments sera entièrement assurée par la DGAL, qui deviendra la seule entité en charge des contrôles de la restauration commerciale, la restauration collective et la distribution.

La DGCCRF n'interviendra plus que pour contrôler la qualité et la loyauté des produits alimentaires (étiquetage, composition, dénomination des marchandises, pratique trompeuses sur l'origine et allégations) et les matériaux au contact avec les aliments

La DGS (Direction Générale de la Santé) sera toujours en charge de la gestion de la qualité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine.

Le renforcement des contrôles officiels sera par ailleurs réalisé par la délégation de certaines inspections en matière de sécurité sanitaire des aliments, à des organismes publics ou privés, dans les établissements concernés. Il concernera également les contrôles de l'effectivité de la mise en œuvre des retraits et des rappels dans les points de vente à la suite d'alertes sanitaires.

Ce dispositif, effectif depuis le 1^{er} janvier 2024, vise à augmenter, de 80% le nombre d'inspections en remise directe soit un total de 100 000 contrôles par an, dès 2024

#Coaching

Prestarest peut vous accompagner à la création, la mise à jour, et l'appropriation de votre plan de maîtrise sanitaire.



Accompagner la transition alimentaire

La circulaire n° 6433 du 21 décembre 2023, soulignant les actions à mener pour atteindre les objectifs de la loi EGALim, insiste sur l'inscription des restaurants sur la plateforme «Ma Cantine» pour un suivi optimal des progrès et des résultats.

Les évolutions EGALIM au 1^{er} janvier 2024

<p>Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits BIO</p>	<p>Le restaurant doit proposer une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits issus de l'agriculture biologique, à hauteur de 20% minimum (du total des achats HT). • Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : label rouge, AOP, AOC, HVE niveau 2 et 3, STG, pêche durable ...
<p>Au moins 60% de produits durables de qualité pour les viandes et les poissons</p>	<p>Les familles de produits concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les viandes bovines, porcines et volailles • Les produits de la pêche. <p>Les produits entrant dans le décompte sont les mêmes que ceux mentionnés dans les 50% des produits de qualité et durables.</p>
<p>Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des produits durables et de qualité et issus des produits PAT (Projets Alimentaires Territoriaux)</p>	<p>La part des produits de qualité et durables doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant, actualisé 1 fois / an et lisible par tous les usagers, et d'une information des usagers par communication électronique au moins 1 fois / an.</p>
<p>Plan pluriannuel de diversification des protéines, pour les restaurants > 200 couverts / jour</p>	<p>Le restaurant doit présenter un plan pluriannuel de diversification de protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés. Menu végétarien = repas sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont des légumineuses (lentilles, pois chiches...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et les produits laitiers.</p>
<p>Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic</p>	<p>La loi AGECE fixe l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50% par rapport à son niveau de 2015. Pour ce faire, le restaurant doit mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage avec la réalisation d'un diagnostic préalable.</p>
<p>Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables</p>	<p>L'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables s'impose à la restauration, sous peine d'une amende de 3750€.</p>
<p>Etablissement d'une convention de don avec association caritative habilitée pour les restaurants > 3000 couverts / jour</p>	<p>Les unités de restauration préparant plus de 3000 repas / jour (cuisines centrales et cuisines sur place) ont l'obligation de proposer à une association habilitée en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles, une convention de dons.</p>
<p>Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective</p>	<p>A compter du 1er janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter doivent proposer aux consommateurs d'être servis dans des contenants réutilisables ou composés de matières recyclables.</p>

#Rencontre

« SOYONS À L'AVANT-GARDE D'UNE SOCIÉTÉ INCLUSIVE AVEC LE PARTAGE COMME INNOVATION SOCIALE »

Philippe Lapouge, Directeur du Restaurant Administratif du ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche et administrateur régional du réseau Restau'Co, partage avec nous aujourd'hui son expérience et son engagement en faveur de l'inclusion des jeunes porteurs de handicap. Il nous livre sa vision inspirante de l'intégration dans le milieu professionnel.



PHILIPPE LAPOUGE

DIRECTEUR DU RESTAURANT ADMINISTRATIF
DU MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET ADMINISTRATEUR RÉGIONAL
DU RÉSEAU RESTAU'CO

« Mon engagement découle d'une conviction profonde que la diversité est une richesse. La démarche d'intégrer au sein de mes équipes des jeunes porteurs de handicap va au-delà de la simple responsabilité sociale, c'est une question de valeurs et d'inclusion. Et puis, il ne faut pas oublier c'est une obligation pour tout employeur de plus de 20 salariés ! » détaille Philippe Lapouge quand on l'interroge sur son engagement.

« L'expertise de l'association afuté nous a été précieuse pour adapter nos méthodes de travail et assurer un environnement propice à l'épanouissement de ces jeunes talents. »

ÊTRE BIEN ACCOMPAGNÉ, LA CLÉ D'UNE INTÉGRATION RÉUSSIE

Au fil de ses propos, Philippe Lapouge n'a de cesse de répéter qu'il est indispensable d'être accompagné pour mettre en œuvre une telle démarche. « Le monde du handicap est encore méconnu. Nous ne savions pas trop comment nous lancer alors nous avons contacté l'association Afuté, spécialisée dans l'accompagnement des jeunes porteurs de handicap dans l'emploi (cf page 7). Leur expertise nous a été précieuse pour adapter nos méthodes de travail et assurer un environnement propice à l'épanouissement de ces jeunes talents. Ils nous ont aidé à sensibiliser au handicap les membres de notre personnel, à établir des fiches de poste, à organiser les plannings des jeunes que nous accueillons... Leur aide nous est indispensable » insiste Philippe Lapouge.

COMPRENDRE LES BESOINS SPÉCIFIQUES DE CHAQUE JEUNE ET PERSONNALISER LES PARCOURS D'INTÉGRATION

« L'association Afuté nous a également permis de mesurer l'importance de personnaliser les parcours d'intégration, notamment par la formation. Chaque jeune est capable de réaliser telle ou telle tâche, sur un laps de temps définis... Il

faut en avoir conscience pour adapter les missions confiées pour que le succès et l'épanouissement professionnel soit au rendez-vous » souligne Philippe Lapouge.

Après, le bonheur est très vite partagé ! « L'inclusion de ces jeunes ne devrait pas être considérée comme une option, mais plutôt comme une nécessité. Les talents sont divers, et chaque individu, quelle que soit sa situation, a quelque chose à apporter. C'est une responsabilité collective de créer des opportunités et d'assurer un accès équitable à tous. »

ÊTRE À L'AVANT-GARDE D'UNE SOCIÉTÉ INCLUSIVE AVEC LE PARTAGE COMME INNOVATION

« Si j'avais un conseil à transmettre à mes confrères responsables de restaurants collectifs, ce serait de voir au-delà des préjugés et des stéréotypes. L'inclusion est une démarche qui enrichit l'entreprise, stimule la créativité et renforce le tissu social. Alors osez... en étant bien accompagnés » conclut très enthousiaste Philippe Lapouge.

MISE EN LUMIÈRE

AFUTÉ, UNE ASSOCIATION QUI MAXIMISE L'EMPLOYABILITÉ DES JEUNES PORTEURS DE HANDICAP

« Construire ensemble un monde vertueux porteur d'espoir pour nos enfants », voici la raison d'être de cette toute jeune association mais déjà grande de cœur. Afuté, c'est l'histoire d'une transformation, celle de l'exclusion en excellence collective. Découverte.

Aujourd'hui en France, 19% des personnes en situation de handicap ne trouvent pas d'emploi, un phénomène qui touche même plus de 95% des porteurs d'autisme. Et si la société se mettait à valoriser les richesses insoupçonnées dont disposent les personnes en situation de handicap ? C'est le pari qu'à souhaiter relever Olivier Tran dont le fils Alexandre est porteur de troubles sévères du spectre autistique. Face aux difficultés rencontrées par le manque de structure à même d'accompagner Alexandre dans son intégration du monde du travail, Olivier Tran fonde l'association Afuté en 2020 pour former à un métier les jeunes en situation de handicap de moins de 17 ans.

DEUX MISSIONS PRINCIPALES : FORMER ET ACCOMPAGNER

Afuté forme les jeunes en situation de handicap en développant la méthode des



FUTÉ, les Fiches Universelles de Tâches Élémentaires. L'association prend en charge le recrutement, la mise à disposition des lieux de formation, l'encadrement des formateurs et les évaluations.

En parallèle, l'association accompagne également les jeunes, porteurs de handicap et les entreprises d'accueil dans leurs premiers pas communs. Cela consiste à préparer, d'une part, le jeune en formation à l'entrée dans la vie active et à l'accompagner jusqu'à l'emploi avec tout ce que cela implique d'apprentissage et d'autonomie (horaires, déplacements, part d'autonomie, recours à des services...) et d'autre part, l'entreprise à l'accueillir, notamment avec l'utilisation des FUTÉ, les Fiches Universelles de Tâches Élémentaires.



VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?

Rendez-vous sur le site Internet de l'association : www.afute.fr



#ProduitDuMois

Une envie irrésistible de gourmandise ?

Les Gourmand® **Mamie Nova** offrent à la fois gourmandise, originalité et qualité, avec leur gamme de yaourts et desserts au lait entier français et conditionnés en pot carton.

Des Yaourts aux bons morceaux de fruits, des Crèmes délicieusement onctueuses, des Fondants à la texture ferme et crémeuse ... le tout dans un format généreux. **Mamie Nova** offre à chacun ses petits plaisirs gourmands et éveille la curiosité des amateurs de sensations gustatives.

Mamie Nova, il n'y a que toi qui me fais ça !

DEMANDEZ LE MENU !

**PRESTAREST VOUS GARANTIT LE RESPECT
DE VOTRE BUDGET EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS**

LUNDI 2,09 €

Velouté de petits pois
Sauté de porc au curry
Riz créole
Yaourt aux fruits

MARDI 3,47 €

Soupe de poisson
Couscous de poissons grillés
Légumes et semoule
Crème dessert chocolat

MERCREDI 2,98 €

Velouté d'asperges
Blesotto
Entremets café
Fruits de saison

JEUDI 3,95 €

Oeuf anchois sauce rouille
Foie de boeuf à la lyonnaise
Pommes darphin maison
Livarot

VENDREDI 3,04 €

Avocat nature
Parmentier de boeuf
Salade verte
Tarte ananas maison

LUNDI 3,15 €

Bouillon de légumes à la chinoise
Rougail de lieue
Riz
Fruits de saison

MARDI 3,09 €

Camembert pané
Mafé au poulet
Boulgour
Tartelette citron

MERCREDI 2,77 €

Rillettes de porc
Gnocchis aux épinards
Epinards
Fruits de saison

JEUDI 3,68 €

Carottes râpées
Jambon rôti sauce miel romarin
Purée grand-mère
Rondin de chèvre

VENDREDI 2,74 €

Potage poireaux pommes de terre
Tortillas poivrons chorizo
Pommes sautées
Fruits de saison

LUNDI 2,25 €

Potage tomate vermicelles
Croissant chèvre
Salade verte
Pannacotta pêche

MARDI 3,41 €

Carottes à la marocaine
Epaule d'agneau à la menthe
Semoule et légumes
Salade de fruits

MERCREDI 2,48 €

Cèleri rémoulade
Marmite de poisson à la sétoise
Riz
Yaourt nature

JEUDI 4,16 €

Salade d'endives et aux noix
Cuisse de canard panais et champignons
Navets
Fruits de saison

VENDREDI 2,97 €

Crème dubarry maison
Tagliatelle au jambon et courgettes
Brownis maison

LUNDI 3,74 €

Brick légumes curry
Blanquette de veau
Riz
Fruits de saison

MARDI 3,38 €

Salade d'endive
Hamburger au bacon
Frites
Cookies

MERCREDI 2,82 €

Oeuf cocotte aux herbes
Dahl de lentilles corail
Gâteau de semoule halwa

JEUDI 3,12 €

Potage de légumes
Cuisse de poulet au thym
Duo de haricots
Fruits de saison

VENDREDI 3,81 €

Betterave mimosa
Fish and chips cabillaud
Pommes vapeur
Crème caramel

LUNDI

2,62 €

Poireau vinaigrette à la menthe
Emincé de porc aux oignons
Riz basmati
Yaourt maigre

MARDI

4,30 €

Croustade au fromage
Papillote de cabillaud sauce muscadet
Fenouil sauté
Crème brûlée
Fruits de saison

MERCREDI

1,81 €

Salade de boulgour
Galette au chèvre
Salade verte
Mousse au chocolat

JEUDI

3,79 €

Oeuf frit et coulis de poivron
Moussaka
Paris Brest

VENDREDI

3,70 €

Tempura de légumes
Langue de boeuf à la tomate
Pomme ragoût
Coulommier

LUNDI

2,29 €

Choux blancs aux noix
Osso bucco de dinde à l'italienne
Tortis légumes
Edam

MARDI

2,39 €

Potage de légumes maison
Choux farcis
Carottes
Yaourt aux fruits

MERCREDI

2,74 €

Filet de maquereau à l'escabèche
Oeufs brouillés en croûte
Fromage blanc

JEUDI

3,34 €

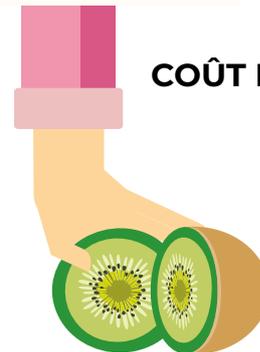
Taboulé libanais
Filet de colin sauce champagne
Riz aux petits légumes
Cake au fruit de la passion

VENDREDI

2,61 €

Velouté de carottes
Boulette de boeuf sauce tomate
Spaghettis
Fruits de saison

COÛT MOYEN : 3,11€



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, kiwis, orange, ananas, mandarine

#EnCeMoment

LE CHOU, UN TRÉSOR DE SAVEURS

Le chou, humble légume aux feuilles denses et généreuses, est bien plus qu'un simple ingrédient dans le monde culinaire. Avec ses origines anciennes et ses nombreux bienfaits pour la santé, le chou mérite une place de choix dans nos assiettes.

Le chou se décline en de nombreuses variétés, chacune offrant des caractéristiques uniques en termes de forme, de couleur et de goût. Le chou vert frisé, le chou rouge, le chou de Bruxelles, le chou-fleur et le chou chinois sont parmi les nombreuses variétés populaires qui enrichissent la palette culinaire.

UN ALLIÉ DÉTOX NATUREL

Le chou est une mine de nutriments essentiels. Riche en fibres, en vitamines C et K, ainsi qu'en minéraux tels que le potassium, le chou contribue à une alimentation équilibrée. De plus, il est connu pour ses propriétés antioxydantes, favorisant la santé cellulaire. Grâce à sa teneur en soufre et en glucosinolates, le chou est réputé pour ses propriétés détoxifiantes. Il participe à la neutralisation des substances toxiques dans le corps, contribuant ainsi au maintien d'un système immunitaire fort et à une peau éclatante.

UN INGRÉDIENT POLYVALENT EN CUISINE

Le chou est un acteur polyvalent en cuisine. Que ce soit cru, râpé en salade, cuit à la vapeur, sauté, fermenté pour devenir de la choucroute, ou utilisé comme enveloppe pour des rouleaux, le chou s'adapte à une multitude de préparations culinaires.

#LeSaviezVous ?

Le chou a une histoire qui remonte à plusieurs millénaires. Originaire de la région méditerranéenne, il a été cultivé et apprécié par diverses civilisations, de l'Égypte ancienne à la Grèce antique. Les Romains, notamment, l'ont introduit en Europe du Nord, où il est devenu un aliment de base important.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Porc



VOLAILLES
Oie
Canard
Caille



POISSONS
Hareng
Moule
Saint Jacques



LÉGUMES
Choux de Bruxelles
Endive
Poireau



FRUITS
Kiwi
Orange
Pomme



FROMAGES
Beaufort
Camembert
Ossau-Iraty

#OuiChef ...

Chou farci



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 300 g d'oignons
- 2 g de fond brun
- 2,4 kg de chou vert
- 2 kg d'oeuf frais
- 10 g d'ail
- 150 g de persil plat
- 150 g de ciboulette fraîche
- 1,2 kg de boeuf égréné
- 250 g de lardons crus fumés
- 40 g de bouillon de boeuf sans sel

Étapes de préparation :

Avant de commencer la préparation du chou farci au bœuf haché, mettez votre four à préchauffer Thermostat 6/7 (200°C). Ensuite, faites bouillir de l'eau, ajoutez-y du sel, puis faites-y blanchir le chou, que vous aurez lavé au préalable, et les lardons pendant 10 minutes. Épluchez et coupez l'oignon en dés, procédez de même avec l'ail. Ciselez finement le persil. Préparez la farce en mélangeant la viande hachée, l'œuf, la chapelure, l'oignon, l'ail, la ciboulette, puis le persil. Salez et poivrez. Égouttez le chou et ôtez les feuilles jusqu'au cœur. Émincez le cœur du chou et ajoutez-le à la farce. Mélangez le tout. Coupez la grosse nervure de chaque feuille de chou dans le sens de la longueur (il vous sera ainsi facile de la plier). Il va vous falloir maintenant farcir les feuilles de chou. Mettez un peu de farce au centre d'une feuille et rabattez les côtés. Procédez ainsi avec chaque feuille de chou. Égouttez les lardons et disposez-les dans un plat. Disposez ensuite les feuilles de chou farcies (pliées en dessous) sur les lardons puis arrosez de bouillon de bœuf. Mettez votre plat de chou farci au bœuf haché au four pendant environ 1 heure à 200°C en arrosant régulièrement les feuilles de chou avec le bouillon.