

# PRESTAREST

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

**#Rencontre**

**Olivier Bernard**

manager RHD Zone nord  
SODEBO

## UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE, UN ATOUT MAJEUR POUR ATTIRER ET FIDÉLISER LES VACANCIERS

Dans l'univers en perpétuelle évolution de l'industrie du tourisme, un nouvel impératif émerge : la restauration durable et responsable. Les établissements touristiques, conscients de leur impact environnemental croissant, réorientent leurs pratiques pour répondre aux attentes modernes de durabilité.

prestarest

[www.groupe-imestia.fr](http://www.groupe-imestia.fr)  
28 avenue du Petit Parc  
94300 Vincennes  
01 73 43 66 40

GRUPE  
**imestia**



Les tests produits et les observatoires de sécurité alimentaire peuvent se programmer à la demande, n'hésitez pas à envoyer vos souhaits par mail à [qualite@prestarest.fr](mailto:qualite@prestarest.fr)

## UN DÉLICIEUX SUCCÈS POUR LA 9<sup>e</sup> ÉDITION DU SALON RESTAU'CO LE 5 JUIN DERNIER

Qu'ils soient producteurs, distributeurs, industriels ou encore équipementiers, les acteurs du secteur de la restauration collective ont une nouvelle fois pris d'assaut l'ensemble des stands mis à leur disposition pour présenter leurs solutions. En effet, pour 2024, l'espace exposants affichait complet avec ses 160 exposants. Une offre riche, mais aussi variée et en pleine adéquation avec les besoins de la filière grâce aux innovations et à toutes les propositions imaginées autour des lois EGAlim et AGECE notamment.

Face à eux, des visiteurs qualifiés et particulièrement impliqués dans la découverte de tout ce qui pourrait faciliter leur quotidien. Comme l'année dernière, ils étaient plus de 2000 visiteurs à arpenter les allées du salon et à participer aux différents temps forts de la journée.

### Des engagements forts entre RESTAU'CO et ses partenaires

Le réseau RESTAU'CO a profité de ce rendez-vous pour convier ses partenaires et sceller des projets communs dédiés à la valorisation et/ou au soutien du secteur de la restauration collective. Prochain rendez-vous le 11 juin 2025 pour la 10<sup>e</sup> édition du salon RESTAU'CO !



## Agenda



### SALON ESPACE COLLECTIVITÉS 2024

**12 et 13 septembre**  
**de 9h à 22h**  
**Stand B23-A28**

### FORUM SOCIAL

**14 et 15 septembre**

Base aérienne 217  
Rue Caroline Aigle  
91220 Le Plessis-Pâté /  
Accès PORTE R

## BUVEZ DU LAIT !



Le 1<sup>er</sup> juin, c'est la journée mondiale du lait, organisée par la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Depuis 2014, Syndilait, organisation professionnelle regroupant en France la grande majorité des fabricants de laits de consommation liquide, ouvre les portes de ses laiteries au public.

Des journées portes ouvertes dans les laiteries ont lieu chaque année. Des laiteries participent à cet évènement qui permet au public de rencontrer les acteurs de la filière lait : éleveurs laitiers, chauffeurs ramasseurs de lait, responsables qualité ...

La filière lait en France à fin 2023, c'est :

- 50 300 fermes laitières livrent du lait de vache ;
- 3,4 millions de vaches laitières ; 1,26 million de brebis laitières ; 925 000 chèvres ;
- 24 milliards de litres de lait de vache collectés ;
- 2<sup>e</sup> producteur européen de lait de vache ;
- 298 000 emplois.

## POULET ET DINDE TOUJOURS AU MENU EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Si la végétalisation de l'assiette est plus que jamais à l'ordre du jour, la filière de la volaille sait défendre ses intérêts avec des produits et des recettes adaptés à tous les secteurs de la restauration collective. Et les convives l'apprécient sous les formes les plus variées.**

Fraîche ou surgelée, labellisée ou non, la volaille reste un incontournable en restauration collective, même si elle a perdu du terrain. Une vigilance plus particulière est sans doute portée aujourd'hui, alors que la place du végétal s'amplifie.

### FACILE À ACCOMMODER

Son prix reste plutôt attractif et la filière de la volaille française défend l'origine, la qualité et la diversité de ses produits (à cuisiner ou déjà élaborés), tout comme l'expertise de ses professionnels à chaque maillon de la chaîne. Avec l'avancée de la cuisine végétarienne, en restauration collective comme ailleurs, il faut batailler pour se faire une place dans les menus. Mais la volaille est un produit plutôt facile à accommoder, qui se décline en de multiples recettes.

### UN LOGO « VOLAILLE FRANÇAISE »

En restauration d'entreprise, un burger de volaille, un Parmentier



ou des aiguillettes de canard (à marier par exemple à une purée de patates douces) pourront alterner avec des recettes venues d'ailleurs : curry de dinde aux lentilles et brocolis, tajine, nem, salade de volaille à la mexicaine, dés de poulet caramélisés au sésame, effilochée de dinde aux saveurs indiennes ...

Avec des portions adaptées, des calibrages réguliers pour une bonne maîtrise des coûts, et le savoir-faire des équipes de restauration,

les plats les plus simples comme les plus festifs autour de la volaille continueront à avoir du succès. Et avec l'obligation d'affichage de l'origine des viandes en restauration, le logo « Volaille Française » peut faire valoir ses atouts face à la concurrence importée.

Pour en savoir plus : [www.volaille-francaise.fr](http://www.volaille-francaise.fr)

1<sup>ère</sup> viande consommée dans le monde

2<sup>ème</sup> viande consommée en France

3<sup>ème</sup> producteur de volailles au sein de l'Union Européenne



### #ProduitDuMois

## La pression accessible à tous !

Découvrez la nouvelle solution Extra 10 : un système plug and play pour une bière d'exception. Cette solution autonome s'intègre facilement à votre comptoir et refroidit un fût de 10L à la perfection. Les avantages : extra pression, extra business, extra qualité, extra fraîche, extra compact.

**La garantie d'un service de bière exceptionnel !**

# UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE, UN ATOUT MAJEUR POUR ATTIRER ET FIDÉLISER LES VACANCIERS

Dans l'univers en perpétuelle évolution de l'industrie du tourisme, un nouvel impératif émerge : la restauration durable et responsable. Les établissements touristiques, conscients de leur impact environnemental croissant, se mobilisent pour réorienter leurs pratiques et répondre aux attentes actuelles de durabilité.

À l'heure où la conscience environnementale s'éveille et la responsabilité sociale devient une priorité pour de nombreux citoyens, les vacanciers d'aujourd'hui recherchent bien plus que le confort et le prix. Ils aspirent à des expériences authentiques, respectueuses de l'environnement et bénéfiques pour la communauté locale. Pour les responsables de la restauration dans les établissements touristiques, adopter une approche durable et responsable n'est plus une option, mais une nécessité stratégique.

### VALORISER L'ÉCONOMIE LOCALE ET RENFORCER LES LIENS AVEC LES PRODUCTEURS

En privilégiant les produits locaux, labelisés et de saison, les établissements touristiques jouent un rôle crucial dans

#C'est dit !

**Les vacanciers d'aujourd'hui recherchent bien plus que le confort et le prix. Ils aspirent à des expériences authentiques, respectueuses de l'environnement et bénéfiques pour la communauté locale.**

## ACTIONS CONCRÈTES POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE



Voici quelques actions clés pour transformer votre offre de restauration :

**Utilisation de produits locaux et de saison :** Choisir des producteurs locaux proposés dans la mercuriale Prestarest, adapter les menus selon les saisons pour garantir fraîcheur et qualité.

**Réduction du gaspillage alimentaire :** Optimiser la gestion des stocks, proposer des portions adaptées et sensibiliser le personnel ainsi que les clients à l'importance de réduire les déchets.

**Gestion responsable des ressources :** Utiliser des équipements économes en énergie et en eau, promouvoir le recyclage et investir dans des énergies renouvelables.

**Engagement dans des démarches de certification :** Obtenir des labels écologiques et de qualité, informer les clients des certifications obtenues et de leur signification.

le soutien de l'économie locale tout en offrant une valeur ajoutée à leurs clients. La découverte de produits du terroir contribue non seulement à la réduction de l'empreinte carbone liée au transport des denrées, mais renforce également les liens avec les producteurs régionaux. Cette démarche positionne l'établissement comme un acteur responsable et engagé, ancré dans son territoire.

### AMÉLIORER L'IMAGE DE MARQUE PAR L'ENGAGEMENT ENVERS LA DURABILITÉ

Les initiatives durables et responsables ne sont pas seulement des choix éthiques, mais aussi des leviers puissants pour améliorer l'image de marque. En intégrant ces pratiques, les établissements renforcent la perception de leur qualité et de leur engagement envers l'environnement. Les clients associent ces efforts à un service haut de gamme, ce qui

accroît la confiance et la fidélité. Une image de marque positive attire également une clientèle sensible à ces valeurs, renforçant ainsi la compétitivité sur le marché touristique.

### RÉDUIRE LES COÛTS OPÉRATIONNELS À LONG TERME

Investir dans des pratiques durables représente également une stratégie économique avisée à long terme. L'optimisation de la gestion des ressources, la réduction du gaspillage alimentaire et l'utilisation d'équipements économes en énergie se traduisent par des économies significatives sur les coûts opérationnels. Ces économies peuvent être réinvesties pour enrichir davantage l'expérience client, améliorant ainsi la rentabilité tout en respectant les principes de durabilité.

### FIDÉLISER GRÂCE À DES EXPÉRIENCES AUTHENTIQUES ET MÉMORABLES

Investir dans la durabilité va au-delà de répondre aux attentes ; cela crée des expériences uniques et enrichissantes pour les clients. Organiser des ateliers de cuisine locale, des visites de producteurs ou des sessions d'information sur les pratiques écologiques offre aux visiteurs une immersion dans la culture locale. Ces initiatives renforcent la fidélité des clients en créant un lien profond et personnel avec l'établissement. Une approche aussi immersive encourage les clients à revenir et à recommander l'établissement à d'autres, assurant ainsi une clientèle fidèle et engagée.

### ÊTRE BIEN ENTOURÉ

PRESTAREST se positionne comme votre partenaire de confiance pour une restauration de qualité et responsable. **Les équipes de PRESTAREST vous guident dans l'approvisionnement de bons produits, achetés au bon endroit, à la bonne saison et au bon prix.** Leur engagement envers la durabilité vous assure une transition fluide vers des pratiques culinaires respectueuses de l'environnement, tout en préservant l'authenticité des saveurs locales.

## EGALIM

### PLUS DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES EN RESTAURATION DE LOISIRS AUSSI !

Depuis 2022, l'ensemble de la restauration collective publique, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, au moins 60% du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » doit être composé de produits de qualité et durables.

**Ces 2 obligations s'appliquent à la restauration collective privée depuis le 1er janvier 2024.**

La viande de synthèse est interdite en restauration collective. Ces dispositions s'appliquent à tous les restaurants collectifs, y compris tous les restaurants d'entreprise et dans le secteur du tourisme.

## SODEBO 2024-2030 : UNE VISION DURABLE ET RESPONSABLE POUR L'AVENIR

Dans l'univers dynamique de l'industrie agroalimentaire, où les consommateurs exigent de plus en plus de transparence et d'engagement envers la durabilité, Sodebo se distingue par son approche proactive et ses initiatives audacieuses en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Pour plonger au cœur de leur stratégie et de leurs actions, nous avons eu le privilège de discuter avec Olivier Bernard, manager RHD Zone nord chez Sodebo.

Dès le début de notre entretien, Olivier Bernard, manager RHD Zone nord chez Sodebo, exprime avec conviction la philosophie de Sodebo : « Notre engagement envers la RSE est réel. Nous voulons créer de la valeur à long terme pour toutes nos parties prenantes. Depuis 50 ans chez Sodebo, à travers nos produits et notre façon de les fabriquer, nous prenons soin de nos consommateurs, de nos collaborateurs et du territoire où, depuis la création de l'entreprise, nous sommes toujours implantés. »

### UNE FEUILLE DE ROUTE STRUCTURÉE AUTOUR DE QUATRE ENJEUX

Olivier Bernard nous explique que la stratégie RSE de Sodebo s'articule autour de quatre grands enjeux :

**Réduire l'empreinte carbone :** « Nous visons une réduction significative de nos émissions de gaz à effet de serre (GES). En 2021, nous avons réalisé notre premier bilan carbone complet qui a été renouvelé en 2023. Ce travail nous a permis de définir des objectifs précis via la méthode ACT Pas à Pas de l'ADEME », déclare-t-il. Sodebo prévoit également de déployer des véhicules électriques pour les déplacements internes et d'installer des bornes de recharge pour véhicules électriques sur son site.

**Réduire l'impact des emballages :**  
« Notre objectif est de réduire de 20% nos

emballages plastiques et de rendre 100% de nos emballages recyclables d'ici 2030 », affirme Olivier Bernard. Actuellement, 80% des emballages de Sodebo sont recyclables. La marque collabore avec CITEO pour créer une nouvelle filière de recyclage pour le PET. Nous prévoyons également, fin 2024, de tester le réemploi avec R3PACK.



**8 tonnes de plastique évitées en réduisant l'épaisseur de certains de nos emballages**

**Réduction par 4 de leur consommation d'eau sur les lignes de fabrication des box**

**64% des produits Sodebo ont un nutriscore A ou B**

**1 recette sur 2 est sans conservateur**



OLIVIER BERNARD

MANAGER RHD ZONE NORD  
SODEBO

**Préserver les ressources de la planète :** Sodebo se concentre sur la réduction de sa consommation d'eau et d'énergie. « Nous voulons atteindre 30% d'autonomie énergétique en autoproduisant notre électricité, notamment grâce à l'installation de 80 000 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques sur notre site », indique-t-il. La société met également en œuvre des actions de récupération de chaleur fatale et de recyclage des déchets.

**Préserver la santé des consommateurs et des collaborateurs :** « Nous nous engageons à améliorer nos produits pour favoriser une alimentation saine et équilibrée, avec moins de sel, plus de fibres et sans sucres ajoutés. Nous travaillons continuellement pour limiter l'usage des additifs. Nous avons d'ailleurs d'ores-et-déjà supprimé les plus controversés », précise Olivier Bernard. Sodebo vise à ce que 1/3 de ses produits soient végétariens. Pour ses collaborateurs, l'entreprise a mis en place un Pôle Prévention et Santé au Travail et offre divers services pour améliorer leur bien-être au quotidien.

Interrogé sur les défis et les opportunités futures, Olivier Bernard se montre optimiste. « Nous savons que le chemin vers une durabilité totale est un processus continu. Nous restons vigilants quant aux évolutions réglementaires et aux attentes croissantes des consommateurs. Nous voyons ces défis comme des opportunités pour innover encore plus et renforcer notre leadership en matière de RSE. »

## FRAICHEUR, QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, SODEBO S'ENGAGE POUR QUE CHACUN AIT LE PLAISIR DE BIEN SE NOURRIR !

Chez Prestarest, vous le savez, nous prenons toujours soin de sélectionner des fournisseurs répondant à des critères très stricts. Avec l'été qui s'installe enfin, nous avons voulu tester pour vous la toute nouvelle gamme de salades et de sandwiches Sodebo. A l'issue de ce test produits, nous vous présentons la sélection retenue par notre équipe achat et qualité.

### FOCUS SUR LES PRODUITS QUE NOUS AVONS SÉLECTIONNÉS POUR VOUS



**WRAP**  
Thon tomates  
marinées olives

Code produit : 295395



**BAGUETTE**  
Chèvre tomates  
marinées

Code produit : 287585



**SALADE**  
Poulet rôti Caesar

Code produit : 450005



### RÉDUIRE L'IMPACT DES EMBALLAGES, UN ENGAGEMENT FORT CHEZ SODEBO POUR L'ENVIRONNEMENT

Depuis plusieurs années maintenant, Sodebo travaille pour réduire l'impact environnement de leurs emballages en développant leur recyclabilité et en diminuant la quantité de plastique utilisée. Dans leur charte RSE, l'entreprise s'engage à **réduire de 20% leurs emballages plastiques** et à **rendre 100% de leurs emballages recyclables** d'ici 2030. **Bravo !**

# DEMANDEZ LE MENU !

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

LUNDI

4,96 €

**MENU VÉGÉTARIEN**

Œuf dur sauce aurore  
 Poivrons farcis  
 Courgettes aux herbes  
 Tarte aux abricots

MARDI

3,60 €

Fenouil à la grecque  
 Aile de raie aux agrumes  
 Riz sauvage  
 Melon jaune

MERCREDI

3,42 €

Marinade de poivrons  
 Pita de poulet à la sauge  
 Potatoes  
 Smoothie de fruits de saison

JEUDI

2,65 €

Cœur d'artichaut à l'italienne  
 Risettis à la carbonara  
 Gorgonzola

VENDREDI

3,74 €

Salade piémontaise  
 Hampe sauce au poivre  
 Tomates à la provençale  
 Coupelle de fraise et chantilly

LUNDI

3,18 €

Duo de haricots vinaigrette  
 Aubergine farcie (porc)  
 Boulghour  
 Entremet framboise

MARDI

3,49 €

Salade de lentilles  
 Carpaccio de bœuf  
 Salade verte  
 Assiette de pastèque

MERCREDI

4,77 €

Wrap jambon sec et légumes du sud  
 Dos de lieu et coulis de poivron  
 Riz à la camarguaise  
 Soupe de fraise

JEUDI

4,43 €

Concombre à la crème et aneth  
 Daube de bœuf à la provençale  
 Ratatouille  
 Tarte noix de coco

VENDREDI

3,80 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 Tapenade et toast  
 Lasagnes aubergines courgettes  
 Fromage blanc aux myrtilles

LUNDI

4,72 €

Taboulé de quinoa  
 Rôti de veau  
 Fenouil braisé  
 Crème brûlée framboise

MARDI

3,51 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 Salade de tomates variées  
 Tajine végétarienne  
 Semoule  
 Crumble pommes fruits rouges

MERCREDI

3,22 €

Salade mexicaine aux haricots rouges  
 Côte de porc à l'estragon  
 Blettes à la tomate  
 Entremet citron

JEUDI

3,85 €

Œuf cocotte et caviar d'aubergine  
 Poulet rôti au basilic  
 Frites de patates douces  
 Salade melon pastèque menthe

VENDREDI

4,36 €

Artichaut à la grecque  
 Filet de loup de mer sauce vierge  
 Quinoa  
 Fromage blanc à la pêche

LUNDI

3,85 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 Aubergines grillées et feta  
 Risotto de blé et légumes verts  
 Tartelette à la fraise

MARDI

4,03 €

Courgettes râpées et fromage blanc  
 Tapas divers  
 Emmental  
 Compote pêche

MERCREDI

3,20 €

Verrine guacamole tomate et concombre  
 Filet de merlu au beurre blanc  
 Riz et courgettes  
 Abricots

JEUDI

2,61 €

Haricots verts vinaigrette  
 Poulet basquaise  
 Pommes boulangères  
 Pont-l'Évêque

VENDREDI

3,62 €

Acras de morue  
 Rougail saucisses  
 Riz créole  
 Nectarine

**LUNDI**

3,37 €

-  Cake tomates olives poivrons
- Papillote de colin et petits légumes
- Boulghour
-  Salade de fruits d'été

**MARDI**

3,61 €

-  Gaspacho melon et concombre
- Rôti de bœuf froid
- Salade de pâtes au pesto de roquette
- Fromage blanc cerises

**MERCREDI**

2,79 €

- MENU VÉGÉTARIEN**
- Tempura de légumes
  - Omelette au fromage
  -  Ratatouille
  - Riz au lait

**JEUDI**

4,00 €

-  Tomate feta
- Focaccia andalouse
- Roquette
- Tiramisu framboise speculos

**VENDREDI**

2,97 €

-  Assiette de pastèque
- Tagliatelles au saumon
- Clafoutis aux cerises

**LUNDI**

2,66 €

- MENU VÉGÉTARIEN**
- Houmous
  - Pizza 3 fromages
  -  Salade de fruits d'été

**MARDI**

3,46 €

- Salade de pommes de terre
-  Grande salade grecque
- Gâteau breton aux framboises

**MERCREDI**

3,45 €

-  Tomates au thon vinaigrette
- Brochette de poulet mariné au citron
- Pommes sautées à l'ail
- Salade de fruits exotiques

**JEUDI**

3,56 €

-  Burrata au pesto et tomates cerises
- Jambon rôti au miel et romarin
-  Haricots vert en persillade
- Fromage blanc aux fruits rouges

**VENDREDI**

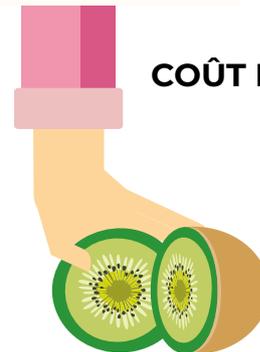
2,52 €

- Salade de pommes de terre
- Croque-monsieur
- Salade verte
- Compote pommes



**PRODUITS DE SAISON**

**COÛT MOYEN : 2,90 €**



**CORBEILLE DE FRUITS :** kiwis, orange, pamplemousse, poire, pomme, rhubarbe, banane

# #EnCeMoment

## LE POIVRON, SYMPHONIE DE COULEURS ET DE SAVEURS

Plongeons dans l'univers vibrant et coloré du poivron ! Symbole de l'été et de la diversité culinaire, le poivron ne se contente pas d'ajouter de la couleur à vos plats ; il apporte aussi une explosion de saveurs qui ravira les papilles de vos convives.

Le poivron se décline en une palette de couleurs vives : rouge, jaune, orange, vert et même violet, chacun apportant une texture et une saveur distincte. Les variétés plus douces comme le poivron rouge sont parfaites pour les grillades et les salades, tandis que les variétés plus intenses comme le poivron vert ajoutent du croquant et de la fraîcheur à une multitude de plats.

Au-delà de son attrait visuel, le poivron est également riche en nutriments essentiels. Il est une excellente source de vitamines C, A et B6, ainsi que de fibres et de divers antioxydants. Sa consommation régulière peut contribuer à renforcer le système immunitaire, à améliorer la digestion et à favoriser une peau saine.

En cuisine, le poivron est un véritable caméléon, s'intégrant aussi bien dans les plats chauds que froids. Il ajoute de la profondeur aux sauces, de la fraîcheur aux salades, et un goût robuste aux plats mijotés. Sa capacité à se marier avec une variété d'ingrédients en fait un choix prisé par les chefs et les amateurs de cuisine du monde entier.

### #LeSaviezVous ?

Bien qu'aujourd'hui largement intégré dans de nombreuses cuisines du monde, le poivron était autrefois méconnu en Europe ?

Ce légume coloré est originaire des Amériques et a été introduit en Europe après la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb.

### #OnMange



**VIANDES**  
Boeuf  
Veau



**VOLAILLES**  
Lapin  
Pigeon  
Poulet



**POISSONS**  
Maquereau  
Merlu  
Lieu noir



**LÉGUMES**  
Aubergine  
Tomate  
Courgette



**FRUITS**  
Abricot  
Pêche  
Melon



**FROMAGES**  
Saint-Marcellin  
Rocamadour  
Feta

## #OuiChef ...

## Poivrons farcis à la grecque 🌿



### RECETTE VÉGÉTARIENNE

#### INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 200 g de poivron jaune
- 500 g de riz rond
- 30 g de tomates pelées concassées
- 3 g d'échalotes fraîches
- 5 g de feta
- 5 g de bouillon de légumes
- 33 g d'aneth fraîche
- 1 cl d'huile d'olive
- 2 g de sel fin
- 2 g de poivre blanc moulu

#### Étapes de préparation :

**Étape 1 :** Éplucher et ciseler les échalotes. Laver puis couper les poivrons au niveau de la queue pour former un «chapeau». Vider les poivrons afin qu'il ne reste plus aucun pépin et les réserver sur une plaque de cuisson avec du papier cuisson.

**Étape 2 :** En parallèle des préparations, faire préchauffer le four à 160 °C. Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes sans coloration puis ajouter le riz rond pour le faire nacrer.

**Étape 3 :** Dans une casserole à part, faire chauffer de l'eau avec le bouillon de légumes et mettre de côté. Ajouter la pulpe de tomates dans le riz une fois bien nacré puis ajouter le bouillon en recouvrant totalement la préparation. Laisser réduire et ajouter le bouillon au fur et à mesure jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. **Étape 4 :** Couper la feta en dés puis mélanger au riz cuit. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (sel, poivre, huile d'olive). **Étape 5 :** Garnir les poivrons avec la préparation de riz et feta. Refermer le tout à l'aide du «chapeau» des poivrons. Verser un filet d'huile d'olive sur tous les poivrons pour faciliter leur cuisson. **Étape 6 :** Enfourner les poivrons farcis dans le four bien chaud et laisser cuire 45 min. Les poivrons doivent être légèrement grillés et cuits.