

PRESTAREST

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

#Rencontre

Patrick Corbin

Chef d'exploitation restauration /
traiteur à la Direction territoriale
Île-de-France des ESAT
de l'association
La Résidence Sociale

LOI EGALIM : PRESTAREST FACILITE LA TÉLÉDÉCLARATION

Depuis janvier 2024, la loi impose à la restauration collective d'atteindre des seuils ambitieux en produits de qualité et durables. Pour transformer cette contrainte en formalité, Prestarest a déployé un service d'accompagnement complet, déjà salué par les utilisateurs. **Cap sur la simplicité !**

www.prestarest.fr
28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest



SALON ESPACE COLLECTIVITÉS 2025

11 et 12 septembre
de 9h à 22h
Stand A22/B19

FORUM SOCIAL

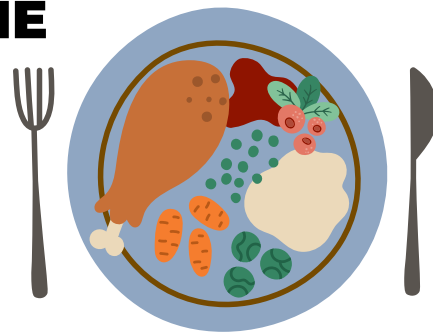
Du 12 au 14 septembre

Base aérienne 217
Rue Caroline Aigle
91220 Le Plessis-Pâté



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**

LA FRANCE, 1^{ER} PAYS CONSOMMATEUR DE VOLAILLES DE L'UNION EUROPÉENNE



La volaille vient de franchir une étape historique en France : il s'agit désormais de la viande la plus consommée du pays. La demande nationale a enregistré une croissance spectaculaire en 2024, qui fait exception dans l'univers de la viande : +9,8 % sur un an, après une hausse à +3,6 % en 2023.

En 5 ans, la consommation de volaille a fait un bond de +15%.

DE PLUS EN PLUS DE VOLAILLES PROPOSÉES EN RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective prend une place de plus en plus importante dans la consommation de volailles en France. En 2024, la part de la consommation à domicile s'élève à 63 %, pour une part de la restauration collective à 37 %.

Aussi, la France est le seul pays du monde à avoir maintenu l'élevage de 8 espèces différentes (dinde, pintade, canard, caille, pigeon, oie, poulet, coquelet) selon plusieurs modes de production (Label Rouge, bio, certifié, conventionnel).

Le poulet représente 72 % des volailles élevées en France. Ils sont suivis des dindes (15 %), des canards (env. 11 %) et des pintades (env. 1 %).

La France compte un total de 14 000 élevages de volailles. Ancrée au cœur des territoires, la filière emploie environ 100 000 professionnels, dont environ 34 000 dans les élevages eux-mêmes. On estime qu'un seul élevage génère environ 3 emplois locaux et un total d'environ 8 emplois en France.

La volaille grimpe ainsi sur la première marche du podium de la viande la plus consommée en France, passant devant le porc.

QUE SIGNIFIENT VRAIMENT LES PICTOGRAMMES SUR LES BOUTEILLES DE SAVON VIDES ?

On a tous déjà tourné une bouteille de savon ou de liquide vaisselle dans tous les sens à la recherche d'une réponse claire : peut-on la recycler ? Si les logos présents sur l'étiquette semblent prometteurs, ils sont en réalité bien souvent sources de confusion. Voici de quoi mieux les décrypter pour trier sans se tromper.

Devant une bouteille vide de savon ou de liquide vaisselle, une question revient souvent : est-ce que ça se recycle ? Et quand on cherche la réponse sur l'étiquette, on tombe sur un symbole ... qui ne nous aide pas toujours.

Dans le monde du recyclage, les pictogrammes sont nombreux et leur signification reste floue pour beaucoup de consommateurs. Pourtant, bien les comprendre peut faire toute la différence pour trier efficacement.

Voici quelques symboles que vous avez sûrement déjà croisés :



Le Point vert : ce logo ne signifie pas que l'emballage est recyclable, mais que le fabricant a contribué financièrement à un système de gestion des déchets.



Le Ruban de Möbius : ce triangle formé de trois flèches signifie que l'emballage est recyclable. S'il est accompagné d'un pourcentage, cela indique la part de matériaux recyclés dans l'emballage.



Chiffres dans un triangle (ex. : 1, 2, 5...) : ils précisent le type de plastique utilisé. Par exemple :

1 = PET (recyclable, utilisé pour les bouteilles),
2 = HDPE (aussi recyclable, souvent utilisé pour les bidons de lessive),
5 = PP (recyclable, mais moins couramment pris en charge).



Tidyman (petit bonhomme jetant un déchet) : un rappel au geste citoyen, mais sans lien direct avec la recyclabilité.



Logos barrés (poubelle barrée...) : indiquent que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères classiques (notamment les déchets électroniques ou dangereux).



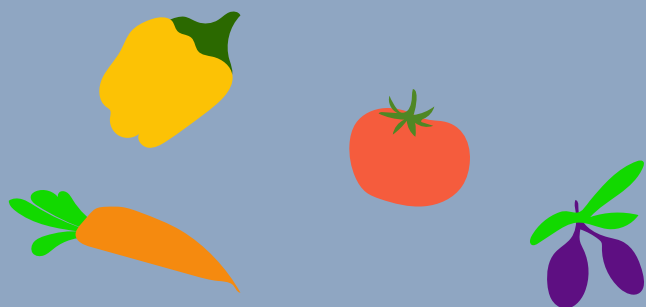
Papier et carton recyclés : ce logo indique que le papier ou le carton utilisé contient des fibres recyclées. Le pourcentage inscrit dans le rectangle à droite précise la quantité de matières recyclées utilisées dans le produit.

#ProduitDuMois



HARI&CO

HARI&CO milite pour démocratiser la Cuisine Végé grâce aux légumineuses issues de nos filières agricoles françaises, avec des recettes gourmandes, colorées et saines. Découvrez deux recettes de sa sélection : égrené de pois et émincé de pois. Des ingrédients 100% végétal et bio, sans additif, sans soja et surtout fabriqués en France !



LOI EGALIM : PRESTAREST FACILITE LA TÉLÉDÉCLARATION

Depuis le 1^{er} janvier 2024, la loi EGalim impose à tous les établissements de restauration collective des objectifs précis en matière d'achats : 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique, et 60 % de produits de qualité et durables pour les viandes et poissons. Face à cette exigence réglementaire, Prestarest a conçu un service d'accompagnement sur mesure, plébiscité par ses adhérents.



UN SERVICE CLÉ EN MAIN POUR SIMPLIFIER LA CAMPAGNE

Pour tous ses clients soumis à l'obligation de télédéclaration sur le site Ma Cantine, Prestarest réalise un rapport intégrant :

- Les labels officiels des produits de qualité et durables
- Les labels non officiels des produits de qualité et durables mais qui pourraient être intégrés au compteur EGalim sous la responsabilité de l'acheteur, dans le respect du code de la commande publique
- Le contrôle des volumes des achats analysés par Prestarest à vérifier par le client
- Le résultat de la « méthode simplifiée » d'au moins 50%

de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques

- Le résultat de la « méthode simplifiée » d'au moins 60% de viandes et poissons de qualité et durables
- Les volumes des labels Bleu Blanc Cœur et MSC Pêche durable isolés, afin de laisser à chaque client le choix de les inclure ou non dans la télédéclaration
- Le graphique du résultat de la campagne EGalim

Grâce à ce travail préparatoire, les clients n'avaient plus qu'à suivre les étapes du portail de télédéclaration. Le remplissage de la déclaration ne prenait pas plus de 10 minutes pour ceux ayant réalisé la majorité de leurs achats via Prestarest.

UN PRODUIT DE QUALITÉ AU SENS DE L'OBJECTIF FIXÉ PAR LA LOI EGALIM DOIT BÉNÉFICIER D'UN DES LABELS SUIVANTS :



Label rouge. Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine (AOC / AOP). L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique (IGP) L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)



**Écolabel pêche durable
Commerce Équitable**



« Région ultrapériphérique » (RUP) Produits issus de 9 régions ultra-périphériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »



Produits biologiques Parmi ces produits de qualité, au moins 20 % des produits doivent être « bio » pour les cantines en France continentale. C'est à dire des produits issus de l'agriculture biologique et des produits végétaux étiquetés « en conversion ».

D'autres produits peuvent rentrer dans le comptage EGALIM à condition de respecter des critères vérifiables et mesurables compatibles avec le code de la commande publique.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR LE TERRAIN

Prestarest a accompagné certains établissements lors de leurs démarches sur le site Ma Cantine. De l'inscription jusqu'à la validation de la télédéclaration, les équipes ont pu constater la parfaite concordance entre les rapports Prestarest et les rubriques du portail. La cohérence des données et la chronologie des questions ont facilité la saisie. Un vrai gain de temps et de sérénité pour les utilisateurs.

UNE EXIGENCE DE RIGUEUR, MÊME EN PLEINE ACTIVITÉ

Malgré une forte activité en début d'année (négociations fournisseurs, bilans personnalisés, mise à jour tarifaire), Prestarest s'était fixé comme objectif de livrer tous les rapports au plus tard le 15 mars. Objectif atteint. Cet engagement sera maintenu pour la prochaine campagne.

UNE DEMANDE QUI DÉPASSE L'OBLIGATION

Preuve de la valeur de ce service, plusieurs clients non soumis à l'obligation EGALIM ont également souhaité recevoir leur bilan dans une démarche volontaire. Prestarest a naturellement répondu présent.

SUIVEZ VOTRE COMPTEUR EGALIM DANS NUTRIDATA

Le logiciel NUTRIData, mis à jour en 2024, permet désormais de suivre automatiquement vos indicateurs EGALIM. Il suffit pour cela de :

- paramétrer les denrées en renseignant le ou les labels associés à chaque produit (par exemple, AB pour un camembert bio) ;
- entrer les commandes, réceptions, sorties de stock dans le logiciel ;
- suivre le compteur qui se met à jour en temps réel.

Cette fonctionnalité est accessible à tous les utilisateurs de NUTRIData, adhérents ou non à la centrale de référencement Prestarest, à condition d'avoir un contrat de télémaintenance à jour.



UNE QUESTION ? UN BESOIN ?

Les équipes Prestarest restent à votre disposition pour vous accompagner. Ce nouveau service sera maintenu et enrichi pour la prochaine campagne, et peut être proposé à tous ceux qui souhaitent s'y engager volontairement.

Contactez votre interlocuteur habituel pour en bénéficier.

EGALIM : UN ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE POUR SIMPLIFIER LA TÉLÉDÉCLARATION

À la tête des cuisines de l'ESAT Pleyel et de l'ESAT l'Atelier du Château, Patrick Corbin s'appuie sur le nouveau service Prestarest pour répondre aux obligations de la loi EGalim. Un outil simple, concret et efficace, qui lui a permis de gagner du temps, de fiabiliser ses données et de renforcer l'engagement de ses équipes.



PATRICK CORBIN

CHEF D'EXPLOITATION RESTAURATION /
TRAITEUR À LA DIRECTION TERRITORIALE
ÎLE-DE-FRANCE DES ESAT DE L'ASSOCIATION
LA RÉSIDENCE SOCIALE.

DEUX SITES, UNE GESTION COHÉRENTE

Chef d'exploitation restauration / traiteur, Patrick Corbin coordonne les activités de deux établissements franciliens : l'ESAT Pleyel et l'ESAT l'Atelier du Château. Il résume son rôle ainsi : « Je suis là pour l'harmonisation des pratiques, le dispatch des activités sur les deux ESAT, une bonne communication entre le service commercial et les équipes de production. »

À Pleyel, les équipes préparent 180 repas en self autogéré pour les travailleurs en situation de handicap et le personnel administratif, entre 100 et 150 plateaux-repas/jour pour des clients entreprises, et une cinquantaine de repas dans le restaurant d'application ouvert au public, « L'Atelier ». À l'Atelier du Château, l'organisation repose sur 80 repas en autogéré et une activité traiteur (cocktails, buffets) selon les commandes.

EGALIM : UNE CONTRAINTE, MAIS SURTOUT UNE OPPORTUNITÉ DE PROGRESSER

Interrogé sur la manière dont il aborde la loi EGalim, Patrick Corbin répond sans détour : « Comme toutes nouvelles lois ou nouvelles

obligations, le commencement est d'être dans une démarche de faire. Et de faire de mieux en mieux au fil du temps. »

Lorsque les ESAT ont reçu un courrier du préfet les informant de l'obligation de télé-déclaration avant une date limite, il a immédiatement cherché une solution simple pour éviter les écueils administratifs. « Nous en avons entendu parler de cette télé-déclaration. Ma crainte principale était que celle-ci se transforme en une usine à gaz incompréhensible ! »

UN SERVICE ADAPTÉ À LA RÉALITÉ DU TERRAIN

C'est à ce moment-là que Prestarest lui propose son nouveau service d'aide à la télé-déclaration. Un choix rapidement validé. « Ayant référencé nos deux ESAT avec Prestarest afin d'avoir des prix négociés auprès de tous nos fournisseurs, Prestarest connaît nos volumes d'achats annuels et donc cela simplifie cette démarche. »

La mise en place de l'outil s'est déroulée de façon fluide : « Cela s'est très bien passé. Cependant, nous avons pu clairement remarquer que nous avons beaucoup de progrès à faire pour être dans la loi EGalim. Le but est d'être dans la démarche de faire mieux. »

UN VÉRITABLE APPUI DANS LA GESTION QUOTIDIENNE

Au-delà de la conformité, cet outil s'est révélé précieux pour la gestion quotidienne. « Il nous a permis d'avoir une réponse en pourcentage de nos achats sur les produits labélisés, etc. »

Surtout, il a permis de gagner un temps considérable : « Oui, tout à fait, cela nous a fait gagner un temps précieux. »

Il a aussi joué un rôle de levier pour faire évoluer les pratiques en cuisine. « Nous avons fait une réunion avec nos équipes en cuisine afin qu'ils privilégient certains produits lors des commandes. »

UN CONSEIL AUX COLLÈGUES GESTIONNAIRES

Pour d'autres responsables qui souhaiteraient se lancer, Patrick Corbin recommande de s'appuyer pleinement sur la relation avec l'équipe Prestarest : « D'avoir régulièrement des rendez-vous en présentiel avec Prestarest afin que cela soit le plus clair possible. »

LOI EGALIM : CE QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE DOIT VRAIMENT RETENIR

Entrée en vigueur en plusieurs étapes depuis 2018, la loi EGalim impose aujourd'hui un nouveau cadre aux acteurs de la restauration collective. Derrière ce nom connu de tous mais souvent mal compris se cache une réforme ambitieuse qui bouleverse les pratiques d'achat et de production. Alors, que dit vraiment la loi ? Quelles obligations concrètes pour les professionnels ? Et surtout : comment s'y conformer efficacement, sans alourdir vos charges ni complexifier vos opérations ?

CE QUE DIT LA LOI

Tous les établissements de restauration collective doivent atteindre :

- **50 % de produits durables et de qualité** dans leurs achats alimentaires (en valeur HT),
- dont **20 % issus de l'agriculture biologique**.

Sont concernés les produits labellisés (Label Rouge, AOP, IGP, HVE...), issus du commerce équitable ou de la pêche durable. La loi prévoit également :

- un menu végétarien par semaine en milieu scolaire,
- l'interdiction des contenants plastiques dans les crèches et écoles,

- une télédéclaration annuelle obligatoire sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr, incluant les données d'achats et la traçabilité des produits.



UNE MISE EN ŒUVRE PARFOIS COMPLEXE

Entre sourcing, suivi administratif et contraintes budgétaires, la mise en conformité avec EGalim peut s'avérer chronophage. C'est là que l'accompagnement Prestarest fait la différence.

PRESTAREST, À VOS CÔTÉS POUR RÉUSSIR EGALIM

Pour vous aider à transformer cette obligation en opportunité, Prestarest propose un accompagnement sur-mesure, incluant :

- Le référencement de produits conformes,
- La structuration des données d'achats,
- La préparation de votre déclaration annuelle,
- Des conseils personnalisés pour optimiser vos achats.

Notre mission : vous simplifier la loi, pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : la qualité des repas servis.

#ProduitDuMois

Sauces Dessert alsa

Les sauces dessert alsa vous permettent d'apporter gourmandise et originalité à tous vos desserts : glaces, pâtisseries, entremets ... Vous serez convaincus par leur saveur authentique et par la praticité des bouteilles, qui combinent bonne prise en main, contrôle des quantités et hygiène, pour une utilisation professionnelle optimale. Huit saveurs sauront satisfaire les envies gourmandes de vos convives, et vous permettront de renouveler régulièrement votre offre dessert.



DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT
DE LA **LOI EGALIM**

LUNDI

3,15 €

Flan de courgettes pesto
Pizza chèvre miel
Fruits de saison

MARDI

2,38 €

Œufs pochés sauce
cocktail
Brick de légumes
Salade verte
Cake à l'ananas

MERCREDI

5,58 €

Diverses préparations
à base de saumon
Planche norvégienne
Salade purée à l'aneth
Assiette melon pastèque

JEUDI

4,29 €

Mousse de betteraves
à la ricotta
Faux filet rôti et
son bar à moutarde
Pommes sautées
Tarte Tatin

VENDREDI

2,72 €

Radis au beurre
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Emmental
Fruits de saison

LUNDI

2,89 €

Salade de maïs
Cuisse de poulet baya
Riz pilaf
Banane crème vanille

MARDI

3,66 €

Tomate au surimi
Brochette de poisson
panée roulée coco
Achar de légumes
Flan vanille

MERCREDI

3,19 €

Parmentier de canard
Salade verte
Compotée de pommes
au miel

JEUDI

4,36 €

Bar à pita
Pommes pailles
Fromage frais au poivre
Fruits de saison

VENDREDI

2,43 €

Salade de tomates
Camembert rôti et
mouillettes
Salade et pommes
grenailles
Entremet citron

LUNDI

3,51 €

Houmous au citron confit
Tajine de légumes
aux abricots
Crème aux œufs à la
fleur d'oranger

MARDI

4,73 €

Detox de légumes /
soupe froide
Pokeball au saumon
Carpaccio de fruits
exotiques

MERCREDI

3,06 €

Concombres vinaigrette
à l'ancienne
Flammenkueche
Salade verte
Fruits de saison

JEUDI

2,38 €

Farces niçois
Riz
Fromage frais
aux herbes fraîches
Oreillettes provençales
et miel

VENDREDI

3,95 €

Grande salade de raie
aux câpres
Duo brie et bleu
d'Auvergne
Tartelette aux fruits
rouges

LUNDI

3,28 €

Carpaccio de courgettes
au citron
Emincés de poulet
au curry
Lentilles corail
Crumble pommes /
abricots

MARDI

3,94 €

Salade chinoise
aux cacahuètes
Travers de porc au miel
et au soja
Nouilles sautées
aux légumes
Pastèque

MERCREDI

2,89 €

Assiette de charcuteries
Poutine
Frites au fromage
sauce viande
Fruits de saison

JEUDI

2,62 €

Assiette de crudités
Spaghettis aux fruits
de mer
Comté
Entremet aux framboises

VENDREDI

3,23 €

Salade de mâche et
melon
Croque-monsieur
Tomates rôties
Bar à fruits d'été

LUNDI 4,63 € Carpaccio de veau mi-cuit napolitain Salade de légumes grillés Gâteau aux pommes	MARDI 2,63 € Celeri remoulade Andouillette de Troyes Gratin de macaronis  Fruits de saison 	MERCREDI 2,89 € Galette quersoy Blette à l'ail Yaourt Fruits de saison 	JEUDI 2,27 € Taboulé libanais Falafels sauce à la menthe Epinards Salade d'orange au miel	VENDREDI 5,71 € Avocat au pamplemousse Saumon gravlax sauce aneth et agrumes Galette de pommes de terre Fruits de saison 
LUNDI 3,76 € Bagel de poisson sauce tartare Chips de légumes Fromage blanc à la confiture de cerises	MARDI 2,83 € Sauté de porc aux olives Poêlée provençale Cantal Riz au lait aux zestes de citron	MERCREDI 2,83 € Déshabillé de tomates Pomme grenaille au camembert Salade verte  Bar à fruits de saison 	JEUDI 3,96 € Rouleau de printemps végété Brochettes de dinde miel soja Wok de légumes asiatiques Fruits de saison 	VENDREDI 3,35 € Planchette italienne charcuteries garnies Gratin de pâtes Parmesan Gauffre aux fruits rouges



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio dans le plat proposé

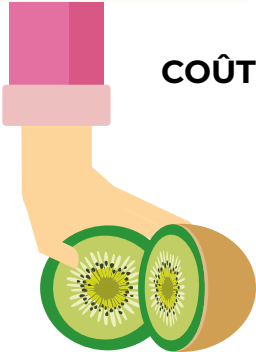


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,50 €



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, prune, melon, pastèque, orange, pêche, nectarine, abricot, fraise, framboise, cerise

#EnCeMoment

LE MIEL, UN INGRÉDIENT NATUREL QUI FAIT RIMER PLAISIR ET NUTRITION

Ingrédient traditionnel aux multiples usages, le miel séduit autant par son goût que par ses bienfaits nutritionnels. En restauration collective, il coche toutes les cases : naturel, local, polyvalent et valorisant dans le cadre d'une démarche EGAlim.

Naturel, savoureux et réconfortant, le miel s'impose comme un ingrédient à la fois plaisir et nutrition. Plus digeste que le sucre raffiné, il possède un pouvoir sucrant élevé, une énergie rapidement disponible et, selon les variétés, des vertus antioxydantes intéressantes.

En cuisine, il s'intègre facilement aux plats sucrés comme salés : dans une vinaigrette, une marinade, un yaourt ou une pâtisserie maison. Proposé en portion individuelle au petit-déjeuner ou utilisé comme ingrédient, il ajoute une touche locale et qualitative à vos menus.

Le miel peut aussi porter la mention «récolté et mis en pot par l'apiculteur» ou de production locale. Ces miels peuvent être labellisés IGP, AOP ou portant le Label Rouge, entrant pleinement dans les critères de la loi EGAlim.

Un produit simple, gourmand et vertueux, à redécouvrir sans modération.



#LeSaviezVous ?

Un pot de miel peut contenir le nectar de plus de deux millions de fleurs et le travail de près de 300 abeilles. Un trésor de la ruche ... à valoriser dans vos menus !

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Canard
Dinde
Caille



POISSONS
Hareng
Raie
Sardine



LÉGUMES
Blette
Butternut
Panaïs



FRUITS
Coing
Myrtille
Mirabelle



FROMAGES
Comté
Munster au cumin
Epoisses

#OuiChef ...

Tajine végétarienne aux abricots secs



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 kg de tomates bio
- 1 kg de courgettes fraîches bio
- 1 kg d'aubergines fraîches
- 1 kg de carottes bio
- 250 g de petits pois bio surgelés
- 750 g d'oignons jaunes bio
- 50 g d'ail
- 5 g de cumin moulu
- 5 g de coriandre entière
- 5 g de paprika doux
- 5 g de curcuma
- 1,25 botte de coriandre fraîche
- 250 ml d'huile d'olive vierge
- 125 g de pignons de pin
- 5 g de sel fin
- 200 g d'abricots secs
- 10 g de miel liquide

Préparation des légumes : rincez, pelez, coupez les légumes en quartiers. **Préparation de la pâte d'épices :** mélangez l'huile, le miel, les épices et l'ail. **Cuisson du tajine :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Chauffez un filet d'huile dans une sauteuse et faites revenir successivement les légumes avec la pâte d'épices. Disposez les légumes avec les abricots en couches successives. Versez le reste de la pâte d'épices et parsemez de la moitié de la coriandre ciselée. couvrez et enfournez pour 40 minutes.