

PRESTAREST

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

#Regards croisés

Nathalie Gamiochipi

Directrice générale de l'association

Ambroise Croizat

et Gérald Briant

Adjoint au maire du 18^e arrond.
de Paris

LA GESTION DIRECTE : UN LEVIER SOCIAL QUI DONNE DU SENS À LA RESTAURATION COLLECTIVE

En conservant la maîtrise de leurs approvisionnements, les établissements en gestion directe disposent d'un formidable levier pour valoriser les produits régionaux, répondre aux exigences d'EGAlim et renforcer la satisfaction des convives. **Pourquoi cette autonomie fait aujourd'hui toute la différence ?** Éléments de réponse.

www.prestarest.fr

28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest

AGENDA



PRESTAREST AU RENDEZ-VOUS D'ESPACE COLLECTIVITÉS 2026

Les 10 et 11 septembre 2026, Prestarest participera au salon Espace Collectivités, le rendez-vous incontournable des acteurs au service des collectivités territoriales, au Plessis-Pâté.

Venez nous rencontrer !
STAND A20-B19

Pour plus d'informations :
www.espace-collectivites.com

EGALIM : DES PROGRÈS, MAIS DES OBJECTIFS ENCORE LOIN D'ÊTRE ATTEINTS

La campagne 2026 de télédéclaration sur la plateforme Ma cantine est ouverte. Si les objectifs d'EGAlim restent inchangés, les pouvoirs publics renforcent leur vigilance sur la qualité des données déclarées.

Le dernier bilan national montre une progression des pratiques, mais les résultats restent en deçà des objectifs : les établissements déclarent en moyenne 29,5 % de produits durables et de qualité et 11,8 % de produits biologiques. Seuls 30 % des restaurants collectifs atteignent les deux seuils réglementaires, les établissements de santé et médico-sociaux restant les plus en difficulté.

Ces orientations reposent notamment sur la diversification des sources de protéines, avec une place accrue accordée aux protéines végétales, ainsi que sur la réduction du gaspillage alimentaire. Elles visent également à renforcer la transparence et l'information des consommateurs sur l'origine et la qualité des produits proposés.

Ces démarches s'inscrivent dans une évolution plus large des pratiques alimentaires, qui encourage les acteurs de la restauration collective à concilier qualité nutritionnelle, enjeux environnementaux et maîtrise des coûts, tout en répondant aux attentes croissantes des convives.

PRESTAREST À VOS CÔTÉS

Prestarest accompagne les acteurs de la restauration collective dans l'optimisation de leurs achats alimentaires et la mise en œuvre des objectifs d'EGAlim. Son expertise permet de concilier conformité réglementaire, maîtrise des coûts et performance durable.

LOI D'URGENCE POUR LA PROTECTION ET LA SOUVERAINETÉ AGRICOLES



Promulguée le 18 août 2026, la loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles renforce le soutien aux filières agricoles françaises et européennes.

Pour la restauration collective, la principale évolution est l'obligation, pour les cantines publiques (écoles, collectivités, établissements publics ...), de **privilégier des approvisionnements issus de l'Union européenne**, sauf exceptions. L'objectif : soutenir les producteurs et renforcer la souveraineté alimentaire.

La loi prévoit également de nouvelles exigences en matière de traçabilité et d'information du consommateur, avec

un affichage renforcé de l'origine des viandes, poissons et mollusques entrant dans la composition des produits transformés. Cette évolution doit permettre de garantir une information plus transparente sur la provenance des matières premières et de mieux valoriser les productions françaises et européennes.

Plus de détails sur ces nouvelles dispositions seront présentés dans la prochaine lettre de PRESTAREST.



RÉACTIVITÉ ET PRAGMATISME AU SERVICE DE NOS CLIENTS

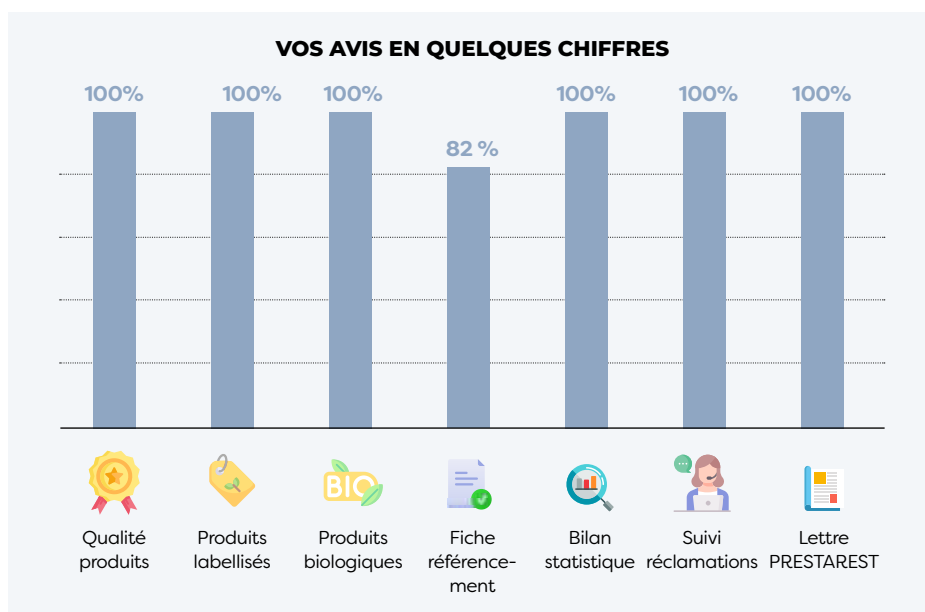
Face à des délais contraints, Prestarest a déployé une solution en deux temps : **une formation e-learning sur les bonnes pratiques d'hygiène** pour une mise en conformité immédiate, puis **un contenu personnalisé selon le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement**.

Une approche agile qui conjugue rapidité, conformité et accompagnement sur mesure grâce à des modules e-learning adaptés aux besoins de chaque client.

ENQUÊTE DE SATISFACTION 2026 PRESTAREST - VOS RETOURS AU CŒUR DE NOTRE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION

Merci à l'ensemble de nos clients ayant participé à notre enquête de satisfaction 2026, réalisée dans le cadre de notre démarche de certification QUALICERT par SGS. Vos retours confirment la qualité de notre accompagnement, avec **100 % d'avis positifs** sur la qualité et la traçabilité des produits, le bilan statistique personnalisé, le suivi des réclamations et la Lettre PRESTAREST. La fiche de référencement obtient également un très bon niveau de satisfaction, avec **82 % d'avis favorables**.

Vos remarques constituent aussi un précieux levier de progrès. Parmi les principales pistes identifiées : renforcer le sourcing local, développer les alternatives à la viande, améliorer la visibilité de la fiche de référencement et optimiser certains délais de réponse. Autant de priorités que nos équipes prennent en compte dès à présent pour faire évoluer nos services et poursuivre notre démarche d'amélioration continue.



#ProduitDuMois

HARI&CO

Deux solutions végétales gourmandes et riches en protéines pour répondre à tous les usages en restauration.

Sans soja, fabriqués en France à partir de légumineuses françaises, ces produits allient praticité, qualité et plaisir.



Polyvalent, **l'égrené de pois BIO** remplace facilement la viande hachée dans de nombreuses recettes.



La kefta végétale apporte une touche généreuse et épicée aux assiettes.

LA GESTION DIRECTE : UN LEVIER SOCIAL QUI DONNE DU SENS À LA RESTAURATION COLLECTIVE

En conservant la maîtrise de leurs approvisionnements, les établissements en gestion directe disposent d'un formidable levier pour valoriser les produits régionaux, répondre aux exigences d'EGAlim et renforcer la satisfaction des convives. **Pourquoi cette autonomie fait aujourd'hui toute la différence ?** Éléments de réponse.

UNE RESTAURATION PILOTÉE PAR L'ÉTABLISSEMENT

La restauration collective autogérée repose sur un principe simple : l'établissement conserve la maîtrise de sa politique alimentaire. Menus, achats, production des repas, budget et qualité sont pilotés en interne, offrant aux équipes une vision globale et une capacité de décision à chaque étape. Ce modèle est présent dans de nombreux restaurants d'entreprise, établissements médico-sociaux, EHPAD, structures de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) ainsi que dans certains établissements publics.

Cette liberté de pilotage constitue un atout majeur. Elle permet d'ajuster rapidement les approvisionnements, d'intégrer de nouveaux produits, de développer des partenariats avec des fournisseurs locaux et de faire évoluer les pratiques d'achat au service de la qualité, de la maîtrise des coûts et des engagements de l'établissement.

UNE PLUS GRANDE LIBERTÉ DANS LES ACHATS

Les achats sont bien plus qu'une fonction support : ils sont un levier stratégique. Grâce à la gestion directe, les établissements construisent une politique d'approvisionnement en

phase avec leurs objectifs, leurs contraintes et les attentes des convives. Cette liberté favorise l'intégration de produits régionaux et de produits de saison, tout en permettant de développer des partenariats durables avec les fournisseurs du territoire. L'objectif reste de trouver le meilleur équilibre entre qualité, maîtrise des coûts, sécurité des approvisionnements et conformité à la loi EGAlim.

EGALIM : LA GESTION DIRECTE, UN ATOUT POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS

Les derniers bilans de la loi EGAlim montrent que la restauration collective progresse dans l'intégration de produits durables et de qualité, même si les objectifs réglementaires ne sont pas encore atteints partout.

Dans ce contexte, la gestion directe constitue un véritable atout. En pilotant eux-mêmes leurs achats, les établissements peuvent faire évoluer plus facilement leur stratégie d'approvisionnement, développer de nouveaux partenariats avec les filières locales et adapter leurs pratiques aux exigences d'EGAlim.

Cette autonomie leur permet de concilier plus efficacement qualité des repas, maîtrise des coûts et ancrage territorial.

DES CONVIVES EN QUÊTE DE QUALITÉ ET DE TRANSPARENCE

Les convives n'attendent plus seulement des repas équilibrés. Ils veulent aussi savoir ce qu'ils mangent, connaître l'origine des produits et comprendre les engagements de leur établissement. La gestion directe facilite cette transparence. En entretenant une relation de proximité avec leurs fournisseurs, les équipes disposent d'une meilleure connaissance de leurs approvisionnements, renforcent la traçabilité des produits et valorisent plus facilement les productions régionales auprès des convives. Un facteur de confiance qui contribue pleinement à la qualité perçue du service de restauration.

UNE DÉMARCHE PLEINEMENT COMPATIBLE AVEC LA RESTAURATION DURABLE

Valoriser les produits régionaux s'inscrit dans une démarche plus globale de restauration durable. En privilégiant des produits de saison et des filières locales lorsque cela est pertinent, les établissements soutiennent l'économie de leur territoire tout en contribuant à réduire certains impacts environnementaux.

Mais une politique d'achat responsable ne se résume pas à la proximité géographique. Elle doit également concilier qualité nutritionnelle, modes de production, sécurité sanitaire, disponibilité des produits, saisonnalité et maîtrise des coûts. Tout l'enjeu consiste à trouver le juste équilibre entre performance économique, responsabilité environnementale et qualité du service rendu aux convives.

UNE AUTONOMIE QUI EXIGE EXPERTISE ET ANTICIPATION

La gestion directe offre une grande liberté d'action, mais elle exige également une réelle expertise des achats alimentaires. Les équipes doivent composer avec la saisonnalité des produits, les fluctuations des prix, les capacités de production des fournisseurs ou encore les aléas d'approvisionnement.

Construire une politique d'achat performante suppose de bien connaître les marchés, de s'appuyer sur un réseau de partenaires fiables et d'anticiper les évolutions des filières. Une expertise indispensable pour transformer la liberté d'achat en véritable levier de performance.

LA RÉSILIENCE, UN NOUVEL ENJEU POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Face aux tensions sur les approvisionnements, aux fluctuations des prix, aux aléas climatiques et aux évolutions des attentes des convives, la résilience devient un enjeu majeur pour la restauration collective. Elle repose sur la capacité des établissements à anticiper les difficultés, à diversifier leurs sources d'approvisionnement et à adapter rapidement leurs pratiques pour garantir la continuité et la qualité du service. Dans ce contexte, la gestion directe offre une réelle capacité d'adaptation : elle permet de renforcer les liens avec les fournisseurs, de développer des alternatives et de faire évoluer les achats en fonction des disponibilités et des contraintes. Une

agilité qui contribue à rendre le modèle de restauration plus robuste et durable dans le temps.

UN MODÈLE D'AVENIR

À l'heure où la restauration collective doit concilier qualité des repas, responsabilité environnementale, maîtrise des coûts et attentes des convives, la gestion directe s'impose comme un modèle particulièrement pertinent.

Plus qu'un centre de coûts, la restauration collective est un véritable investissement au service de la santé publique, de l'économie locale et de l'attractivité des territoires. Lorsqu'elle est autogérée, elle donne aux CSE, aux collectivités et aux établissements les moyens de porter pleinement cette ambition, tout en développant une organisation plus agile, capable d'anticiper les risques, de s'adapter aux changements et d'assurer durablement la continuité d'un service essentiel.

L'EXPERTISE PRESTAREST AU SERVICE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE

La gestion directe offre une grande liberté de décision. Encore faut-il disposer des outils, des partenaires et de l'expertise nécessaires pour en tirer pleinement parti.

Depuis de nombreuses années, Prestarest accompagne les acteurs de la restauration collective autogérée, les structures de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), les établissements médico-sociaux, les CSE et les acteurs du tourisme social dans l'optimisation de leurs achats alimentaires.

Grâce à sa connaissance des marchés, à son réseau de fournisseurs référencés et à son expertise des filières, Prestarest aide les établissements à construire une stratégie d'approvisionnement conciliant qualité des produits, maîtrise des coûts, sécurité des achats et valorisation des productions régionales lorsque cela est pertinent.

Les équipes conservent ainsi toute leur autonomie dans leurs choix, tout en bénéficiant de la puissance d'un réseau d'achats performant pour répondre aux enjeux de la restauration collective d'aujourd'hui : qualité des repas, application de la loi EGalim, achats responsables et satisfaction des convives.

RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE : LE CHOIX DE GARDER LA MAIN

Pourquoi certains établissements choisissent-ils de conserver ou de reprendre la gestion directe de leur restauration collective ? Pour le savoir, nous avons croisé les regards de **Nathalie Gamiochipi, Directrice Générale de l'Association Ambroise Croizat**, et de **Gérald Briant, adjoint au maire du 18^e arrondissement de Paris en charge de la municipalisation de la restauration scolaire**. Deux univers différents, mais une même conviction : la restauration est bien plus qu'un simple service de repas.



Nathalie Gamiochipi

Directrice Générale de
l'Association Ambroise Croizat



Gérald Briant

Adjoint au maire du 18^e
arrondissement de Paris en
charge de la municipalisation
de la restauration scolaire

DEUX PARCOURS, UNE MÊME CONVICTIO

D'un côté, l'Association Ambroise Croizat, qui accompagne des personnes en situation de handicap au sein de ses établissements sanitaires, médico-sociaux et de réadaptation professionnelle, où plusieurs centaines de repas sont préparés chaque jour. De l'autre, le 18^e arrondissement de Paris, qui sert quotidiennement près de 12 000 repas dans 84 écoles grâce à plus de 300 agents. Deux organisations, deux publics, deux réalités... mais une même conviction : la restauration collective autogérée constitue un véritable levier de qualité et de service.

À Paris, cette orientation est récente. Depuis 2020, la municipalité a engagé une profonde transformation de son modèle de restauration scolaire afin de reprendre la maîtrise de son service. Comme l'explique Gérald Briant, « Depuis 2020, nous avons fait le choix de municipaliser la restauration scolaire. Autrefois, une seule cuisine centrale produisait en liaison froide l'ensemble des repas de l'arrondissement. Aujourd'hui, nous sommes dans une phase de transformation profonde. Nous développons progressivement des cuisines de proximité, avec l'objectif pour 2030 de produire au plus près

des écoles et en liaison chaude dans tout l'arrondissement. »

À l'Association Ambroise Croizat, la gestion directe est un choix de longue date. Pour Nathalie Gamiochipi, la restauration fait pleinement partie des missions de l'établissement : « Nous avons fait le choix de conserver une restauration collective autogérée car nous considérons que l'alimentation constitue une mission essentielle de nos établissements et qu'elle ne peut être réduite à une simple prestation de service. »

LA RESTAURATION COMME PROJET DE SERVICE

Au-delà des différences d'organisation, les deux responsables défendent une même vision : la restauration ne se limite pas à produire des repas.

Pour Gérald Briant, « la cantine n'est pas simplement un endroit où l'on nourrit les enfants. C'est aussi un lieu où l'on apprend le goût, le partage, l'autonomie et les enjeux liés à l'alimentation. » Cette ambition passe par une gestion directe qui permet, selon lui, « d'agir plus facilement sur la qualité des repas, les achats, les modes de production, la formation des agents ou encore la

lutte contre le gaspillage. » Même constat à l'Association Ambroise Croizat, où la proximité entre les équipes de restauration et les personnes accompagnées est considérée comme un véritable levier de qualité. Nathalie Gamiochipi souligne que « l'autogestion nous permet de préserver une grande proximité entre les équipes de restauration, les professionnels de santé, les équipes éducatives et les convives. Cette proximité favorise la réactivité, l'adaptation des menus aux besoins spécifiques des publics accompagnés et une meilleure prise en compte des attentes exprimées. »

Au fil du temps, les équipes de cuisine deviennent également des acteurs de l'accompagnement. « Les personnels de restauration participent pleinement à la vie de l'établissement et à l'accompagnement des personnes accueillies (...) Ils constituent ainsi un maillon important de la chaîne d'accompagnement. »

L'ACHAT ALIMENTAIRE COMME LEVIER D'ACTION

Pour les deux responsables, acheter des denrées alimentaires revient à faire des choix qui dépassent largement la seule dimension budgétaire.

À Paris, Gérald Briant résume cette philosophie en une question : « Notre première question n'est pas seulement : « combien cela coûte ? », mais aussi : « qu'est-ce que nous voulons mettre dans l'assiette des enfants ? » ».

À l'Association Ambroise Croizat, la même logique prévaut. Comme l'explique Nathalie Gamiochipi, « Notre politique d'achats alimentaires repose sur un équilibre entre qualité nutritionnelle, sécurité sanitaire, responsabilité environnementale et maîtrise des dépenses publiques ou des financements qui nous sont confiés. »

Cette recherche d'équilibre conduit les deux structures à privilégier les produits biologiques, de saison, issus de filières durables et, lorsque cela est possible, de producteurs de proximité.

FAIRE DE L'ALIMENTATION UN ENGAGEMENT DURABLE

La saisonnalité, les circuits courts et la qualité des approvisionnements constituent aujourd'hui des axes majeurs de leurs politiques d'achat.

Pour Gérald Briant, ces choix ont également une dimension pédagogique : « Une place centrale. Elle donne du sens à ce que l'on mange et permet aussi de travailler avec les enfants sur l'origine des aliments et les cycles de production. »

De son côté, Nathalie Gamiochipi rappelle que « nous privilégions autant que possible

les circuits courts et les producteurs locaux lorsque l'offre disponible, les volumes nécessaires et les contraintes réglementaires le permettent. » Une démarche qui contribue à soutenir les filières agricoles tout en répondant aux enjeux de qualité et de responsabilité environnementale.

EGALIM, UN POINT DE DÉPART PLUS QU'UN OBJECTIF

Pour les deux responsables, la loi EGAlim constitue un cadre de référence, mais certainement pas une finalité.

Gérald Briant l'affirme clairement : « EGAlim fixe un cadre utile, mais nous souhaitons aller au-delà d'une simple logique de conformité réglementaire. »

À l'Association Ambroise Croizat, la même volonté d'amélioration continue guide les équipes. Nathalie Gamiochipi reconnaît que « si des avancées ont été réalisées, nous considérons qu'il nous reste encore un chemin à parcourir pour atteindre pleinement l'ensemble des objectifs que nous nous sommes fixés. »

Même convergence sur le gaspillage alimentaire. Pour Gérald Briant, « un produit de qualité qui finit à la poubelle reste un échec. » À l'Association Ambroise Croizat, cette réflexion se traduit par un travail sur les quantités servies, le suivi des consommations et la sensibilisation des convives.

L'HUMAIN, PREMIÈRE CONDITION DE LA RÉUSSITE

Au-delà des équipements ou des modes de production, les deux témoignages convergent sur un dernier point : la réussite d'une restauration autogérée repose sur une vision globale du projet et sur les équipes qui le font vivre au quotidien.

Gérald Briant rappelle qu'un retour en gestion directe ne s'improvise pas : « C'est un véritable projet de transformation du service public : il faut penser les cuisines, les équipements, les achats, les métiers, la formation, la logistique et les conditions de travail. » Il poursuit : « Il faut surtout associer les agents dès le départ. Ce sont eux qui possèdent le savoir-faire et qui feront vivre le projet au quotidien. » Il rappelle également qu'« il faut accepter d'avancer progressivement. C'est le choix que nous avons fait dans le 18e. »

À l'Association Ambroise Croizat, la formation, le dialogue et la participation des équipes sont également au cœur du projet. Nathalie Gamiochipi conclut : « Au final, malgré les difficultés rencontrées (...), nous ne regrettons absolument pas ce choix. (...) C'est une véritable source de satisfaction et, avec le recul, une réelle réussite collective dont nous sommes fiers. »

#ProduitDuMois



Les Mousses Dessert alsa professionnel

C'est dans notre usine à Strasbourg que sont fabriquées avec le plus grand soin les préparations pour Mousses alsa Professionnel. alsa Professionnel s'attache à proposer des recettes clean label. C'est pourquoi les matières grasses hydrogénées ont été totalement supprimées des mousses alsa Professionnel qui pouvaient encore en contenir. Désormais, nos préparations pour mousses sont élaborées sans huile de palme !*

*Sauf 5 références sur 17, qui contiennent de l'huile de palme certifiée RSPO.

DEMANDEZ LE MENU !

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

LUNDI

3,17 €

Carottes râpées, jus
d'orange et raisins secs
Cassoulet gascon
Haricots
Yaourt 0 %

MARDI

4,12 €

Poké bowl au cabillaud,
sauce chien
Riz et crudités
Entremets vanille-coco
Ananas pirogue

MERCREDI

3,46 €

Lasagnes de chèvre
aux épinards
Faisselle et crème
de marrons
Tarte fine aux pommes

JEUDI

5,06 €

Focaccia mexicaine
Salade verte
Fromage blanc
Raisin

VENDREDI

3,35 €

Salade de pois chiches
Potage garni à l'algéroise
Faisselle de chèvre
Gâteau de semoule
au miel

LUNDI

4,45 €

Salade piémontaise
Pintade rôtie
aux pommes
Pommes risolées
Crème brûlée
aux framboises

MARDI

2,96 €

Taboulé
Brick à l'œuf bio
Légumes rôtis
Carré frais

MERCREDI

4,16 €

Velouté de butternut
à la coriandre
Bar à kebab
Frites
Panier de fruits

JEUDI

5,57 €

Tomates vinaigrette
Magret de canard
aux mirabelles
Pommes Darphin
Tarte aux prunes et
aux amandes

VENDREDI

3,08 €

Pavé de saumon grillé
Riz
Comté
Panier de fruits

LUNDI

4,75 €

Nems de légumes
Pad thaï au poulet
Nouilles sautées
aux légumes
Yaourt aromatisé

MARDI

3,51 €

Brandade de poisson
Salade
Camembert
Salade de fruits

MERCREDI

4,51 €

Rillettes de maquereaux
Croque façon Ch'ti
Blettes aux champignons
Fromage blanc,
spéculoos et framboises

JEUDI

3,23 €

Guacamole et tortillas
Omelette à l'estragon
Purée de panais
Clafoutis aux pruneaux

VENDREDI

4,26 €

Salade d'endives
au Roquefort
Tête de veau
Pommes vapeur
Gratin de figues

LUNDI

4,03 €

Blinis
Gravlax de poisson
Pommes de terre
en robe des champs
Salade de fruits

MARDI

5,84 €

Cheese naan maison
Poulet tikka masala
Riz basmati au safran
Tartare d'ananas

MERCREDI

3,45 €

Soupe de cresson
Bar à tartare de bœuf
Frites Fry'N Dip
Tarte au citron
meringée

JEUDI

4,60 €

Parmentier de merlu
Salade verte
Yaourt flan caramel
Corbeille de fruits

VENDREDI

3,67 €

Flammekueche
Salade verte
Munster
Compote pomme-
pruneaux

LUNDI**3,87 €**

Œuf dur, sauce verte

Pavé de poisson
à la bordelaise

Fenouil sauté

Tarte normande

**MARDI****3,96 €**

Betteraves vinaigrette

Bœuf bourguignon

Penne

Île flottante

**MERCREDI****4,23 €**Légumes grillés
au parmesan

Pizza Reine

Panna cotta au caramel

JEUDI**1,73 €**Couscous aux boulettes
d'agneau

Semoule et légumes

Tartare ail et fines herbes

 VENDREDI**2,98 €**

Rosette

Tortillas

Ratatouille

Mousse au chocolat
maison**LUNDI****4,25 €**

Assiette de crudités

Risotto aux
champignons

Gorgonzola

Tiramisu

MARDI**5,58 €**

Blanquette de veau

Riz noir

Saint-Marcellin

Raisin blanc

**MERCREDI****2,12 €**

Œuf poché à la niçoise

Gratin de merlu frais
à la florentine

Pommes de terre

Riz au lait au caramel
beurre salé**JEUDI****4,34 €**

Quiche aux oignons



Gratin de brocolis

Crème brûlée

Corbeille de fruits

 **VENDREDI****2,49 €**

Chou blanc chinois

Bobun au porc et
oignons frits

Corbeille de fruits



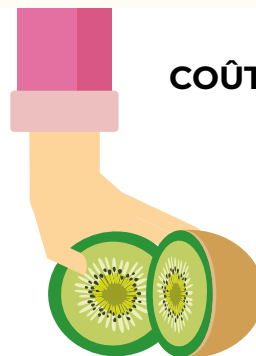
Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »

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

Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,90 €**CORBEILLE DE FRUITS :** pomme, banane, poire, kiwis, ananas, orange ou pamplemousse, raisin blanc ou noir, figue

#EnCeMoment

LA PRUNE, LE FRUIT GOURMAND DE LA RENTRÉE

Avec sa chair juteuse et sa saveur délicatement sucrée, la prune annonce la fin de l'été et le début de l'automne. Récoltée de juillet à octobre selon les variétés, elle se décline en quetsche, reine-claude, mirabelle ou encore prune d'Ente.

En France, les vergers produisent chaque année plusieurs dizaines de milliers de tonnes de prunes, principalement dans le Sud-Ouest, le Val-de-Loire, la Lorraine et la région Auvergne-Rhône-Alpes.

En restauration collective, la prune séduit par sa polyvalence. Elle se déguste aussi bien crue qu'en tarte, clafoutis, compote ou crumble. Elle accompagne également les viandes comme le canard ou le porc, apportant une touche sucrée-salée très appréciée.

Naturellement riche en fibres, en vitamine C, en antioxydants et en potassium, la prune participe à une alimentation équilibrée tout en offrant une belle palette de saveurs. De saison, locale et colorée, elle constitue un excellent choix pour composer des menus gourmands et responsables.

#OuiChef ...

Tarte aux prunes et amandes

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 Fond de tarte sucrée (Ø 27 cm)
- 120 ml d'œufs entiers
- 90g de beurre doux
- 30 g de sucre semoule
- 80g d'oreillons d'abricots
- 750g de prunes rouges
- 60g de poudre d'amandes
- Amandes concassées

Préchauffez le four à 210 °C. Déposez le fond de tarte dans un moule. Dans un saladier, battez les œufs, puis incorporez le sucre, le beurre fondu et la poudre d'amandes jusqu'à obtenir une préparation homogène. Répartissez cette crème d'amandes sur le fond de tarte. Coupez les prunes en quartiers et disposez-les harmonieusement sur la crème, côté peau contre la pâte. Ajoutez les oreillons d'abricots coupés en morceaux si vous le souhaitez, puis saupoudrez légèrement de poudre d'amandes et parsemez d'amandes concassées. Enfourez pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée, puis laissez tiédir avant de servir.



#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Lapin
Pigeon
Poulet



POISSONS
Maquereau
Merlu
Lieu noir



LÉGUMES
Butternut
Carotte
Poireau



FRUITS
Figue
Poire
Prune
Raisin



FROMAGES
Saint-Nectaire
Brie
Roquefort

#LeSaviezVous ?

Une prune continue de mûrir après sa récolte. Laissez-la quelques jours à température ambiante pour qu'elle révèle toutes ses saveurs.