

DOSSIER DE PRESSE

AUTOMNE



SHOW CULINAIRE
à CO'Met le 25 novembre !

Loiret
votre Département

Contact presse : Elie Poupin
elie.poupin@loiret.fr • 02 38 25 43 38





SOMMAIRE

- I. **Le *Menu Signature Loiret* fait le plein de nouveautés pour sa version automne**
 1. Les étapes du concours
 2. Jury final le 25 novembre : un show culinaire au cœur du salon de la Gastronomie à CO'Met

- II. **Retour sur le premier *Menu Signature*, un défi inédit entre les écoles hôtelières du Loiret**
 1. Le menu gagnant à la carte de 12 restaurateurs l'été dernier
 2. Une déclinaison en restauration collective à Neuville-aux-Bois

- III. ***Mangeons Loiret* : de nombreuses actions menées pour relocaliser l'alimentation des Loirétains**
 1. Favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective
 2. Guide des producteurs loirétains en vente directe : la 3^e édition présentée à l'automne !
 3. Un soutien pérenne du Département en faveur de l'agriculture

I. Le Menu Signature Loiret fait le plein de nouveautés pour sa version automne

Défi pour quatre brigades constituées des apprentis d'écoles hôtelières et pour la première fois de chefs de cuisine de collèges du Loiret, jury final au cœur du salon de la Gastronomie à CO'Met, invités prestigieux, produit imposé... le concours culinaire Menu Signature Loiret fait le plein de nouveautés.

Son principe reste le même : les équipes devront concevoir un menu 100% local, de saison, et le cuisiner aux convives du jury final le 25 novembre

Le Département organisait entre le printemps et l'été 2022 un premier concours, en partenariat avec l'Union des métiers de l'industrie et de l'hôtellerie du Loiret et la Chambre d'agriculture, pour mettre en valeur les métiers de la restauration, les produits de saison et la relation producteur-restaurateur.

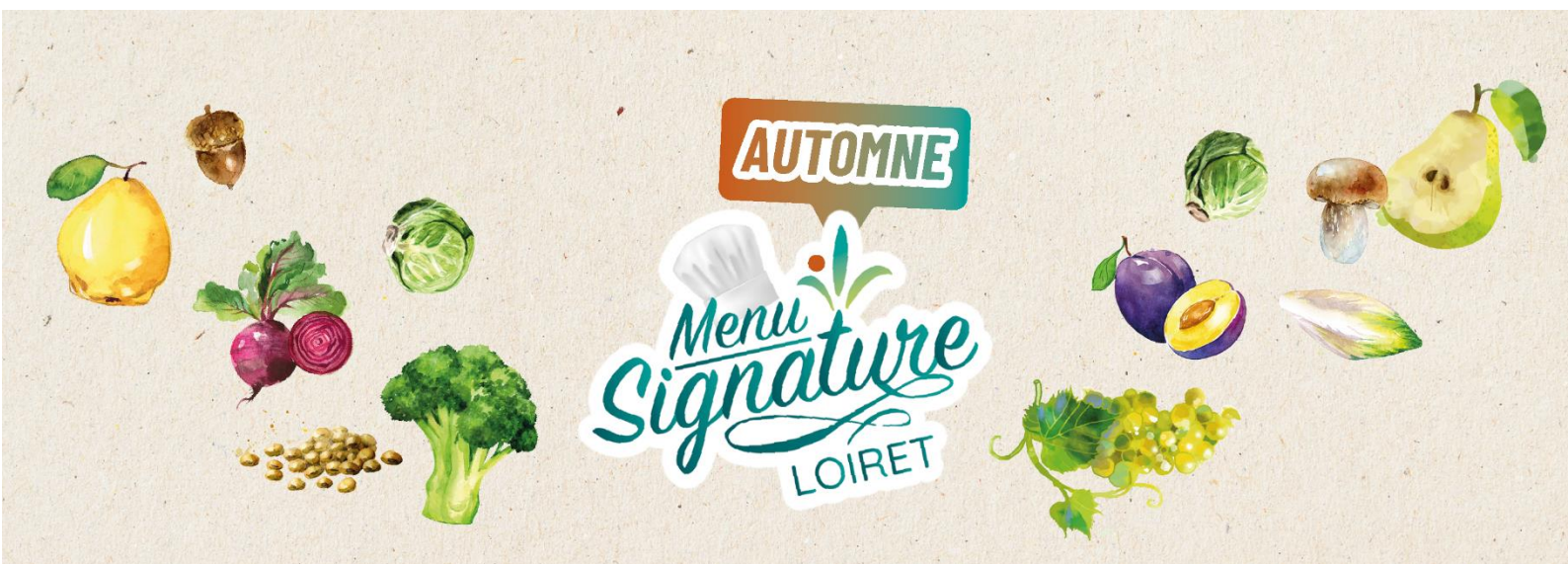
Quels produits trouve-t-on en automne dans le Loiret ?

Fruits : pommes, poires, noisettes, physalis

Légumes : famille des courges (potimarron, butternut, potiron, pâtisson...), betterave rouge, choux, brocolis, céleri, navet, carottes, pommes de terre, patate douce

Produits de garde : oignons, échalotes, safran, lentilles, haricots secs, légumes secs

Vins : 3 AOC dans le Loiret : Orléans, Orléans-Cléry, Côteaux du Giennois. En novembre c'est l'arrivée du vin nouveau.



Les étapes du concours automne :

☞ 15 septembre : clôture de la constitution des équipes et des propositions de menu

Chaque équipe choisit une formule, entrée-plat ou plat-dessert. Le cahier des charges est simple : des produits 100% locaux, bruts et de saison, et un menu qui puisse aussi bien se décliner sur une table de restaurant privé que sur celle d'un restaurant collectif.

Nouveau Une brigade constituée des chefs de cuisine des collèges du Loiret

Les apprenants de trois écoles (l'École Saint-Louis de Montargis, le CFA de la CMA d'Orléans, le Lycée hôtelier de l'Orléanais) repartent en lice. Une quatrième équipe sera constituée des chefs de cuisine des collèges du Loiret, afin de valoriser leur savoir-faire. Participeront notamment ceux des collèges de Sully-sur-Loire, Tigy, Artenay, Dadonville et Montargis (Le Chinchon).

Nouveau Un produit imposé pour le plat principal : la volaille

Si un produit carné est choisi par les équipes pour leur plat principal, ces derniers devront se tourner vers la volaille, un choix reflétant l'importance de la filière avicole pour l'économie agricole et alimentaire du Loiret. Avec près de 200 élevages, c'est la première filière d'élevage du département (40 % de la production animale). Elle compte des labels qui doivent être mis à l'honneur sur les tables locales : label rouge des volailles de l'orléanais, IGP du gâtinais notamment. Cette viande diététique, peu chère, est aussi pertinente en restauration collective en vue des prochaines déclinaisons du Menu Signature. Ce choix marque un soutien à la filière avicole, éprouvée récemment, mais qui a su résister et s'adapter continuellement.

Répartition des formules :

Chefs de cuisine des collèges : entrée – plat

Lycée Hôtelier de l'Orléanais : entrée – plat

Ecole Saint-Louis de Montargis : plat – dessert

CFA de la CMA : plat – dessert



➔ **25 septembre : lancement du concours et début des entraînements**

Les brigades d'apprenants et de chefs de collèges s'entraîneront à cuisiner leur menu aux convives de l'épreuve finale. Une enveloppe sera allouée par le Département pour la prise en charge des produits locaux nécessaires à leurs préparations culinaires.



➔ **Du 6 au 17 novembre : vote en ligne des Loirétains sur la base des visuels**

Tous les Loirétains pourront soutenir sur une page dédiée les créations culinaires qu'ils préfèrent, sur la base des descriptions et visuels des plats réalisés par chaque équipe. Pour le Menu Signature Loiret version printemps/été, la plateforme avait recueilli 5000 voix comptant pour 20 % de la note finale.

Jury final : un show culinaire au cœur du salon de la Gastronomie à CO'Met

Le jury final se déroulera **le 25 novembre** au CO'Met, au cœur du salon de la Gastronomie fréquenté lors de sa dernière édition par plus de 20 000 visiteurs. Il se transformera le temps d'une épreuve de 4 heures en **un véritable top chef loirétain**. Une installation de 400 m² accueillera les jurys et quatre postes de travail pour que les équipes réalisent leur menu sous forme d'assiettes et de bouchées. Le service sera assuré par les apprentis service en salle.

➔ Le Département profitera de cette occasion pour présenter la 3^{ème} édition de son Guide des producteurs locaux en vente directe. La collectivité animera avec la Chambre d'agriculture un stand *Mangeons Loiret* pour valoriser la richesse et la diversité des productions agricoles du territoire



Comme en 2022, la note finale se partagera entre le vote en ligne des Loirétains (20 %), un jury dégustation composé de Loirétains, d'auditeurs et lecteurs de la presse locale, visiteurs du salon, qui goûteront les plats sous forme de bouchées individuelles (30 %), et d'un jury des chefs composé des représentants du Département, de l'UMIH, de la Chambre d'agriculture, de restaurateurs et de personnalités du monde de la gastronomie (50 %). Les chefs Bernard Vaussion, Marie Gricourt, et la critique culinaire Emmanuelle Jary y avaient pris part en 2022.

➔ Après le concours : promotion du menu gagnant, commercialisation dans les restaurants et déclinaison dans les établissements scolaires du Loiret.

II. Retour sur le premier *Menu Signature*, un défi inédit entre les écoles hôtelières du Loiret

Le Loiret dévoilait en mai 2022 son premier Menu Signature, résultat d'un concours inédit entre les quatre écoles hôtelières du territoire, d'un vote en ligne et d'un jury de 70 Loirétains et professionnels. Il se compose de produits 100% loirétains, bruts et de saison.

Le menu imaginé par les élèves de L'Ecole Saint-Louis de Montargis et du Lycée hôtelier de l'Orléanais, vainqueurs du concours



Entrée : Truite façon gravlax, pesto de betterave et vodka, légumes pickels et blinis safranés à la mousse de chèvre



Plat : Selle d'agneau de Sologne, petits pois - carottes revisités



Dessert : Pithiviers fondant au citron vert, gelée et salade de fraises fraîches, glace à la faisselle de chèvre

Le menu gagnant à la carte de 12 restaurateurs l'été dernier

Promu auprès des restaurateurs, le Menu Signature Loiret été est devenu un élément incontournable à déguster sur les tables du Loiret. Les Loirétains ont pu le retrouver à la carte de douze d'entre eux :

- **Le Lancelot – Chilleurs-aux-Bois**
<https://www.restaurantlelancelot.com/>
- **La Taverne – St Brisson sur Loire**
<https://fr-fr.facebook.com/lataverne45/>
- **Le Cabinet Vert – Orléans**
<https://le-cabinet-vert.fr/>
- **Novotel Demeures de Campagne**
<https://all.accor.com/hotel/0419>
- **L'Uni verre selle – La Selle sur le Bied**
<https://luniverreselle.fr/>
- **Brasserie de la Poste – Montargis**
<https://brasserie dela poste-montargis.com/>
- **Les 2 bécasses – Cerdon du Loiret**
<https://www.aux2becasses.com/>
- **Aux 2 longs becs – Lamotte-Beuvron**
<https://www.aux2longsbecs.com/>
- **Le Hang'Art – Pithiviers**
<https://le-hangart-pithiviers.business.site/>
- **Le Relai – Courtenay**
<https://www.lerelaicourtenay.com/>
- **L'Ecu de France, Malesherbes**
<https://www.hotel-ecudefrance.fr/restaurant-malesherbes-loiret>
- **Le restaurant étoilé La Table d'à Côté**



Une déclinaison en restauration collective à Neuville-aux-Bois

550 élèves du collège Léon Delagrangé de Neuville-aux-Bois ont pu déguster le 15 septembre 2022 une version revisitée du Menu Signature Loiret, préparée par l'équipe de restauration scolaire. Le pithiviers fondant entièrement maison a nécessité 30 kg de poudre d'amande, 412 oeufs, 27 kg de sucre et 15kg de beurre.

Autour du déjeuner, une animation Mangeons Loiret avec des quizz, des lots à gagner et une course de garçons de café était proposée pour sensibiliser aux circuits de proximité et aux métiers de la restauration.



 *Menuiserie*
Signature
LOIRET

À L'ARTÉ

III. Mangeons Loiret : de nombreuses actions menées pour relocaliser l'alimentation des Loirétains

De nombreuses actions sont menées afin de rendre visible et accessible à tous une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement, et rémunératrice pour les producteurs du territoire. Elles s'inscrivent dans le cadre du Projet alimentaire territorial *Mangeons Loiret* porté par Département et la Chambre d'agriculture.

Favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

Au quotidien, les équipes de cuisine des collèges s'engagent pour privilégier des produits de qualité (labellisés, bio, circuits courts) et le fait maison. Les élèves sont informés des produits locaux présents dans leurs assiettes. Enfin, un travail est fait sur la prévision des quantités pour éviter le gaspillage.

Plus largement, la restauration collective est considérée par sa puissance d'achat comme un fort levier pour favoriser une alimentation plus saine et durable. C'est dans cette perspective que la loi Alimentation (EGALIM) réoriente l'approvisionnement de la restauration collective publique vers des produits durables, et locaux dans la mesure du possible : elle prévoit en restauration collective 50% de produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Adhésion du Département à Restau'co et formation des chefs de cuisine

Le Département du Loiret met en œuvre la loi EGALIM dans les 58 collèges depuis novembre 2019. Dans ce contexte, l'adhésion du Département à l'association interprofessionnelle Restau'co permet de mettre à disposition des chefs de cuisine un logiciel de gestion (Menu'co) qui facilite le respect des obligations en matière de nutrition et de produits durables. Aussi les chefs de cuisine ont été formés sur cette thématique.

Aujourd'hui 5 chefs de cuisine sont identifiés comme relais pour leurs collègues. Ils assurent la fonction de formateur interne pour les autres chefs des restaurants scolaires des collèges. Ils ont également été formés pour proposer aux jeunes des plats végétariens variés et travaillent en continu sur le goût pour tenter de faire adhérer les jeunes à de nouvelles habitudes alimentaires.

Une plateforme dédiée à l'achat de produits en circuits courts

En lien avec le partenariat avec la Chambre de l'Agriculture, les collèges sont invités à utiliser une plateforme d'achat de produits locaux, [Approlocal, devenue Mangeons Loiret Pro](#) (avec 950 références et près de 150 acheteurs).

Elle compte 950 références et près de 150 acheteurs (restauration collective, établissements scolaires, et depuis juin 2021 : restauration privée, commerçants alimentaires).

Le développement progressif d'une solution logistique permettra d'assurer le transport des produits auprès des clients professionnels.

Guide des producteurs loirétains en vente directe : la 3^{ème} édition présentée à l'automne !

Pour refléter la variété des productions loirétaines, les produits utilisés pour la conception des plats doivent provenir d'au moins trois des six territoires du département définis dans le guide des producteurs locaux en vente directe du Loiret (2^e édition – juin 2022), lequel est mis à disposition de tous les participants au challenge :

- Beauce Gâtinais-en Pithiverais
- Gâtinais-en-Montargois
- Giennois
- Forêt d'Orléans Loire Sologne
- Loire Beauce
- Orléans-Métropole.

Le Département du Loiret et la Chambre d'agriculture dévoileront en automne la 3^e édition de ce guide de référence déjà édité à 35 000 exemplaires.

Lancé en octobre 2021, il réunit 300 producteurs, marchés, initiatives type AMAP, et des conseils sur la saisonnalité ou les labels qualité.

Avec l'application à découvrir sur mangeonslocal.loiret.fr, chaque Loirétain peut accéder au guide gratuitement depuis son smartphone.



Un soutien pérenne du Département en faveur de l'agriculture

Lors de la session de juin 2023, le Département a renouvelé sa convention de partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Loiret jusqu'en 2025, pour la mise en œuvre d'actions liées à *Mangeons Loiret*, à l'adaptation au changement climatique, et au soutien des agriculteurs. Dans ce cadre, la collectivité attribue en 2023 une aide financière de 287 000 € à la Chambre d'Agriculture.



Le Projet alimentaire territorial (PAT) *Mangeons Loiret*, co-piloté par le Département et la Chambre d'Agriculture du Loiret, vise à développer les circuits de proximité et à rendre l'offre de produits agricoles locaux visible et accessible à tous. Il s'est traduit depuis 2020 par la mise en place, notamment :

- d'un drive des producteurs et de marchés de producteur (une dizaine sur l'année) ;
- d'un guide des producteurs locaux en vente directe et d'une application à découvrir sur mangeonslocal.loiret.fr
- d'une plateforme d'achat de produits locaux (Approlocal devenue *Mangeons Loiret Pro* avec 950 références et près de 150 acheteurs) avec le développement progressif d'une solution logistique qui permettra d'assurer le transport des produits auprès des clients professionnels ;
- d'actions pour accompagner les projets de diversification ou d'innovation des filières (cultures émergentes telles que cornichons, amandiers, houblon, noisettes, noix...) ;
- d'un concours culinaire, [le Menu Signature Loiret](#) pour mettre en valeur les métiers de la restauration, les produits de saison et la relation producteur-restaurateur.

Sur 2023-2025, le partenariat mettra l'accent sur l'adaptation au changement climatique, avec le développement du stockage de carbone, des modèles agricoles résilients et efficaces dans l'usage de l'eau.

Au total, l'intervention du Département en faveur de l'agriculture loirétaine (soutien à la Chambre d'agriculture, aux investissements agricoles, à la plateforme Loiret Ecoute Active, mise en œuvre du Projet alimentaire territorial...) s'élève chaque année à plus d'1,2 M€.





MENUSIGNATURE.LOIRET.FR



Département du Loiret • Territoire durable
45945 Orléans • Téléphone 02 38 25 45 45 • www.loiret.fr

