

# PRESTAREST

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

#Rencontre

Olivier Ayçaguer

Responsable du Comité RHD  
Interfel

## TENDANCES DES MARCHÉS SUR L'ÉVOLUTION DES PRIX ET DES MATIÈRES PREMIÈRES

En mars 2024, après sept mois consécutifs de recul, l'indice FAO\* des prix des produits alimentaires rebondit légèrement, principalement en raison d'une hausse des prix mondiaux des huiles végétales, ainsi qu'une non-stabilité des prix de l'énergie et du pétrole. Décryptage.

*\*Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture*

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

prestarest  
GROUPE  
imestia

## #ChiffresClés

### 4,8 millions

C'est le nombre de tonnes de plastiques consommées par an en France, dont 26 % seulement sont recyclées, essentiellement par les secteurs du bâtiment, de l'emballage et du textile.

Source : IGEDD - février 2024

### 13,1% de bio et 27,5% de produits durables et de qualité dans les cantines en 2022/2023

Source : Agence Bio



Le Salon restau'co 2024 se tiendra le mercredi 5 juin de 9h à 18h à PARIS EXPO - Porte de Versailles hall 2.2

Stand Prestarest D03 - C04

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS ALIMENTAIRES. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DOIT ÊTRE ANALYSÉ AFIN D'ÊTRE RÉDUIT

La loi AGECE vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015. Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'infraction à cette disposition est susceptible d'une amende de 3 750 €.

### Dons aux associations

Depuis le 22 octobre 2020, les cuisines qui préparent plus de 3000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

### Expérimentation de solutions de réservation de repas

Expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas pour adapter le nombre de repas effectivement nécessaire, pour les gestionnaires de services de restauration collective volontaires dont les personnes morales de droit public ont la charge. L'objectif est d'évaluer les effets des solutions de réservation de repas sur le gaspillage alimentaire, la satisfaction des convives et le taux de fréquentation des établissements.



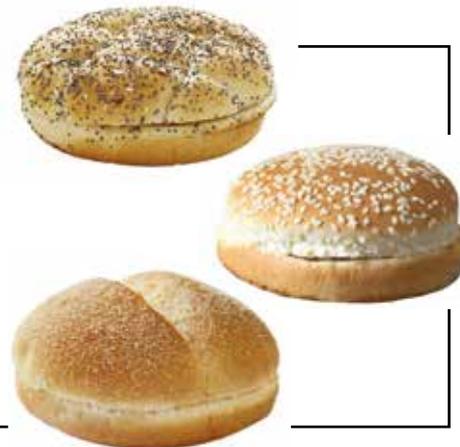
### ÉVÉNEMENT. PLONGEZ DANS LE MONDE CAPTIVANT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DE PROXIMITÉ

Du 22 mai au 21 juin 2023, partez à la découverte de cette agriculture engagée où produire et consommer bio, locale, de saison et équitable contribue à préserver notre santé, à protéger l'eau, la biodiversité et l'environnement, à respecter le bien-être animal, ainsi qu'à valoriser les métiers et soutenir les emplois ancrés dans les territoires. **Le Printemps BIO, temps fort national est un événement pour informer et sensibiliser le public à l'agriculture biologique.** Plus d'infos sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

## #ProduitDuMois

### Depuis plus de 15 ans, Harrys s'adapte aux besoins de l'univers de la restauration

Les Pains pour Hamburger Harrys FoodService sont spécialement conçus pour répondre aux attentes des professionnels en termes de durée, d'utilisations et de formats. **L'engagement d'Harrys : une gamme sans huile de palme et une production 100% française.** Variété des recettes, praticité et commodité sont les maîtres mots de cette offre qui conviendra à toutes vos cartes !



PRESTAREST n°39 # Mai / Juin 2024

Comité de rédaction : Alexandra Bansou, Nicolas Besnard, Oscar Caro, Géraldine Medam, Yannick Peltier, Xavier Toulgoat. Journaliste : Annabelle Ripoll. Crédits photos : Istock, Groupe Imestia. PRESTAREST est une publication du Groupe Imestia. ISSN : 2609-4509

## CONFÉRENCE DES SOLUTIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE : DES LEVIERS POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

**Le 2 avril 2024, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a organisé la « Conférence des solutions de la restauration collective ».**

Pour rappel, tous les restaurants collectifs sont désormais tenus de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis.

**Si la restauration collective progresse dans la mise en œuvre des objectifs de la loi EGALim, la part de produits durables et de qualité qu'elle propose reste encore insuffisante.**

**Au-delà de l'obligation légale, l'atteinte de ces objectifs revêt un enjeu de santé publique et de justice sociale.**



La conférence a réuni l'ensemble des acteurs du secteur de la restauration collective, que ce soit ceux de la production agricole, de la transformation, de la distribution, de la restauration en gestion directe, les syndicats de la restauration collective privée

mais également les développeurs de solutions innovantes au service de ces acteurs afin d'encourager le partage des bonnes pratiques et de définir des solutions à mettre en œuvre au plus vite pour atteindre les objectifs de la loi EGALim.

Elle a également permis d'avancer vers la concrétisation de l'engagement du plan de transformation écologique de l'État pour promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement dans les cantines de l'État qui représentent 400 millions de repas par an.

### MA CANTINE PUBLIE LES CHIFFRES DU BILAN STATISTIQUE ANNUEL 2023 DE L'APPLICATION DES OBJECTIFS D'APPROVISIONNEMENT EGALIM

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, la loi Egalim impose de servir 50 % de produits durables dont 20 % issus de l'agriculture biologique. La part du bio dans les achats des restaurants collectifs est de 13,1 % et le taux « Egalim »\* de 27,5 %, bio inclus. Les chiffres de la campagne précédente étaient respectivement de 10,6 % et de 23 %. On note ainsi une légère progression en 2023.

**Plus de 25 % des restaurants ont dépassé le seuil des 20 % de bio dans leurs approvisionnements et plus de 5 % ont dépassé les 50 % de produits durables. Et seulement 4,7 % des restaurants atteignent les seuils fixés par la loi Egalim.**

\* Produits durables et de qualité



### #ProduitDuMois

**AMPHORA, le spécialiste des huiles professionnelles**

Sa gamme d'huiles de friture vous permettra d'obtenir des aliments frits savoureux, croustillants et parfaitement colorés tout en travaillant des huiles très résistantes pour réaliser un maximum d'économie ! Avec ses huiles de cuisson et d'assaisonnement vous pourrez rehausser en goût vos préparations avec au choix la saveur méditerranéenne de l'olive ou le délicat goût de beurre. **AMPHORA, les huiles qui répondent aux attentes des Chefs !**

## TENDANCES DES MARCHÉS SUR L'ÉVOLUTION DES PRIX ET DES MATIÈRES PREMIÈRES

En mars 2024, après sept mois consécutifs de recul, l'indice FAO\* des prix des produits alimentaires rebondit légèrement, principalement en raison d'une hausse des prix mondiaux des huiles végétales, ainsi qu'une non-stabilité des prix de l'énergie et du pétrole. Décryptage.

*\*Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture*

### Zoom sur quelques matières premières

#### FRUITS ET LÉGUMES



Concernant les productions maraichères, telles que le poireau, la carotte, l'endive et le chou-fleur, l'offre est fortement impactée par les conditions climatiques, notamment les intempéries et les inondations à la fin de l'année 2023, suivies de températures négatives au début de l'année 2024. Les cours sont en forte hausse. Concernant les productions fruitières, sur le marché de la pomme, l'activité est calme avec des sorties correctes. Contrairement à l'orange qui se fait assez rare, avec des prix en hausse. Pour le kiwi, après une période difficile, les écoulements deviennent convenables tant sur le marché national qu'à l'exportation.

#### PRODUITS LAITIERS



Au mois de décembre 2023, la collecte française de lait de vache s'est établie à un volume quasiment stable (- 0,3 %/décembre 2022). Néanmoins, le prix du lait

a progressé de 5 % l'an dernier. Cela n'a pas suffi à compenser le recul des revenus des éleveurs, lié au cours des céréales pour les exploitations.

Début 2024, la collecte des premières semaines s'était inscrite sous le niveau de 2023, affectée par la météo. La dynamique haussière a été retrouvée sur les dernières semaines de janvier et le début du mois de février.

#### BLÉ



Les prix mondiaux du blé à l'exportation ont fléchi pour le troisième mois d'affilée en mars, principalement en raison de la forte concurrence à l'exportation qui perdure entre les États-Unis, la Russie et l'Union européenne. Dans ce contexte de disponibilités abondantes, l'annulation d'achats de blé de la part de la Chine a tiré vers le bas les prix sur les marchés. Les prix du maïs à l'exportation ont légèrement grimpé d'un mois sur l'autre. Cependant, un intérêt accru de la part des acheteurs, dans un contexte de difficultés logistiques en Ukraine et ailleurs, a quelque peu stabilisé les prix du maïs.



## NUTRIDATA, UN OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION POUR OPTIMISER LA GESTION DE SON RESTAURANT

Optimisation des achats, anticipation des budgets prévisionnels, maîtrise des prix de revient. Le logiciel Nutridata est un allié de poids dans la gestion quotidienne des restaurants collectifs.

**Demandez une démo !**

[contact@prestarest.fr](mailto:contact@prestarest.fr)

### HUILES



La remontée des prix s'explique par la hausse des cours des huiles de palme, de soja, de tournesol et de colza. Le prix de l'huile de palme a continué à augmenter en mars, car la baisse saisonnière de la production dans les principaux pays producteurs a coïncidé avec une forte demande internationale.

Le prix de l'huile de soja est remonté après être tombé à leurs plus bas niveaux depuis plusieurs années, essentiellement parce que la demande est restée forte dans le secteur des biocarburants. Le prix de l'huile de tournesol et de l'huile de colza se sont redressés en mars, dans un contexte de croissance à l'importation. L'huile d'olive a souffert de la canicule et de la sécheresse, ce qui a dégradé les estimations de récoltes, notamment en Espagne et au Portugal. Ainsi, les prix restent très élevés.

### VIANDES ET VOLAILLE



Les prix de la volaille ont augmenté en mars dernier, en raison d'une demande à l'importation soutenue, et malgré l'abondance des disponibilités due à la diminution des épidémies de grippe aviaire dans les principaux pays producteurs. Les prix de la viande porcine ont eux aussi progressé, essentiellement du fait d'une hausse de la demande interne à l'approche des vacances de Pâques et malgré un accroissement des disponibilités. En 2023, la consommation de viande de volailles a progressé de 3,1 %.

Les cours de l'agneau se détendent légèrement mais restent encore à un niveau supérieur à celui de l'an passé. En décembre 2023, les abattages d'ovins (agneaux, moutons) ont reculé pour le sixième mois consécutif.

### SUCRE



Le recul des cours internationaux du sucre enregistré en mars dernier s'explique principalement par la révision à la hausse des prévisions concernant la production en 2023-2024. L'ampleur de l'exportations en partance du Brésil a également pesé sur les prix mondiaux du sucre, qui a souffert de conditions météorologiques sèches prolongées. De même, la hausse des prix internationaux du pétrole brut a également contribué à endiguer la baisse des prix mondiaux du sucre.

### ŒUFS



Un marché incertain car la grippe aviaire menace et fragilise le marché et ses perspectives avec des difficultés d'approvisionnement surtout en Plein Air et Sol.

En 2023, la reprise de la production française a conduit à une diminution des importations (- 16,8 %).

Dans le même temps, les exportations sont restées en baisse.

Sur le 1er trimestre 2024, malgré des prix encore élevés et des cours sur le marché qui augmentent, nous devrions avoir une stabilité tarifaire, sauf si recrudescence épidémique.

### PRODUITS NON ALIMENTAIRES



Après des cours à la baisse sur les matières composant nos produits d'emballages sur la fin de l'année 2023, ces derniers commencent à stagner voire à repartir à la hausse.

La production de ces produits est très énergivore. Une grande partie de cette industrie repose sur d'anciennes usines nécessitant l'utilisation de gaz.

Cette situation sur les cours s'explique donc en grande partie par la non-stabilité des prix de l'énergie.

## CE QU'IL FAUT RETENIR



## PRESTAREST AU CŒUR DE L'ALIMENTATION ET DU SERVICE

Les prix agricoles à la production ont augmenté de +10,7 sur un an depuis janvier 2023.

Ils se sont fortement accrus depuis trois ans, se situant à 30,3 % au-dessus de leur niveau de janvier 2020.

Aussi, la montée des prix de l'énergie et du pétrole a contribué à cette hausse globale des prix.

**Cependant, à la suite des dernières négociations menées pas Prestarest, on observe que l'inflation alimentaire est contenue pour 2024 ; elle connaît même sur certaines catégories de produits à base de protéines une légère baisse.**

**À l'inverse, les fruits et légumes devraient continuer d'augmenter du fait des conséquences du dérèglement climatique ; ainsi que le beurre dont la tendance est à la hausse pour le second trimestre.**

Les équipes Prestarest restent mobilisées à vos côtés pour vous accompagner dans l'optimisation de vos achats, et dans la gestion d'approvisionnement, d'audit, et de conseil.



## LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, C'EST JAMAIS TROP !

« 5 fruits et légumes frais par jour », nous connaissons toutes et tous bien ce fameux slogan, mais force est de constater que la consommation de fruits et légumes frais reste, encore, bien en deçà des préconisations du PNNS. Comment agir pour faire évoluer les habitudes alimentaires ? Rencontre avec Olivier Ayçaguer, Responsable du Comité RHD Interfel.



Augmenter la consommation de fruits et légumes frais est LE défi que l'interprofession entend bien mener collectivement. Depuis 1976, Interfel fédère tous les acteurs de la filière fruits et légumes frais, de la production à la distribution, en passant par la coopération, l'expédition, l'importation et l'exportation. Et c'est ensemble, unis et déterminés, qu'ils agissent pour valoriser leur savoir-faire au service de la santé de tous nos concitoyens.

« L'interprofession a pour rôle d'identifier et de travailler les leviers pour accroître cette consommation qui est, aujourd'hui, un véritable enjeu de santé publique. Dans ce dispositif, nous connaissons le rôle essentiel que peut jouer la restauration collective » explique Olivier Ayçaguer.

### BIEN ACHETER POUR MIEUX CONSOMMER

« La filière des Fruits et Légumes Frais est une filière passionnante, mais également complexe » insiste Olivier Ayçaguer. Intégrer plus de fruits & légumes frais exige de se poser les bonnes questions en amont. Pour cela, le responsable d'Interfel conseille notamment de bien prendre en considération les notions de disponibilité et de périssabilité des produits. « Par exemple, si vous demandez à votre fournisseur de livrer de la poire le lundi sans préciser quand elle sera consommée, vous risquez de proposer un produit soit trop dur, soit trop mûr aux convives générant ainsi du gaspillage. De ce fait, lors de l'exécution des marchés, la communication entre l'acheteur et le titulaire du marché est essentielle. Il faut aussi permettre dans

son marché de la flexibilité pour pallier les aléas de produits « vivants » et très météo-sensibles » insiste-t-il.

### UNE AMBITION : TRAVAILLER MAIN DANS LA MAIN AVEC LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

« Le Comité RHD d'Interfel a la spécificité de travailler sur des outils pratiques conçus pour le terrain. J'en citerais spécifiquement deux : les recommandations pour l'achat public des fruits & légumes frais qui est en cours de remise à jour et le guide CTIFL des fruits & légumes en RHD, véritable bible « produits », permettant aux acheteurs et aux fournisseurs de partager un socle commun dans leurs échanges » partage Olivier Ayçaguer, qui poursuit : « en dehors de nos instances, il est essentiel pour nous d'être proches des professionnels pour cerner au mieux les besoins et problématiques de la restauration, ce que nous faisons notamment en multipliant nos participations à des événements professionnels tels que le SIRHA, le salon Restau'Co, le Salon des Maires, ou encore le Salon Campus Cook. »

« Nous avons lancé en 2022 une campagne de communication phare : « Les fruits et légumes frais, c'est JAMAIS TROP ». Avec cette campagne, les fruits et légumes frais s'affirment sans complexe comme le produit naturellement star de notre époque, le seul qui s'adresse à toutes et à tous, sans exception de goûts, de préférences ou de régimes alimentaires.



OLIVIER AYÇAGUER

RESPONSABLE DU COMITÉ RHD INTERFEL

Nous accompagnons également la restauration scolaire dans le déploiement du programme « Fruits & Légumes à l'École », véritable levier pour augmenter la consommation de fruits & légumes frais dans les écoles, et notamment de produits durables et de qualité tels qu'inscrits dans les objectifs de la loi EGAlim.

Enfin, nous menons aussi des actions sur le terrain avec notre réseau de diététiciennes et diététiciens qui vont proposer dans chaque région des interventions de sensibilisation et d'information sur les fruits et légumes frais. Ces interventions peuvent aller de la création d'événements grand public dans des restaurants d'entreprises par exemple, jusqu'à des formations de professionnels. N'hésitez pas à nous contacter ! » conclut Olivier Ayçaguer.

## DÉCOUVREZ INTERFEL : L'INTERPROFESSION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS FRANÇAIS

Dans la restauration collective, la qualité des produits utilisés est primordiale pour garantir des repas savoureux et équilibrés. C'est pourquoi nous souhaitons aujourd'hui vous présenter Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais.

### QU'EST-CE QU'INTERFEL ?

Interfel, abréviation de «Interprofession des Fruits et Légumes Frais», est une organisation qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière des fruits et légumes frais en France. Créée en 1976, Interfel a pour mission de promouvoir la consommation de fruits et légumes frais, de défendre les intérêts des professionnels du secteur et de valoriser la qualité des produits.

### LES MISSIONS D'INTERFEL

Interfel mène différentes actions pour atteindre ses objectifs :

- Promouvoir la consommation de fruits et légumes frais auprès du grand public, des professionnels de la restauration collective et des acteurs de la distribution.
- Défendre les intérêts des producteurs, des distributeurs et des transformateurs de fruits et légumes frais auprès des pouvoirs publics et des institutions européennes.



- Valoriser la qualité et la diversité des fruits et légumes français, en mettant en avant les labels officiels de l'origine et de la qualité (AOP, IGP, Label Rouge, etc.).
- Informer et sensibiliser les consommateurs aux enjeux de la filière des fruits et légumes frais, notamment en matière de santé, d'environnement et de sécurité alimentaire.

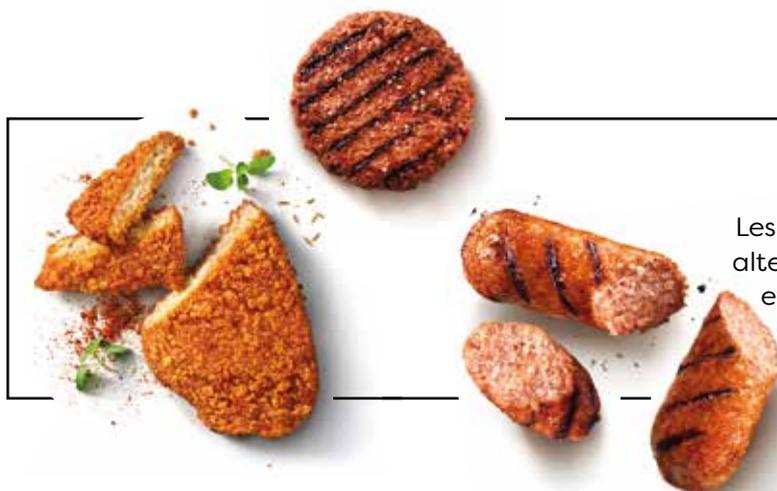
### LES ACTIONS D'INTERFEL EN FAVEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Interfel travaille en étroite collaboration avec les acteurs de la restauration collective pour promouvoir l'utilisation des fruits et légumes frais dans les menus scolaires, les restaurants d'entreprise, les

établissements de santé et les structures sociales. L'organisation propose des outils et des ressources aux professionnels de la restauration collective pour les aider à intégrer davantage de fruits et légumes frais dans leurs menus, en tenant compte des saisons, des besoins nutritionnels et des contraintes budgétaires.

### POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES ACTIONS ET LES SERVICES PROPOSÉS PAR INTERFEL

Rendez-vous sur le site Internet : [www.interfel.com](http://www.interfel.com)



### #ProduitDuMois

#### Alternatives végétales

Les solutions GARDEN GOURMET® proposent des alternatives végétales sans compromis sur le goût et la texture, savoureuses et riches en protéines pour accompagner tout type de garnitures.

# DEMANDEZ LE MENU !

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

**LUNDI**

3,51 €

Salade de haricots verts  
pommes de terre  
Rôti de dinde sauce  
tomate et basilic  
Boullgour  
Fromage blanc  
à la rhubarbe

**MARDI**

3,02 €

Concombre à la crème  
et à l'aneth  
Côte de porc  
aux oignons  
Petits pois carottes  
Coupe de fraise et  
fromage blanc

**MERCREDI**

3,58 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Œuf poché et coulis  
de poivron  
Risotto aux asperges et  
champignons  
Yaourt aux fruits  
Tarte à la rhubarbe et  
framboise

**JEUDI**

3,72 €

Pissaladière  
Spaghettis bolognaise  
Pont l'évêque  
Coupe d'abricots au sirop

**VENDREDI**

3,65 €

Melon et jambon  
de pays  
Filet de merlu au beurre  
blanc  
Pommes rissolées  
Entremet au caramel

**LUNDI**

3,49 €

Taboulé  
Boulettes de bœuf  
à la provençale  
Poêlée de légumes  
de saison  
Yaourt nature  
Crème brûlée  
au citron vert

**MARDI**

2,91 €

Tomates mozzarella  
pesto de roquette  
Saucisse fumée  
Flageolets à la tomate  
Melon jaune

**MERCREDI**

3,75 €

Artichaut vinaigrette  
1/2 coquelet grillé sauce  
barbecue  
Frites  
Compote pomme  
rhubarbe

**JEUDI**

3,47 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Aubergine grillée et féta  
Omelette provençale  
Blé  
Fromage blanc  
aux myrtilles

**VENDREDI**

4,28 €

Rillettes de thon  
Dos de hoki aux agrumes  
Gratin de blettes  
Semoule au lait et fruits  
rouges

**LUNDI**

2,26 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Chou fleur à la grecque  
Risotto courgette  
et pesto  
Mimolette  
Crumble pomme  
et rhubarbe

**MARDI**

2,52 €

Pâté de campagne  
Dos de colin sauce citron  
Pâtes farfalles  
Yaourt nature  
Salade de fruits  
de saison

**MERCREDI**

3,64 €

Asperges vertes  
vinaigrette  
Cuisses de poulet  
au thym  
Pommes rissolées  
Pêche au sirop

**JEUDI**

3,70 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Marinade de poivron  
Quiche courgette feta  
Yaourt nature  
Clafoutis aux cerises

**VENDREDI**

2,95 €

Tomates aux oignons  
rouges  
Paupiette de veau  
Marengo  
Quinoa  
Fromage blanc  
à la rhubarbe

**LUNDI**

2,64 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Carottes râpées  
à la coriandre  
Chili sin carne  
(chili sans viande)  
Tomme grise  
Panna Cotta au coulis  
de fruits rouges

**MARDI**

2,88 €

Lentilles et dés de  
jambon  
Fajitas au poulet  
Piperade  
Pastèque

**MERCREDI**

3,52 €

Gaspacho de melon et  
concombre  
Couscous  
Tarte à l'abricot

**JEUDI**

2,98 €

Samoussa de légumes  
Colombo de dinde  
Riz créole  
Yaourt nature

**VENDREDI**

3,64 €

Œuf dur mayonnaise  
Pavé de saumon  
Gratin de brocolis  
Edam  
Salade de fruits  
de saison

**LUNDI** 3,71 €

Salade tomates maïs  
poivrons  
Dos de hoki aux  
agrumes  
Riz pilaf  
Saint-Nectaire  
Eclair au café

**MARDI** 3,80 €

**MENU VÉGÉTARIEN**  
Courgettes râpées et  
fromage blanc aux  
herbes  
Burger de lentilles  
Potatoes  
Abricot au sirop

**MERCREDI** 4,87 €

Sardines à l'huile et  
pommes de terre  
Poulet aux olives  
Poêlée de légumes  
Salade de fruits  
de saison

**JEUDI** 2,91 €

Velouté aux asperges  
Rôti de porc au romarin  
Lentilles  
Fromage blanc et  
groseilles

**VENDREDI** 3,72 €

Quichette au fromage  
de chèvre  
Brochette de poisson  
sauce citron  
Carottes vichy  
Melon

**LUNDI** 3,07 €

Nems au poulet  
Porc au caramel  
Riz cantonais  
Yaourt nature  
Pastèque

**MARDI** 3,72 €

Saucisson à l'ail  
Boulettes d'agneau  
à la coriandre  
Flageolets à la tomate  
Camembert  
Salade de fruits  
de saison

**MERCREDI** 3,91 €

Concombre à la menthe  
Filet de merlu meunière  
Gratin de chou-fleur  
Tarte à la rhubarbe et  
framboises

**JEUDI** 3,63 €

Gaspacho de tomates  
et basilic  
Paëlla  
Entremet pistache

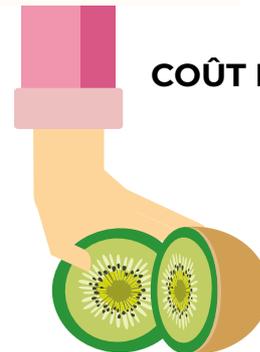
**VENDREDI** 2,57 €

Assortiment de crudités  
Falafel sauce  
à la menthe  
Boulgour  
Cantal  
Riz au lait et caramel  
au beurre salé



**PRODUITS DE SAISON**

**COÛT MOYEN : 2,90 €**



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

# #EnCeMoment

## LA RHUBARBE, UN CLASSIQUE AUX MULTIPLES FACETTES

Appréciée pour son goût unique, qui oscille entre l'acidité rafraîchissante et une douceur subtile, la rhubarbe offre une palette de possibilités culinaires qui peut revitaliser les menus.

La rhubarbe, souvent perçue comme un légume, est en réalité une plante herbacée qui se distingue par ses tiges comestibles aux teintes vibrantes de rouge et de vert. La rhubarbe peut être transformée de multiples façons dans votre cuisine. Elle est excellente en compotes, confitures ou chutneys, mais aussi dans des préparations salées où son acidité contraste agréablement avec des viandes riches comme le porc ou le canard. De plus, elle se marie parfaitement avec des épices comme la vanille, la cannelle, ou encore le gingembre, offrant ainsi une multitude de possibilités pour des desserts innovants et des plats principaux inventifs.

Riche en fibres, en vitamine C et en calcium, la rhubarbe n'est pas seulement délicieuse – elle est également bénéfique pour la santé. Ses propriétés anti-inflammatoires et son contenu en antioxydants en font un excellent choix pour un menu équilibré. De plus, la rhubarbe stimule la digestion grâce à ses composés phytochimiques, ce qui la rend idéale dans un régime alimentaire destiné à améliorer le bien-être général.

La rhubarbe pousse facilement dans des climats tempérés et est disponible dès le début du printemps jusqu'à l'été, ce qui en fait un choix saisonnier judicieux pour les cuisines professionnelles soucieuses de leur empreinte écologique.



### #LeSaviezVous ?

Son usage remonte à plus de 2700 ans en Chine, où elle était utilisée dans la médecine traditionnelle pour ses vertus purgatives.

### #OnMange



**VIANDES**  
Boeuf  
Veau



**VOLAILLES**  
Lapin  
Pigeon  
Poulet



**POISSONS**  
Cabillaud  
Merlu  
Lieu noir



**LÉGUMES**  
Petit pois  
Asperge  
Artichaut



**FRUITS**  
Cerise  
Fraise  
Rhubarbe



**FROMAGES**  
Saint-Marcellin  
Rocamadour  
Feta

## #OuiChef ...

# Tarte à la rhubarbe et aux framboises 🍓



### RECETTE VÉGÉTARIENNE

#### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 300 g de pâte feuilletée
- 20 cl de crème fraîche
- 130 g de sucre
- 100 g de framboises fraîches
- 650 g de rhubarbe fraîche
- 2 à 3 œufs entiers
- 20 g d'amandes effilées

#### Étapes de préparation :

**Étape 1 :** Laver et éplucher les tiges de rhubarbe puis les découper en petits morceaux d'environ 2 cm. Placer la rhubarbe dans un récipient adapté, saupoudrer de sucre et laisser reposer quelques heures en enceinte réfrigérée afin de faire diminuer l'acidité du produit. **Étape 2 :** Bien égoutter la rhubarbe puis la faire revenir à la poêle avec du beurre. Réserver le tout au frais une fois cuit. **Étape 3 :** Préchauffer le four à 180°C. Disposer la pâte feuilletée dans un moule adapté et précuire la pâte 5 min au four, à 180°C. Au même moment, enfourner les amandes effilées sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé pour les faire légèrement griller, puis 5 min au four à 180°C également. **Étape 4 :** Dans un saladier, faire blanchir les œufs entiers avec le sucre, et incorporer la crème fraîche petit à petit. Réserver au frais. **Étape 5 :** Parsemer la rhubarbe sur la totalité de la pâte et disposer les framboises entières harmonieusement. Recouvrir avec l'appareil à base de crème. Éparpiller les amandes grillées sur la tarte. **Étape 6 :** Enfourner la tarte environ 30 min à 180°C.