

Quand les HAUTS DE FRANCE

s'invitent dans le

GRAND EST



Dossier de Presse

DU
11 AU 17
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2021

11 > 17
OCTOBRE OCTOBRE



Du 11 au 17 octobre, c'est la **Semaine du Goût** ! A cette occasion, le Bassin de Pompey a décidé d'inviter les saveurs des **Hauts-de-France**. La cuisine centrale se met aux fourneaux pour nous concocter des repas mêlant Lorraine et Hauts-de-France à travers des produits du terroir, des légumineuses et des desserts fabrication maison.

Sur les sites de restauration scolaire, la semaine se déroulera de la manière suivante :

-  Des repas élaborés sur le thème des Hauts-de-France tout au long de la semaine confectionnés en totalité par l'équipe de la cuisine centrale.
-  2 journées avec des produits du terroir (mardi et vendredi), des légumineuses et des desserts fabrication maison. Les repas seront confectionnés par l'équipe de la cuisine centrale avec un conseiller culinaire de chez Pomona Passion Froid.
-  La journée de vendredi sera mise en valeur sur le site de l'Ermitage à Frouard avec un service effectué par le conseiller culinaire et Mr Ancelet, directeur d'exploitation de la restauration.
-  S'ajoutera à cette semaine la fabrication par les équipes de wraps sucrés au caramel beurre salé. Celle-ci s'effectuera également avec l'aide d'un conseiller culinaire.
-  Des pains spéciaux et des jus de fruits seront servis certains jours.
-  Les fromages à la coupe proviendront notamment des Hauts de France.

En chiffres :

En moyenne, ce sont **1 tonne de matières premières** qui seront transformées chaque jour en 2 300 repas par les agents de la cuisine centrale.

Pour cette semaine, les plats seront notamment préparés grâce à :

-  **470 kg** de pommes de terre
-  **300 kg** de mirabelles et 250 kg de quetschs
-  **155 l** de crème et 40 kg de beurre
-  **312 kg** de fromage dont **226 kg** de Maroilles
-  **682 kg** de viande (veau, porc, jambon)
et **105 kg** de poisson (Saumon, Hareng, Colin, Saumon, Lieu)

En savoir plus :
www.bassinpompey.fr/semaine-du-gout

La Cuisine Centrale :

Depuis décembre 2016, la cuisine centrale produit 2500 repas par jour à destination :

- de tous les sites de restauration scolaire de la Communauté de Communes du Bassin de Pompey (24 sites),
- des résidences de personnes âgées à Pompey et à Champigneulle,
- de personnes âgées à domicile sur Frouard et Pompey,
- des 5 structures d'accueil petite enfance intercommunales,
- des associations Familles Rurales Millery/Autreville et Ligue de l'Enseignement à Custines organisatrices de l'encadrement des enfants sur le temps méridien,
- de diverses associations d'activités de loisirs sportifs ou en direction de séniors,
- des structures organisatrices d'accueil périscolaire,
- du Restaurant Inter-Entreprises du Parc.

Les objectifs généraux :

- Favoriser l'autonomie des enfants et les responsabiliser
- Faire des repas un moment convivial et agréable respectueux des rythmes de vie
- Etre un moment de relation et de communication entre les équipes intervenant sur le temps méridien
- Permettre la relations avec les familles

Les 3 objectifs spécifiques :

- Valoriser l'alimentation de qualité proposée par la cuisine centrale qui favorise le travail avec les produits frais et les filières d'approvisionnement de proximité.
- Eduquer les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Renforcer l'éducation au goût, à la consommation et à l'équilibre alimentaire.

En chiffres :

- 1 cuisine centrale intercommunale de 1 000 m²
- 269 agents assurant la prise en charge des enfants sur 24 sites de restauration scolaire
- 12 agents, 4 salariés en contrat d'insertion et 1 apprenti à la cuisine centrale
- 5 agents au Resto du Parc
- 2 500 repas préparés chaque jour en période scolaire
- 40% de produits locaux et bio (chiffres juin 2021)
- Des légumes produits par le maraichage intercommunal
- 1 Plan Alimentaire Territorial en appui aux circuits courts

Les menus végétariens :

Suite à la loi EGALIM, nous proposons un menu végétarien par semaine sur tous les sites de restauration scolaire.

Le Bassin de Pompey a fait le choix de proposer, pour ce menu, des recettes maisons (lasagnes aux légumes / far breton au chèvre / gratin de choux fleurs et tous types de tartes).

Le gaspillage alimentaire

Engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Bassin de Pompey procède régulièrement à des pesées des restes alimentaires.

Les dernières pesées font état de 119 grammes de restes alimentaires par repas. En 2020, le gaspillage alimentaire en restauration collective représentait 138 grammes par repas.

Les déchets alimentaires sont triés et ramassés à destination de la composterie intercommunale.



Rendez-vous le
Jeudi 21 Octobre 2021

“
Partagez un menu unique sur votre Territoire,
participez à une expérience de vivre ensemble
nationale.
”

Le 21 octobre, des centaines de milliers de personnes partageront un repas en commun sans se connaître.

Comment ? Grâce à l'association **Le Grand Repas** qui propose de déguster le même jour un menu commun pensé par un chef local, le tout servi dans différents lieux de restauration collective.

L'objectif ? Rassembler, partager et sensibiliser autour des notions de bien-manger. Une nouvelle édition parrainée au niveau national par la cheffe Anne-Sophie Pic.

Le grand repas c'est :

14

**territoires,
chefs,
menus préparés à partir de produits locaux**

La Meurthe-et-Moselle a répondu à cette invitation et l'équipe de la cuisine centrale du Bassin de Pompey s'est engagée dans cette aventure gastronomique pour concocter le menu élaboré par le parrain local Anh Quôc LÊ Chef du restaurant Cook-Ki (Nancy) et le faire partager à près de 2500 convives :

- Lorrain'Houmous aux essences de roquette (pour les personnes âgées)
Choux blanc à l'emmental (pour les enfants)
- Quintessence de Boeuf Lorrain au butternut de saison et gingembre frais
- Wok de pâtes Lorraines à la sauce soja
- Pomme entière façon Tatin au miel de Lorraine, zeste de bergamote et graines de Lorraine torréfiées