



GRAINES DE CHEF

Pédagogie

&

Approvisionnement de la restauration scolaire




**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
 CHAMBRE D'AGRICULTURE
 PYRÉNÉES-ORIENTALES

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
 Liberté
Égalité
Fraternité

 **Proxterra**

**Interreg
POCTEFA**



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

Un programme mis en place par l'UDSIS

L' Union Départementale Scolaire et d'Intérêt Social, est

un SERVICE PUBLIC avec plusieurs missions :

la restauration collective, le sport et les loisirs.

- 1 cuisine centrale : 17000 repas /jour
- 37 écoles maternelles
- 52 écoles primaires
- 12 collèges
- Des animations pédagogiques

En collaboration avec la Chambre d'agriculture 66

et la plateforme « Le Local »



CRÉIXER AMB TOTA LA FORÇA





Pédagogie

10 classes

- Choix de recettes
- Concours de dessins
- Création et distribution de fiches pédagogiques
- Interventions rémunérées d'agriculteurs dans les classes : 150 € / intervention
- « Les paysans à l'école »



Approvisionnements

- Sélection de nouvelles cultures qui présentent des intérêts agronomiques, écologiques, économiques : fenouil, blettes, clémentines, amandes, miel, pomme de terres primeurs, kakis, grenades, lentilles, miel
- Création d'un appel d'offre
- Achat de 40 000 € de produits à la plateforme Le Local
- Planification des cultures (« contrat »)



Mise à jour : 21 févr. 2025

LUNDI 17 MARS 2025	MARDI 18 MARS 2025
Chou blanc et Chou rouge Blanquette de *cabillaud au Fenouil local ou * Cabillaud aux agrumes et fenouil local Riz Bio créole Liégeois chocolat	*Sauté de dinde Label Rouge aux olives Poêlée printanière Edam Bio Poire
MERCREDI 19 MARS 2025	JEUDI 20 MARS 2025
Avocat *Fricadelle de bœuf Polenta au potiron Bio Port Salut Purée de pommes Bio	Omelette nature Bio Purée de brocoli Cantal AOP Orange Bio
VENDREDI 21 MARS 2025	ORIGINES
Pamplermousse *Paleron de bœuf sauce brune Coquillettes Bio et Dés de mozzarella Fromage blanc Bio	*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Sauté de dinde Label Rouge : France *Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne *Paleron de bœuf : Union Européenne

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...). Ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr

DE NOUVELLES CULTURES POUR UN MEILLEUR FUTUR !

RECETTE ILLUSTRÉE
PAR LES ÉLÈVES
DE LA CLASSE DE CM2
DE SORÈDE

Graines
de
Chefs
avec UDSIS

Lundi 17 Mars 2025

Duo de Choux
Duo de Cols

Blanquette de *cabillaud
au Fenouil local
ou Yassa de légumes
(courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)
Blanquette de *baccalà amb fenouil local
ou assa végétarié
(sambass, carotte, oignon / poivron)
Riz créole
Amis criol
Liégeois chocolat
Liégeois de coccolis

LE FENOUIL, HÉROS DU JARDIN !

LE POTAGER ENVAHI D'INSECTES PHYTOPHAGES !
N'en re va plus au potager !
J'avais le jardinier ne sait plus quoi faire pour se débarrasser des insectes qui dévorent ses légumes !

UNE NOUVELLE GRAINE !
On lui conseille de planter du fenouil au milieu des autres légumes et de laisser faire la nature !

UN INTRUS AU MILIEU DE TOUS !
Les légumes du jardin visent d'un très mauvais œil l'arrivée de ce nouveau compagnon. Ils se moquent de lui et ne veulent pas qu'il reste.

C'EST LA GUERRE DANS LE POTAGER !
Les légumes se mobilisent contre le fenouil qui envahit le jardin. La guerre est déclarée !

LA COURGETTE S'EN MÊLE !
Tout le monde rit et d'accord certains ont remarqué qu'il y a moins d'insectes phytophages : les légumes se font moins grignoter !
La courgette apaise les tensions et explique que le fenouil a beaucoup de qualités ! Grâce à lui, les légumes sont plus tranquilles !

UN JARDINIER HEUREUX !
Jeanne est très satisfaite de son potager. Plus jamais il n'utilisera de produits toxiques ! Il les jette tous à la poubelle !

UNE BONNE RATATOUILLE !
Pour le dîner, Jeanne décide de préparer une belle ratatouille ! Mais les légumes participent ! Au secours !!!

L'ÉQUILIBRE EST REVENU !
Tous les légumes sont épanouis et s'entendent très bien ! Le fenouil s'est fait de nouveaux amis ! Les insectes sont aussi très heureux !

UDSIS
Grandir de toutes
nos forces

www.udsis.fr

Les Paysans à l'école présentent

LE FENOUIL

De nouvelles cultures, pour un meilleur futur

Changement climatique, amélioration des revenus attendus des consommateurs. Avec agriculture adaptée et innovante, en diversifiant leurs cultures et en améliorant leurs techniques !

*AGRI-ÉCOLOGIE *INNOVATION *VALOISIAISON

Le fenouil est un légume « tige » (partie de la plante consommée) à la saveur anisée, de la famille des apiaceae, comme la carotte, le persil, le panais... Caractérisé par une courte tige et des feuilles en dentelle, on mange surtout la base de sa tige, appelée butte. Il existe aussi le fenouil sauvage, principalement cultivé pour huile essentielle. Sa tige cylindrique peut atteindre 2 mètres. Ce sont ses graines qui sont consommées comme épice.

FORME & SANTÉ

CORNET LACER ET BON POUR LA DIGESTION

Facile en cuisine et avec une forte teneur en eau, le fenouil est riche en antioxydants qui protègent nos cellules et en fibres qui facilitent la digestion. En infusion, il aide à soulager les maux d'estomac et à éviter les ballonnements. Le fenouil a aussi des propriétés anti-inflammatoires et contient de la vitamine B8, importante pour la croissance des cellules, l'énergie et la concentration.

CABILLAUD AUX AGRUMES ET FENOUIL LOCAL

1. Éliminer l'échalote et le fenouil, faire revenir avec le beurre.
2. Déglacer avec le Muscat, rajouter le jus de citron et d'orange et laisser bien réduire.
3. Mouiller avec le fumet de poisson et la crème fraîche. Cuire à demi-couvert et à feu doux pour épaissir la sauce.
4. Graisser légèrement les filets de poisson et les disposer dans un plat allant au four, enfourner 15 à 20 min ou four préchauffé à 180°C.
5. Dresser les filets de poisson et le pamplemousse et napper de la sauce aux agrumes.

DANS LES P-O C'EST UNE BONNE IDÉE

- Peu sensible aux maladies et bio-agresseurs, il est économique, écologique et souvent cultivé en bio.
- Peu consommateur en eau et éléments minéraux, il s'adapte bien au climat des Pyrénées-Orientales.
- Il constitue pour les agriculteurs une culture de diversification intéressante à intégrer dans leurs rotations.

UDSIS
Grandir de toutes
nos forces

www.udsis.fr

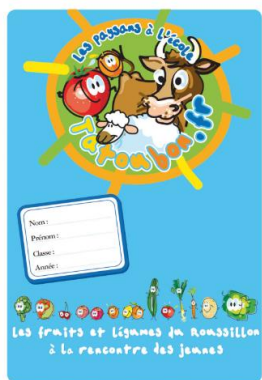


Des outils pédagogiques sur plusieurs thèmes
(fruits et légumes, élevage, biodiversité)

- tableaux et magnets
- livrets individuels

Des agriculteurs formés

Des agriculteurs rémunérés



En projet : traduction de la carte en catalan



Contact : Gilles PLANAS, CDA66

g.planas@pyrenees-orientales.chambagri.fr

06 07 83 93 42