

POSTER



Source : Des butternuts bio et locales aux menus de la restauration hors domicile, un projet innovant et riche de sens...

La restauration hors-domicile à la rescousse des produits dits hors calibre

Adélaïde Rivereau¹

¹Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, projet européen Food Heroes

Des butternuts bio et locales aux menus de la restauration hors domicile, un projet innovant et riche de sens...

Le marché du frais, en Grande et Moyenne Surface est très sélectif. Les courges trop petites ou trop grosses ne sont pas acceptées. Faute de débouchés économiquement viables, pour éviter de conditionner, stocker et finalement jeter des produits, ce qui a un coût, grand nombre d'agriculteurs laissent les produits hors calibre aux champs.

En automne 2018, des chefs de cuisine ligériens viennent à la rescousse des grosses courges. Deux tonnes de butternuts de la ferme l'Aunay Lubin vont donc être aux menus pour ravir les papilles et éviter du gaspillage alimentaire à la production.

De nombreux acteurs vont mettre la main à la pâte pour sensibiliser au manger local et de saison et pour sensibiliser à la problématique du hors calibre.

La cerise sur le gâteau, les courges sont vendues à un prix rémunérateur pour l'agriculteur !

Cette action est menée dans le cadre du projet européen Food Heroes qui a pour objectif de mettre en place des projets innovants pour réduire les pertes alimentaires en agriculture avec valeur ajoutée pour les agriculteurs. Les partenaires français sont l'AC3A, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, le Technopole Quimper Cornouailles ainsi que le Laval Mayenne Technopole.

Abstract : Catering came to rescue out of caliber fresh products

Organic and local butternuts, on the menu of catering, an innovative and meaningful project

Fresh market, for supermarket is very selective. Squash that is too small or too big is not accepted. In the absence of economically viable markets, to avoid packaging, storing and finally disposing of products, which has a cost, many farmers leave products out of the field.

In autumn 2018, Loire chefs come to rescue big squashes. 2T of butternuts from the farm "l'Aunay Lubin" will be on the menus to delight customers and avoid food waste production.

Many actors will be involved to raise awareness of local and seasonal eating and to raise awareness of the issue of oversized.

The icing on the cake, squashes are sold at a lucrative price for the farmer!

This action is carried out within the framework of the European project called Food Heroes, which aims to set up innovative projects to reduce agricultural losses with added value for farmers. The French partners are AC3A Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, Technopole Quimper Cornouailles and Laval Mayenne Technopole