

Blois, le 16 mars 2023

## DÉJEUNER DU LOIR-ET-CHER : UN MENU 100 % LOIR-ET-CHÉRIEN PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS DES COLLÈGES ET LE CHEF CHRISTOPHE HAY

Le jeudi 16 mars, le conseil départemental reconduit le « Déjeuner du Loir-et-Cher », initiative qui, depuis 2018, propose un menu commun élaboré à base de produits locaux et servi le même jour dans les 26 collèges publics du département. Ainsi les élèves bénéficieront d'un repas exceptionnel proposé par le chef Christophe Hay (*Fleur de Loire* à Blois) en concertation avec les cuisiniers des collèges.

Pour la troisième année consécutive, le conseil départemental associe le cuisinier natif de Vendôme à cette opération organisée dans le cadre de sa politique d'approvisionnement local pour la restauration scolaire. Attaché à mettre en valeur dans sa cuisine les produits ligériens, ce dernier a imaginé pour ce « Déjeuner du Loir-et-Cher » un menu composé de produits de la Loire, inspiré de la restauration gastronomique et adapté, en concertation avec les chefs de cuisine des collèges, à la restauration collective.

### Au menu :

- Velouté Parmentier ;
- Blanquette de veau, patates douces et pleurotes ;
- Fromage frais sur toast ;
- Tarte fine aux pommes, crème vanillée et caramel de pomme.

**« Garantir des repas de qualité, variés, équilibrés et à base de produits locaux constitue une priorité pour le département de Loir-et-Cher. À ce titre, je rappelle que le tarif quotidien n'a pas augmenté en dépit des circonstances et que le budget alloué aux services de restauration a augmenté pour maintenir la qualité des repas tout en tenant compte de l'inflation. »** déclare Philippe Gouet, président du conseil départemental, qui a déjeuné pour l'occasion au collège *Maurice-Genevoix* de Romorantin-Lanthenay, accompagné de Tania André, conseillère départementale du canton.

Le conseil départemental de Loir-et-Cher considère la pause déjeuner comme un moment de plaisir et de convivialité durant lequel le bien manger est primordial. Chaque jour, tous les repas sont préparés sur place par des cuisiniers du conseil départemental. **Chaque année, plus de 1 300 000 déjeuners sont servis dans les restaurants scolaires aux 10 500 demi-pensionnaires des 26 collèges publics gérés par le département.**

De nombreux élus départementaux ont partagé ce déjeuner dans les collèges de leur canton : Pascal Huguët au collège *Pierre-de-Ronsard* de Mer, Claire Foucher-Maupetit au collège *Jean-Emond* de Vendôme, Virginie Verneret au collège *Hubert-Fillay* de Bracieux, Marie-Hélène Millet et Stéphane Baudu au collège *Les Provinces* de Blois, Geneviève Repinçay au collège *Antoine-de-Saint-Exupéry* de Contres, Michel Contour au collège *Marcel-Carné* de Vineuil, Hanan El Adraoui au collège *François-Rabelais* de Blois et Michel Fromet au collège *Blois-Vienne* de Blois.



**déjeuner** **100%**  
**loir-et-chérien**  
pour tous les collégiens

**jeudi 16 mars 2023**

Menu élaboré  
par les cuisiniers des collèges,  
en collaboration avec le chef  
Christophe HAY

*Dans mon collège,  
je mange local  
et de saison !*



## CONTACT PRESSE

Flavien Cuperlier – Attaché de presse  
Conseil départemental de Loir-et-Cher

[flavien.cuperlier@departement41.fr](mailto:flavien.cuperlier@departement41.fr) - 02 54 58 54 60

suivez-nous sur :  
**departement41**



« Nous sommes fiers que Christophe Hay, chef doublement étoilé par le guide Michelin depuis 2019, élu cuisinier de l'année 2021 par le guide gastronomique Gault & Millau et attaché à sa région d'origine, soit partenaire de cette initiative : son engagement locavore prônant une consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile est en totale adéquation avec notre volonté. » ajoute Claire Foucher-Maupetit, vice-présidente chargée de l'éducation, de l'enseignement supérieur, des collèges et des bâtiments.

## FR41SI! devant!

Dans mon collège, je mange local



Le conseil départemental est convaincu de longue date que le retour à une consommation locale figure parmi les défis à relever à la fois pour inculquer les bonnes pratiques dès le plus jeune âge en matière d'habitudes alimentaires que pour l'avenir de l'agriculture et de la planète. **C'est pourquoi il encourage la consommation de produits locaux et incite la restauration collective – notamment scolaire – à s'approvisionner au plus près en s'appuyant sur des circuits courts.** Ainsi, au quotidien, les chefs de cuisine font découvrir aux collégiens les produits de saison de nos territoires, s'appuyant sur la plateforme [Agrilocal 41](#), la légumerie départementale et le véhicule frigorifique « Frais Devant ! » pour leur livraison.

Les produits sont exclusivement issus du Loir-et-Cher, département qui offre une grande diversité de produits : céréales, légumes, légumineuses, fruits, fromages et produits laitiers et autres fruits secs, champignons...

Les collèges, établissements publics autonomes, peuvent également s'approvisionner dans les départements voisins de la région Centre Val de Loire.

Outre le rapprochement direct entre les producteurs locaux et les établissements scolaires, la plateforme de circuits de proximité « Frais devant 41 ! » permet la collecte et la distribution de près de 10 tonnes de marchandises à l'année et près de 20 000 pièces (bottes de radis, salades, melons...). Mise en place en 2020, la Plateforme référence une quarantaine de producteurs locaux dont une dizaine pour l'activité de la légumerie. Elle permet de lever les principaux freins à l'approvisionnement local que sont les livraisons (les producteurs ne peuvent pas livrer des quantités parfois assez faibles dans tout le département) ainsi que la préparation des légumes (qui prend du temps pour les équipes de cuisine).

La légumerie, expérimentée en 2020 avec 3 puis 7 collèges, permet quant à elle de traiter une tonne de légumes par semaine (épluchés, découpés, mis sous vide et livrés dans les collèges).

Le département adhère également à la plateforme [Agrilocal](#) depuis 2019.

**« Cet outil de commandes et de mise en relation entre les professionnels de la restauration collective et les producteurs locaux du territoire implique néanmoins que les producteurs locaux soient en mesure de livrer les établissements. Le quantitatif commandé ne le permet pas toujours. Les deux outils sont complémentaires. L'atteinte des objectifs de la [loi Egalim](#) et les ambitions fortes du Département en matière de valorisation des produits locaux de qualité nécessitent de mobiliser toutes les solutions à disposition. »** résume Claire Foucher-Maupetit.



## AGRI local 41

LE LOIR-ET-CHER  
DANS NOS ASSIETTES

### CONTACT PRESSE

Flavien Cuperlier – Attaché de presse  
Conseil départemental de Loir-et-Cher

[flavien.cuperlier@departement41.fr](mailto:flavien.cuperlier@departement41.fr) - 02 54 58 54 60

suivez-nous sur :  
[departement41](http://departement41.fr)

