CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE PAYS - PÉREUIL

4 pers.
Temps de préparation 30/40 min
Difficulté 1/5

Sablé de chanvre et son émincé de porc

par Antoine DREVON, Chef de cuisine au Département de la Charente

À l'occasion des marchés de producteurs de pays, le Département de la Charente vous invite à la découverte des richesses culinaires locales. Les chefs cuisiniers, agents du Département, vous présentent leur savoir-faire et vous proposent de déguster des recettes originales préparées avec les produits des producteurs présents sur le marché du jour.

INGRÉDIENTS

SABLÉ

- 100 g de farine T55
- 100 g de tourteaux de chanvre
- 160 g de beurre doux
- 200 g de tomme de Charente (vache)
- 100 g de graines de chanvre décortiquées
- 1 oeuf
- Un peu d'eau
- Une pincée de sel fin

PORC ÉCHINE

- 320 g de porc échine
- 5 cl d'huile d'olive
- Une pincée de sel fin
- Une pincée de poivre blanc du moulin

CHUTNEY

- 400 g d'oignons frais
- 5 g de sucre semoule
- 15 cl de vinaigre balsamique

PRÉPARATION

Sablé

Mélanger le beurre, la farine, le sel afin d'avoir une texture sablée.

Ajouter le reste des ingrédients : tourteaux de chanvre, dés de tomme, graines de chanvre, œuf, eau.

Abaisser la pâte entre deux papiers sulfurisés afin d'obtenir une épaisseur de 1/2 cm.

Détailler au couteau ou à l'emporte pièce selon la forme souhaitée.

Cuire sur un papier sulfurisé ou plaque en silicone, pendant 12-14 min à 180°C, le sablé doit être doré.

Chutney

Eplucher, émincer, suer les oignons dans l'huile d'olive. Déglacer avec le vinaigre balsamique, baisser le feu puis ajouter le sucre et faire mijoter 15 min.

Viande

Emincer la viande et snacker avec un filet d'huile d'olive, assaisonner.

Dressage

Mettre du chutney d'oignons sur le sablé et ajouter la viande.

BONNE DÉGUSTATION !

Projet Alimentaire Territorial de la Charente : soutenir une alimentation locale, durable et solidaire pour tous

Le Département de la Charente s'engage pour la transition alimentaire de son territoire à l'horizon 2030 en pilotant le **Projet Aliment'Terre Charente.**

Le PAT du Département incarne une vision ambitieuse pour **bâtir un système alimentaire territorial** à la fois **durable, solidaire et résilient.** En mobilisant les forces vives du territoire, il vise à **relocaliser les productions agricoles de qualité** tout en réduisant les transports et leur impact environnemental. Il doit **permettre de structurer et développer les filières locales** en soutenant les producteurs et en favorisant des circuits courts justes et équitables.

Il entend répondre également aux besoins croissants de la restauration collective, en **produits locaux et biologiques.**

La volonté du Département est de permettre l'accès à une alimentation plus saine et durable pour tous.

Il répond à 3 grands enjeux :

DÉVELOPPER
les ressources agricoles du territoire

En soutenant une agriculture durable

AGIR
auprès des publics

En accompagnant la transition alimentaire de la restauration collective

En permettant à tous l'accès à des produits locaux de qualité

STRUCTURER
les moyens d'action à l'échelle du PAT

En structurant des moyens logistiques à l'échelle du Département

En faisant de l'insertion un levier de développement du PATD

En fédérant les actions des collectivités

Ces enjeux sont déclinés en **70 actions concrètes** et inclusives par un premier **plan d'action 2025 - 2027**.

Plus d'informations sur **www.lacharente.fr**
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

Contact : 05 16 09 74 95
Elisabeth SCHOM, Chargée de mission Alimentation
«Projet Alimentaire de Territoire»

Agrilocal : produire, acheter et consommer local, des enjeux pour la Charente !

Le Département de la Charente mène une action concrète de proximité au service des usagers de la restauration hors domicile et de sa filière alimentaire.

Dans cette optique, le Département adhère depuis 8 ans au dispositif Agrilocal, plate-forme numérique pour faciliter l'introduction de produits locaux en restauration collective.

C'est un outil novateur, efficace et simple d'utilisation dont le Département rend l'accès gratuit aux acteurs du territoire...

La plate-forme numérique est conforme aux principes de la commande publique et offre aux producteurs une vitrine pour mieux les faire connaître.

Par la réduction du nombre d'intermédiaires « entre le champ et l'assiette » en circuit-courts, Agrilocal permet aux producteurs de récupérer l'essentiel de la valeur ajoutée de leur production.

Le Département soutient un modèle où les producteurs locaux sont correctement rémunérés pour apporter des produits de qualité en restauration collective.

Agriculteurs, acheteurs de la restauration collective.
N'hésitez pas à prendre contact avec les services du Conseil départemental pour plus de renseignements.

agrilocal 16

www.agrilocal16.fr

Contact : 05 16 09 60 41
Marie-Laure FORNARO-GRIS,
Responsable du secteur Agriculture et Alimentation

La restauration dans les collèges : une mission du Département

Le Département a pour mission la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement des collèges. Il en assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique.

Le Département gère la gestion des agents techniques (ATTEE). Ces personnels, recrutés et formés par le Département, ont des missions d'entretien, de maintenance et de restauration.

C'est environ 300 agents du Département, agents départementaux (dont 40 chefs de cuisine, 30 seconds de cuisine et agents polyvalents), qui œuvrent quotidiennement au bon fonctionnement de la restauration scolaire et qui participent à l'élaboration de plus de 1 800 000 repas pour les collégiens charentais par an (1,83 million de repas produits et consommés en 2024).

90 % des élèves scolarisés dans les collèges publics charentais sont demi-pensionnaires.

L'alimentation est un enjeu fondamental de lutte contre les inégalités sociales et de santé publique.

Face à l'augmentation de l'obésité, de la sédentarité et des pathologies nutritionnelles chez les adolescents, le Département intervient auprès des équipes des collèges avec l'ambition d'améliorer l'offre nutritionnelle par :

- la validation, le contrôle des plans alimentaires de chaque collège en cuisine ainsi que la déclinaison de menus équilibrés respectueux des règles nutritionnelles en vigueur, par la diététicienne départementale ;
- l'accompagnement des chefs de cuisine et des seconds sur site pour favoriser la mise en œuvre de plats « faits maison », cuisinés par les équipes à base de produits frais de saison, de préférence bio et locaux.

C'est dans cet objectif qu'une «cellule restauration scolaire» a été créée au Département fin 2024 avec l'ambition d'accompagner la transition alimentaire de la restauration collective pour atteindre 30% de denrées bio d'ici 2030 dans tous les collèges publics charentais (axe 2 du PAT).