

## Actions autour des viandes

### Editorial

Augmenter la qualité des produits consommés en Restauration Hors Domicile (RHD) constitue une de nos priorités.

Hasard du calendrier, la viande est particulièrement à l'honneur d'actions menées par la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes.

Nous travaillons en synergie avec les professionnels (filières, éleveurs, producteurs locaux) pour qu'ils soient en mesure de répondre aux exigences propres à la restauration collective. C'est le sens du partenariat avec l'ARPPC dans le cadre du programme de "Valorisation de la viande porcine régionale en RHD" initié par la Région Poitou-Charentes.

C'est le sens aussi de notre intervention au colloque organisé par la Chambre d'agriculture des Deux-Sèvres et Intervianandes Poitou-Charentes à Bressuire le 28 mars dernier.

Dans les collèges de la Charente, nous réalisons des formations pratiques sur le travail des viandes à destination des chefs de cuisine, complétées par des formations plus théoriques sur la connaissance des textes officiels et des besoins nutritionnels des adolescents.

Jean-Luc DRAPEAU,  
président de la MNA PC

La Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes est intervenue dans le domaine des viandes.

### Valorisation de la viande porcine régionale en RHD

La viande porcine régionale fait l'objet d'un programme de valorisation de la Région Poitou-Charentes depuis 2006. Dans ce cadre, la MNA PC a conduit des actions, en partenariat avec l'Association régionale porcine Poitou-Charentes (ARPPC).

Des "journées découverte" ont été organisées à destination des équipes de restauration et gestionnaires des lycées dans des entreprises d'élevage et d'abattage, qui ont constitué autant d'occasions d'échanges entre offre et demande.

Des tests ont été réalisés avec pour objectif d'observer la consommation de viande de porc dans les restaurants scolaires de la Région et de comparer la transformation (découpe, cuisson), la consommation et la satisfaction des convives, entre le produit standard et le produit certifié "Porc signé Poitou-Charentes".

Le technicien culinaire de la MNA a élaboré un ensemble de fiches techniques et recettes spécifiques à la restauration collective.

### Colloque "Evolution de la consommation et qualité des viandes"

Le 28 mars, la Chambre d'agriculture des Deux-Sèvres et Intervianandes Poitou-Charentes ont organisé un colloque au Bocapôle de Bressuire. Le premier temps a été consacré aux "développements techniques". Didier Bastien, de l'Institut de l'élevage, a présenté les résultats d'une étude sur "l'adéquation offre/demande en viande bovine". Louis Orenge, du Centre d'information des viandes, a démontré que "la consommation est en pleine révolution". Christian Desvignes, de la MNA PC, sur le thème "restauration collective et qualité des viandes" a montré que l'achat, le stockage, la production et la distribution constituent autant d'étapes qui impactent la qualité des viandes.

Une table ronde a permis de répondre aux questions du public.



Colloque, Bocapôle de Bressuire, 29 mars 2009.

La Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes forme le personnel des restaurants des collèges du département de la Charente.

Deux actions complémentaires ont été organisées : l'une autour des viandes, l'autre plus générale. Elles poursuivent le même objectif d'optimisation de la qualité gustative et nutritionnelle des repas servis aux collégiens.

### La préparation et la cuisson des viandes

Le travail des viandes est réalisé en partenariat avec l'Institut de l'élevage et Intervianes Poitou-Charentes, fournisseur de la matière première, dans une optique de promotion de viandes de qualité. Répartie sur quatre sessions, cette formation s'adresse à l'ensemble des chefs de cuisine.

L'accent est mis sur les techniques de découpe et de cuisson et chaque participant, muni du matériel adéquat, s'exerce au parage et autre exercice. Ce travail en amont joue un rôle essentiel dans la confection des plats et, pour ce faire, le technicien culinaire de la MNA PC est assisté d'un boucher de l'Institut de l'élevage.

Tant la découpe que la préparation culinaire jouent un rôle primordial dans la consommation par les enfants. Pour en juger, l'atelier se termine par une analyse sensorielle qui permet de vérifier l'adéquation des propositions à la satisfaction recherchée des enfants.

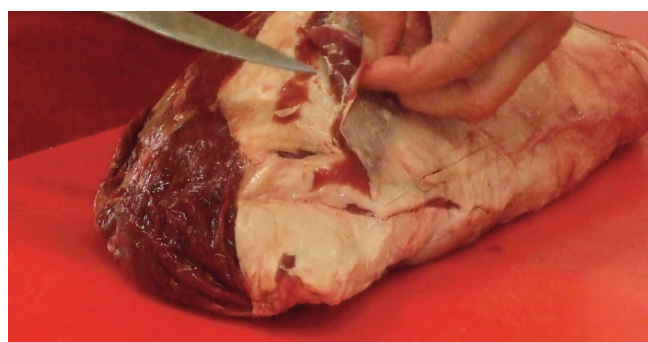
Dans la continuité, une formation sur le pain aura lieu à la rentrée scolaire prochaine.

### La réglementation et les besoins des ados

Plus largement ouverte aux chefs de cuisine et à leurs seconds, cette formation, conduite par une diététicienne, fait le point sur la réglementation (PNSS...). Elle donne des repères en matière d'association des familles d'aliments, de fréquence, de grammage, etc. Elle insiste sur les besoins spécifiques des adolescents.

De façon générale, les intervenants de la MNA PC vantent les "fondamentaux", qui consistent à travailler en priorité la "matière brute".

Pour les professionnels de la restauration collective, ces temps de formation constituent des moments privilégiés de rencontre et d'échange sur leurs pratiques.



Un atelier de découpe des viandes.

**Le Pays Ruffécois** (16) a édité une brochure *La Dynamique locale en faveur des producteurs locaux et des consommateurs en Pays Ruffécois*. La MNA PC est citée pour le volet "Restauration scolaire".

**Le Pays des Six Vallées** (86) et la MNA PC ont signé une convention pour poursuivre le programme de développement de l'approvisionnement local en restauration collective, initié depuis 2000.

### L'USEP a fêté ses 70 ans



L'arrivée des jeunes sportifs au stade Charléty de Paris.

Le 1<sup>er</sup> février, l'USEP a fêté ses 70 ans en organisant, entre autres, une "Traversée de Paris" (non compétitive) qui a réuni symboliquement 2 009 participants. Tout aussi symboliquement, les Usépiens ont démarré le parcours depuis l'école Jean Zay (du nom du ministre qui a signé, le 1<sup>er</sup> février 1939, la circulaire de naissance de l'USEP) pour rejoindre le stade Charléty par l'avenue Pierre de Coubertin.

La MNA PC a distribué un "goûter Usépien" : "petit pain filou", fabriqué par un boulanger de Poitiers, accompagné d'un jus de pomme livré par un producteur de Poitou-Charentes.

La manifestation s'est poursuivie au stade Charléty, avec tour de piste et pique-nique dans les gradins. En clôture, une chorale a interprété "Avec l'USEP, unis dans le sport".

### Agenda

#### Mai 2009

**Fin de restitution des synthèses des "états des lieux Restauration" des collèges du département de la Charente**

**Début de restitution des "états des lieux Restauration" des collèges du département des Deux-Sèvres**

20 mai. **Participation au Chapiteau régional d'information "Agriculture Agroalimentaire", Saint-Maixent**

#### Mai-Juin

**Rencontres USEP** Points forts : "P'tit raid USEP Charente 2009" et "Rencontres Maternelles" Deux-Sèvres

2-4 juin. **Participation au 23<sup>e</sup> Forum de la restauration municipale et territoriale à Niort**