

DOSSIER DE PRESSE

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE DU LOIRET

45^à Table.

CUISINE LOIRÉTAINE



au **SALON DE LA GASTRONOMIE** - Orléans

Venez
déguster
le



45ATABLE.FR

CONTACT PRESSE Océane NTUTUME

oceane.ntutume@loiret.fr 02 38 25 43 38



SOMMAIRE

- I. **45 à Table : un restaurant pour célébrer les saveurs du Loiret au Salon de la Gastronomie**
 1. Une expérience culinaire au Salon de la Gastronomie
 2. Le *Menu Signature Loiret* version automne, une immersion gourmande 100 % locale
 3. Un restaurant mêlant gastronomie et insertion

- II. **Retour sur l'histoire du *Menu Signature Loiret***
 1. Un défi inédit entre les écoles hôtelières du Loiret
 2. Des déclinaisons en restauration scolaire

- III. ***Mangeons Loiret* : de nombreuses actions menées pour relocaliser l'alimentation des Loirétains**
 1. Un soutien pérenne du Département en faveur de l'agriculture
 2. Une plateforme dédiée à l'achat de produits en circuits courts
 3. Le Guide des producteurs locaux en vente directe

I. **45 à Table : un restaurant éphémère pour célébrer les saveurs du Loiret au Salon de la Gastronomie**

Une expérience culinaire unique au Salon de la Gastronomie aux côtés de Saveurs et Talents et de la Ressourcerie d'Orléans

Du 22 au 25 novembre 2024, lors du Salon de la Gastronomie à CO'Met, le Département du Loiret proposera une expérience gustative inédite avec son restaurant éphémère *45 à Table*. Ce restaurant, spécialement créé pour l'événement, offrira aux visiteurs l'opportunité de découvrir les saveurs locales à travers le *Menu Signature Loiret*.



Informations pratiques

- Du vendredi 22 au dimanche 24 novembre de 11h30 à 14h00 puis de 19h à 21h30
- Le lundi 25 novembre de 11h30 à 14h00
- Au Parc des expositions – Le Loiret à CO'MET
- 1, rue du Président Robert Schuman à Orléans
- Emplacement : Stand G1
- Tarifs :
 - Menu complet (entrée, plat, dessert) : 33€
 - Entrée, plat **ou** plat, dessert : 28€
- Paiements acceptés : CB & espèces uniquement
- Pas de réservation possible

Retrouvez plus d'informations sur 45atable.fr.

Le Menu Signature Loiret, une immersion gourmande 100 % locale

Le *Menu Signature Loiret* d'automne, entièrement composé de produits locaux, est réalisé grâce aux achats de Saveurs et Talents directement auprès des producteurs du Loiret. Les visiteurs du restaurant éphémère *45 à table* pourront ainsi déguster des plats de saison, célébrant la qualité et la fraîcheur du terroir local.

L'entrée

La Royale de betterave, accompagnée d'une mousse de chèvre et de croustillantes chips de betterave chioggea



Nos producteurs loirétains

Fromage de chèvre de la ferme de la Mardelle
Fay-aux-Loges

Farine du moulin Laurentais
Huisseau-sur-Mauves

Betterave rouge des Jardins de la voie romaine
Beaune-la-Rolande

Vinaigre Martin Pouret
Fleury-les-Aubrais

Le plat

Le Suprême de volaille s'invitera à table, servi avec une duxelle de champignons, des échalotes confites, et une purée de potimarron onctueuse.



Nos producteurs loirétains

Suprême de poulet de la Ferme de Luteau
Beaune-la-Rolande

Vin blanc du Vignoble du Chant d'Oiseaux
Mareau-aux-prés

Micro pousse de la Ferme positive
Fleury-les-Aubrais

Champignons Shitake du Jardin du Brandalon
Bou

Le dessert

Douceur loirétaine au miel, safran, pomme et poire d'Olivet



Nos producteurs loirétains

Miel de Sologne Miel 1991
La-Ferté-Saint-Aubin

Safran des templiers
Egry

Vin blanc et rouge du Vignoble du Chant d'Oiseau
Mareaux-aux-Prés

Crème de poire de Covifruit
Olivet

Un restaurant mêlant Gastronomie et Insertion

Saveurs et Talents : une cuisine solidaire au service des saveurs locales

En cuisine, c'est l'association **Saveurs et talents**, un restaurant d'insertion basé à Saint-Jean-de-Braye, qui assurera la préparation du *Menu Signature Loiret*.



SAVEURS et TALENTS

Engagée dans l'insertion socio-professionnelle, cette structure propose des repas préparés à partir de produits locaux, entièrement faits maison. Les plats seront servis dans le respect des normes du marché et de la profession, contribuant ainsi à fournir du travail à des personnes en situation d'insertion.

Saveurs et Talents a bénéficié, en 2023, d'une subvention départementale de 21 500 € pour l'accueil et le suivi de bénéficiaires du RSA, au total 8 bénéficiaires du RSA ont été accompagnés.

Ce restaurant solidaire et le Département du Loiret partagent une ambition commune : insérer socialement et professionnellement des hommes et des femmes, bénéficiaires du RSA, éloignés du marché de l'emploi pour diverses raisons.



Un agencement écoresponsable et solidaire grâce à La Ressource AAA

L'aménagement du 45 à Table sera conçu pour créer une ambiance conviviale et authentique et dans une démarche écoresponsable avec du mobilier recyclé fourni par **la Ressourcerie d'Orléans**, association engagée dans l'économie solidaire.



L'association a pour mission de récupérer des objets et matériaux en bon état pour les revaloriser, les détourner de leur usage initial lors d'ateliers créatifs, ou les revendre, réduisant ainsi l'enfouissement et l'incinération des déchets. Elle s'inscrit pleinement dans une logique de développement durable et d'économie circulaire, tout en participant à la protection de l'environnement.

La Ressourcerie a à cœur de créer des emplois durables et non délocalisables dans le secteur du réemploi et de la valorisation d'objets. Dans cette logique, elle est agréée Atelier Chantier d'Insertion par l'Activité Economique (ACI).

En 2023, La Ressource AAA a bénéficié d'une subvention départementale de 207 044€ pour l'accueil et le suivi de bénéficiaires du RSA, au total 41 bénéficiaires du RSA ont été accompagnés.

À propos du plan d'action en faveur de l'emploi

À ce jour, le Loiret compte 27 structures, dont 25 sont des associations régies par la loi de 1901, engagées dans une ou plusieurs activités d'insertion par l'activité économique (SIAE).

En 2023, ces structures ont accueilli 2064 bénéficiaires de contrats à durée déterminée d'insertion (CDDI), équivalant à près de 700 équivalents temps plein (ETP). Lors de leur embauche, plus de 900 de ces bénéficiaires percevaient le RSA.

Le Département soutient financièrement 25 des 27 structures d'insertion par l'activité économique présentes sur le territoire.

En 2023, un montant total de 2,718 millions d'euros a été alloué par le Département aux aides pour les postes et au fonctionnement, accompagné d'une enveloppe exceptionnelle de 700 000 euros destinée à 10 SIAE. Cette dernière somme est cofinancée à hauteur de 50 % par l'État (DDETS) afin de soutenir leur transformation structurelle et leur développement.

Par ailleurs, depuis mars 2023, le Département met en œuvre l'expérimentation sur l'accompagnement rénové des bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active dans l'agglomération Montargoise, en partenariat avec France Travail.

II. Retour sur l'histoire du *Menu Signature Loiret*

Un défi inédit entre les écoles hôtelières du Loiret

En 2022, le Département du Loiret a lancé son premier *Menu Signature Loiret*, né d'un concours réunissant les quatre écoles hôtelières du territoire (l'Ecole Saint-Louis de Montargis, le CFA de la CMA d'Orléans, le Lycée hôtelier de l'Orléanais et le Lycée Jean de la Taille de Pithiviers). Ce défi culinaire reposait sur un vote en ligne et l'avis d'un jury de 70 Loirétains et professionnels, menant à la création d'un menu composé exclusivement de produits locaux, bruts et de saison.

Pour concevoir ce menu, le Département s'est associé à l'**Union des Métiers de l'Industrie et de l'Hôtellerie du Loiret** et à la **Chambre d'Agriculture du Loiret**. Ce partenariat avait pour objectif de promouvoir les métiers de la restauration, de valoriser les produits de saison et de renforcer les liens entre producteurs et restaurateurs.

En 2023, le concours a connu un renouveau avec de nouvelles ambitions : le jury final s'est déroulé le **25 novembre au cœur du Salon de la Gastronomie** à CO'Met, où un espace de 400 m² a accueilli les jurys et les équipes.

Pendant quatre heures, le concours a pris des airs de « Top Chef » loirétain, avec les 3 écoles hôtelières du territoire et, pour la première fois, des chefs cuisiniers des collèges du Loiret. Les équipes ont réalisé leurs plats sous forme d'assiettes et de bouchées individuelles, et les apprentis en service en salle ont assuré le service auprès des jurys.



Cette deuxième édition a confirmé le succès du concours, tout en conservant son principe fondateur : les équipes ont conçu un menu **100 % local et de saison**, dégusté par le jury final le 25 novembre 2023.

En 2022, Marie Gricourt, cheffe étoilée, nous a fait l'honneur d'être la marraine de la première édition du concours du *Menu Signature Loiret*.

Le chef pâtissier français et chef du restaurant SarKara à Courchevel, Sébastien Vauxion était le parrain de l'édition 2023.

Des déclinaisons en restauration scolaire

Afin de promouvoir le *Menu Signature Loiret* auprès des collégiens, l'entrée et le plat du menu a été décliné en septembre 2024 dans les collèges de la Sologne à Tigy, sous la direction du chef Arnaud Van Speybroeck, et de Chinchon à Montargis, avec le chef Jérôme Suire.



Un stand *Mangeons Loiret* était également installé dans les collèges, où le livre de recettes *Menu Signature Loiret* était distribué, accompagné d'un quizz pour les élèves. Ces animations visent à mettre en valeur le savoir-faire des chefs primés au concours culinaire Menu Signature Loiret au sein de leur collège.



Le menu a également été décliné sur le temps de la restauration scolaire pendant la semaine du goût du 14 au 18 octobre 2024 dans 16 collèges du Loiret :

- Collège Louis Joseph Soulas à Bazoches les Gallerandes
- Collège Robert Goupil à Beaugency
- Collège La Vallée de l'Ouanne à Chateaurenard
- Collège Pierre Mendes France à Checy
- Collège Mary Jackson à Dadonville
- Collège Pierre Auguste Renoir à Ferrieres
- Collège Le Pres des Rois à La Ferté Saint-Aubin
- Collège Gaston Coute à Meung-sur-Loire
- Collège Jean Pelletier à Orléans
- Collège Jean Rostand à Orléans
- Collège Les Clorisseaux à Poilly lez Gien
- Collège Nelson Mandela à Saint-Ay
- Collège André Malraux à Saint-Jean-de-la-Ruelle
- Collège Henri Becquerel à Sainte Geneviève des Bois
- Collège La Foret à Trainou
- Collège Lucie Aubrac à Villemandeur



Au quotidien, les équipes de cuisine des collèges s'engagent pour privilégier des produits de qualité (labellisés, bio, circuits courts) et le fait maison. Les élèves sont informés des produits locaux présents dans leurs assiettes. Enfin, un travail est fait sur la prévision des quantités pour éviter le gaspillage.

III. *Mangeons Loiret* : de nombreuses actions menées pour relocaliser l'alimentation des Loirétains



Le *Menu Signature Loiret* fait partie du Projet alimentaire territorial *Mangeons Loiret* initié par le Département et la Chambre d'agriculture. Ce projet regroupe toutes les initiatives visant à promouvoir une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement et équitable pour les producteurs du territoire. De nombreuses actions sont ainsi déployées pour rendre cette alimentation visible et accessible à tous.

Un soutien pérenne du Département en faveur de l'agriculture

En juin 2023, le Département a renouvelé sa convention de partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Loiret jusqu'en 2025, pour la mise en œuvre d'actions liées à *Mangeons Loiret*, à l'adaptation au changement climatique, et au soutien des agriculteurs. La collectivité attribue une aide financière annuelle de 287 000 € à la Chambre d'Agriculture.

Le Projet alimentaire territorial (PAT) *Mangeons Loiret*, co-piloté par le Département et la Chambre d'Agriculture du Loiret, vise à développer les circuits de proximité et à rendre l'offre de produits agricoles locaux visible et accessible à tous. Il s'est traduit depuis 2020 par la mise en place, notamment :

- de marchés de producteur (une dizaine sur l'année) ;
- du guide des producteurs locaux en vente directe et d'une application applimangeonslocal.loiret.fr
- d'une plateforme d'achat de produits locaux (Approlocal devenue [Mangeons Loiret Pro](#) avec 950 références) pour les professionnels de la restauration
- d'actions pour accompagner les projets de diversification ou d'innovation des filières (cultures émergents telles que cornichons, amandier, houblon, noisettes, noix...) ;
- du concours culinaire *Menu Signature Loiret*

Au total, l'intervention du Département en faveur de l'agriculture loirétaine (soutien à la Chambre d'agriculture, aux investissements agricoles, à la plateforme Loiret Ecoute Active, mise en œuvre du Projet alimentaire territorial...) s'élève chaque année à plus d'1,2 M€. Le Département est ainsi particulièrement volontariste et fait le choix de maintenir le soutien au monde agricole alors que la compétence économique est transférée à la Région.

Une plateforme dédiée à l'achat de produits en circuits courts

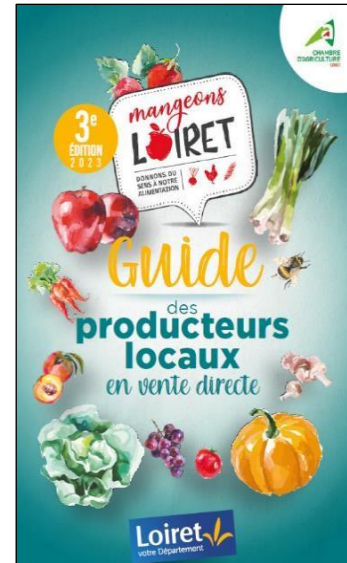
En lien avec le partenariat avec la Chambre de l'Agriculture, les restaurations collectives, établissements scolaires, restaurations privées, commerçants alimentaires sont invités à utiliser une plateforme d'achat de produits locaux [Mangeons Loiret Pro](#). Elle compte 950 références et près de 150 acheteurs avec le développement progressif d'une solution logistique qui permettra d'assurer le transport des produits auprès des clients professionnels.

Le Guide des producteurs locaux en vente directe

Il est possible de retrouver près de 300 producteurs loirétains en vente directe dans un guide gratuit, comportant également l'intégralité des marchés du département, des conseils sur la saisonnalité des produits ou les labels qualité.

Cet ouvrage traduit l'engagement fort du Département et de la Chambre d'agriculture pour promouvoir la richesse, la qualité, et la diversité des produits de notre territoire afin de les faire connaître auprès de tous les Loirétains.

Avec l'application à découvrir sur applimangeonslocal.loiret.fr, chaque Loirétain peut accéder au guide gratuitement depuis son smartphone.





DÉPARTEMENT DU LOIRET

45945 Orléans • **02 38 25 45 45** • www.loiret.fr