IDÉE RECETTE
CUISINER BIO À LA MAISON

TARTE SALÉE À LA TOMATE ET BLEU DU VERCORS

Ingrédients :

125 g de bleu du Vercors BIO
3 oeufs BIO
20 cl de crème fraîche BIO ou lait BIO entier ou 1/2 écrémé
1 tomate BIO (environ 300 g)

Pour la pâte brisée :
200 g de farine T65 BIO
5 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge BIO ou huile de tournesol BIO
50 ml d'eau chaude

Préparation :

Préparer la pâte brisée en premier de façon à la laisser reposer avant de l'étaler (environ 20 minutes).
Verser la farine dans un saladier, ajouter une pincée de sel et mélanger l'huile à la farine avec une cuillère en bois.
Ajouter progressivement l'eau chaude de façon à former une boule.

Préparation de la garniture : mélanger les oeufs, la crème fraîche et le bleu du Vercors coupé en dés dans un saladier, assaisonner à votre convenance.

Découper les tomates en rondelles.

Etaler la pâte, déposer les tomates et verser la garniture.

Faire cuire au four 30 min., à 180°C.

IDÉE SUCRÉE/SALÉE :
Dès l'automne, vous pouvez remplacer les tomates par des poires BIO

À déguster avec une délicieuse salade verte BIO !

* coût constaté au 1er juin 2013

Pour 5,66 €
soit 0,94 € par personne*

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Corabio, Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique, reconnue d'intérêt général fédère l'ensemble des producteurs bio de Rhône-Alpes via les associations départementales et interdépartementales : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, l'ARDAB pour la Loire et le Rhône, l'ADABio pour l'Isère, l'Ain, la Savoie et la Haute-Savoie. Corabio travaille depuis plus de 10 ans sur l'introduction des produits biologiques en restauration collective. Ce travail, initié en 2000 avec les écoles primaires et les municipalités, avait pour objectif premier la sensibilisation des enfants sur l'alimentation. Face à l'émergence d'une demande sociétale de plus en plus forte, son activité pour une restauration collective bio s'est structurée autour de projets complétant la visée pédagogique. Depuis 2006, avec le soutien de la région Rhône-Alpes, Corabio accompagne les lycées dans l'opération « Mon lycée mange bio ». Aujourd'hui, Corabio intervient également auprès des restaurants d'entreprise afin qu'ils puissent proposer des produits bio locaux à leurs convives via «Manger Bio et Local en Entreprise».

www.corabio.org

FL Conseil a été créée en 2004, pour répondre aux besoins des entreprises de mieux piloter leur restauration : assistance appel d'offres, audit suivi de contrat, suivi d'exécution, audit achat, formation "pilotage restauration", mission "clients mystère" auprès de clients tels que le CEA Grenoble, LAFARGE, IFP Energies Nouvelles, INTEFP, la Région Rhône-Alpes... FL Conseil est particulièrement sensible à toute initiative allant dans le sens de son engagement (qualité produit, restauration responsable, satisfaction convive et respect des équilibres financiers). Dans cette perspective et en tant qu'initiateur du projet, FL Conseil accompagne Corabio.

www.conseil-restauration.com

Avec le soutien de :

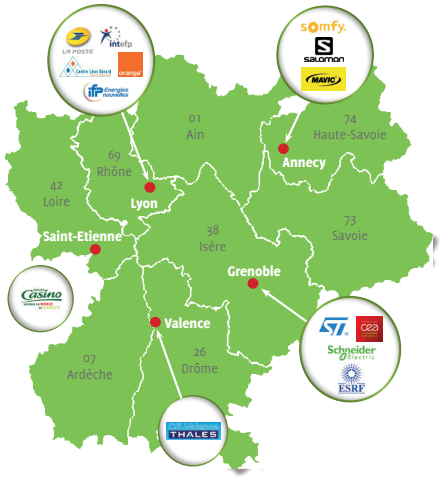
Création © Corabio 08.14 - Imprimé sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Une opération en Rhône-Alpes inédite en France !

Découvrez les produits biologiques locaux dans votre restaurant d'entreprise !

www.mangerbiolocalenentreprise.fr



Les partenaires de restauration :

un programme proposé par :

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Manger Bio Local en Entreprise est un projet inédit, à l'initiative de Corabio et FL Conseil, qui consiste à accompagner des restaurants d'entreprise dans l'introduction des produits biologiques locaux. Le projet, soutenu par la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le SNRC, intègre aujourd'hui 13 des plus grandes entreprises de Rhône-Alpes issues de secteurs d'activité différents (industrie, service, agro-alimentaire...) et réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin.

Ce sont donc 17 restaurants d'entreprise d'environ 1000 repas/jour en moyenne, 20 000 salariés, 8 sociétés de restauration collective et 17 équipes de restauration qui bénéficient aujourd'hui de ce dispositif d'accompagnement. Les entreprises et sociétés de restauration collective se sont engagées dans la démarche par une convention tripartite signée avec Corabio pour une durée de 3 ans, avec pour objectif :

20 % de produits bio locaux dans les achats alimentaires

Ce projet d'intérêt général pose les contours d'une nouvelle alimentation responsable en restauration d'entreprise avec pour priorités :

- la valorisation des filières agricoles de proximité ;
- la création de lien social entre les acheteurs en restauration collective en direct des producteurs ;
- l'accès à une alimentation respectueuse de l'environnement, véritable enjeu de santé publique auprès de 20 000 salariés.

BIO de RHÔNE ALPES
MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

1 objectif : 20 % de bio et local !

Contribuez, vous aussi, au développement de l'agriculture biologique locale et identifiez les produits présents dans votre restaurant grâce au logo « Bio de Rhône-Alpes » vous garantissant des produits bio de proximité !

Pour en savoir plus sur le projet initié dans votre restaurant :

www.mangerbiolocalenentreprise.fr

Qu'est-ce qu'un produit biologique ?

Un produit dit «bio» est un produit issu de l'agriculture biologique et identifiable par les logos ci-contre. L'agriculture biologique est un mode de production respectant un cahier des charges précis, définit à l'échelle européenne. Les producteurs engagés en bio sont soumis à des contrôles systématiques obligatoires effectués par un organisme indépendant.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique promeut des pratiques culturales et d'élevage soucieuses de la préservation de l'environnement et de la santé de chacun. Par exemple Les engrais et pesticides chimiques sont interdits, comme les OGM, l'élevage hors-sol et les traitements hormonaux.

MANGER BIO & LOCAL C'EST L'IDÉAL

Choisir de consommer bio c'est donc choisir d'améliorer la qualité de notre alimentation et de contribuer à la préservation de l'environnement.

Rhône-Alpes compte 3000 producteurs bio répartis sur le territoire, soit la première région française en nombre d'exploitations agricoles biologiques !

Choisir de consommer bio et local participe au développement de l'économie locale et des filières de proximité.