



22 juin 2023



Journée « FRAMBOISE & OIGNON »

Depuis 13 ans, l'Association Gestionnaire du Restaurant inter-Administratif de la cité Coligny à Orléans (AGRACO), en collaboration avec son prestataire de restauration RESTAUVAL et avec le soutien de la Section régionale interministérielle d'action sociale (SRIAS - Centre Val de Loire) organise une journée autour du « bien manger ». En 2011 le thème arrêté fut « La Pomme », en 2012 « Le Miel », en 2013 « La Chèvre / Le Chèvre », en 2014 « La Poule », en 2015 « Asperges & Fraises », en 2016 « Courgettes & Cerises », en 2017 « Pommes de terre & Raisin », en 2018 « La Poire » et en 2019 « Chou & Coing ». Après une interruption forcée, due à la covid-19, l'AGRACO poursuit cette année son cycle, avec « framboise et oignon »

Les objectifs de cet évènement sont de :

- rappeler l'importance de la saisonnalité
- faire connaître la qualité des produits régionaux
- valoriser les producteurs et artisans locaux
- dynamiser les circuits d'approvisionnement courts et de proximité
- montrer que la restauration collective peut être variée et raffinée
- souligner les aspects culturels liés à l'alimentation.

Pour cette 10^{ème} journée du « bien manger » nous avons le plaisir d'accueillir :

- Massila SALEMKOUR, **Les petits fruits du Gâtinais**, 45290 Le Moulinet-sur-Solin, lespetitsfruitsdugatinais@gmail.com, Nicolas TOURNE, **Ferme de Malassis**, 45150 Jargeau, fermedemalassis@gmail.com et Jérôme-MINEC-DUBÉ, **Le Champ Renard**, 45400 Semoy, jerome.minec@free.fr, producteurs de framboises
- Vincent DUMUIS, **Ferme Zou-La Galinette**, 45590 Saint-Cyr-en-Val contact@zou-lagalinette.com, maraîcher bio producteur d'oignons et Dominique PRUDHOMME, technico-commercial, responsable recherche et développement Oignons aux **Graines Voltz**, 49800 Brain-sur-l'Authion dprudhomme@grainesvolz.com. Des oignons frais nous sont, également fournis par **La Ferme Urbaine (bio)**, 9ter rue du Coin Rond, 45000 Orléans, contact@9ter.fr et par **Jean-Sébastien DABOUT**, Le Chesne, 45310 Coinces.
- Marie-Pierre DUFRESNE, responsable du Pôle Santé des Plantes à la **FREDON-Centre-Val de Loire**, 9 ter rue Augustin Fresnel, 37170 Chambray-les-Tours. 02.47.22.41.45 / 02.47.66.27.66, mp.dufresne@fredon-centre.com
- Kelly VERPEAUX et Louis BONHEME, **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**, Service régional de l'Alimentation, Cité Coligny. Tel : 02.38.77.41.29, kelly.verpeaux@agriculture.gouv.fr



- Thierry TAMÉ Président de la **SRIAS**, Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale, 181 rue de Bourgogne, 45042 Orléans Cedex 1, srias@centre.pref.gouv.fr

Comme à l'accoutumée une exposition (constituée d'une quarantaine de tableaux) reprenant le thème du jour est présentée dans le restaurant où elle y restera tout l'été. Un petit journal « A Table ! », spécial « framboise et oignon », relatif à la symbolique et aux aspects culturels de ce fruit et de ce légume, vous est proposé, dans lequel est insérée la liste des producteurs du Loiret, spécifiant ceux qui pratiquent l'agriculture biologique.

Ces documents sont accessibles sur le site sur <https://www.agraco.fr/>

Le chef cuisinier Nicolas TORCHIO et l'équipe de RESTAUVAL ont concocté pour ce jour un menu exceptionnel à base de framboises et d'oignons, tandis que le pâtissier, Aymeric PENOT, confectionne devant vous des sculptures en pâte d'amandes à la framboise.

Pour l'occasion RESTAUVAL vous accueille avec un smoothie framboise. L'AGRACO et la SRIAS ont le plaisir d'offrir, à chaque convive, quelques oignons ainsi que des pâtes de fruits aux framboises, réalisées par « Nathalie's Pot » (Nathalie Bougrat, 18220 Brécy, nathalie.bougrat@orange.fr).

L'AGRACO souhaite un bon appétit à toutes et tous.