

Ouvrir

Le journal de la Collective de la Conserve

DOSSIER

La restauration universitaire

la boîte par
le MENU
par Alain ANAV,
Chef de cuisine
au Crous de Besançon

• **ACTU** de
la boîte

• **9^{ème} édition**
du **CONCOURS**
Nicolas APPERT

• **LA 12^{ème}**
JOURNÉE
NATIONALE
DE L'APPERTISÉ



La conserve, le meilleur est à l'intérieur



LE CROUS FAIT SA RÉVOLUTION

Mention Bien à la restauration universitaire !

chiffres clés

28 Crous
580 pôles de restauration
dont 300 cafétérias et 280 RU
54,8 millions de repas servis
2 millions d'étudiants
2,75 € = prix du ticket subventionné
(+ 1,3 % versus 2004)

*Source Gira 2005

La restauration universitaire plus connue sous le nom de Crous a pour vocation depuis sa création dans les années 60, de proposer aux étudiants des repas complets et équilibrés pour un prix accessible à tous.

Les années 80 marquent le début des cafétérias et offrent en moyenne 2 000 places nouvelles par an. À partir de 1991, ce sont près de 8 000 places qui voient le jour tandis que la restauration s'installe au cœur des campus universitaires.

Depuis 1993, la restauration universitaire doit faire face aux nouvelles tendances de consommation tournées vers la restauration rapide et au problème de désaffection de ces sites. Les selfs se modernisent et deviennent de vrais lieux de vie où les étudiants aiment à se retrouver voire travailler. La restauration se diversifie : cafétéria, saladerie, vente à emporter, scramble, distribution automatique, self...

Depuis 2003, la fréquentation des Restos U est en progression !

Point de vue et image de...

La Restauration Universitaire à Besançon



Le Crous de Besançon, situé sur le Campus de la Bouloie (Facultés de Droit, Sciences, Sport, Ensem) comprend 9 restaurants sur la Franche Comté dont 4 sur la ville de Besançon. Le restau U le Grand Bouloie sert 2 000 à 2 200 repas par jour midi et soir.

Alain ANAV, en cuisine depuis 22 ans, se souvient sans nostalgie et avec amusement de l'ambiance de ses débuts. Il y avait de l'animation dans les salles de restauration car les étudiants étaient beaucoup plus nombreux. Aujourd'hui, je travaille autrement et je développe d'autres axes de restauration: buffet, apéritif, petit déjeuner...

En avant-première, Alain ANAV et son équipe nous annoncent la prochaine rénovation de leur Cuisine Centrale.



Didier GUSCHING, adjoint responsable de production
« Ils permettent de laisser libre-cours à notre créativité »

Un choix très varié où l'appertisé est omniprésent

Fier de ses 7 points de restauration qui proposent une large offre alimentaire selon des concepts très différents allant du self traditionnel ou à thème au scramble en passant par la sandwicherie, le Crous de Besançon privilégie les légumes, produits de la mer et les fruits et fait la part belle aux appertisés. « Ils permettent de laisser libre cours à notre créativité » précise Didier Gusching, adjoint responsable de production.



Alain ANAV, chef de cuisine du Crous de Besançon

« Je peux utiliser les produits appertisés de l'entrée au dessert et tous les jours »

Des recettes simples et savoureuses

« Prenez une boîte de petits pois, égouttez, servez ».

Certainement pas, où serait le travail du cuisinier ! et le plaisir des papilles ? Alain ANAV nous parle de l'assaisonnement, la base de toute préparation à son avis et nous livre ses secrets : émincez des oignons et faites les revenir dans une poêle. En parallèle, faites cuire de la salade que vous aurez pris soin de saler et poivrer. Ajoutez au mélange quelques carottes. Les petits pois sont fins prêts à être dégustés. Bon appétit !

Gain de temps oblige

Heureusement que les produits appertisés existent, ils nous font gagner du temps. « Et parce qu'il y a un très grand choix, je peux les utiliser de l'entrée au dessert et tous les jours » ajoute Alain ANAV.

la boîte par LE MENU

- Champignons à la grecque
- Gratinée de thon basquaise
- Cocktail de fruits et sa mousse

DESSERT

Cocktail de fruits et sa mousse

Ingrédients : 5 boîtes 5/1 de cocktail de fruits, menthe
Réserver 1/3 des fruits en morceaux. Réduire en purée les 2/3 des fruits, déposer les au fond d'un ramequin et recouvrir des fruits en morceaux. Décorer avec un brin de menthe.

Le Plus nutrition

Les fruits appertisés apportent de nombreux anti-oxydants et leurs fibres sont mieux tolérées.

PLAT

Gratinée de thon basquaise

Ingrédients : 8 boîtes 3/1 de thon au naturel, 3 boîtes 3/1 de garniture basquaise, 5 boîtes 5/1 de haricots verts extra fins, 1 kg de gruyère

Déposer la moitié de la garniture basquaise dans un plat à gratin individuel, émietter le thon au naturel, ajouter les haricots verts, recouvrir avec le reste de la garniture basquaise et parsemer de gruyère. Mettre à gratiner.

Le Plus nutrition

Le thon est non seulement source de protéines de bonne qualité mais aussi d'acides gras oméga 3. Les tomates et les haricots verts complètent les apports en fibres et en micro-nutriments dont le lycopène, anti-oxydant très puissant. Le gruyère apporte la touche de calcium.

ENTRÉE

Champignons à la grecque

Ingrédients : 4 boîtes 5/1, citron, cerfeuil
Présenter les champignons à la grecque dans une coupelle, citronner légèrement et ajouter quelques brins de cerfeuil, un quartier de citron.

Le Plus nutrition

La consommation de 150 g de champignons permet de couvrir 12,5 % des Apports Nutritionnels Conseillés en fibres pour les adultes.

ACTU de
la boîte

Rencontres avec la Distribution

La Collective de la Conserve vous invite aux Journées Portes Ouvertes auxquelles elle participe et au cours desquelles elle informe sur les produits en emballage métallique.

- Dutrieux : 13 et 14 mars à Reims
- Prodiwest Provence : 30 mai à Marseille
- Cercle Vert : 17 octobre à Port-Marly
- Doumenge PRO à PRO : 22 et 23 octobre à Bordeaux

Le 20 octobre 2006 à la porte ouverte de Cercle Vert, Alain Corvez a gagné le compacteur et un repas gastronomique au Grand Jeu de la Conserve. Maître-Ouvrier de cuisine dans l'Éducation Nationale, il est Chef de cuisine au lycée Paul Langevin à Sainte-Geneviève-des-Bois (91) où sont servis 600 repas par jour dont 250 en liaison chaude.



La 12^e Journée Nationale de l'Appertisé : la boîte, un geste citoyen



*Programme National Nutrition Santé

La «12^e Journée Nationale de l'Appertisé» qui s'est déroulée le 19 octobre 2006 à Paris, inscrit La Collective de la Conserve au cœur de deux grands enjeux du 21^e siècle que sont la Nutrition et le Développement Durable. Après une présentation de la nouvelle campagne de presse qui a été récompensée par le Prix Nutrider 2006, a été abordée la Nutrition comme étant une

forme de développement durable appliquée à soi-même. Pour l'occasion, La Collective de la Conserve était entourée de prestigieux intervenants parmi lesquels le Professeur Herberg pour le PNNS* et le docteur Jean-Louis Etienne pour la défense de l'environnement. Cette journée était animée par William Leymergie, véritable supporter de la Conserve.

9^e édition du Concours Nicolas Appert

Un concours, rappelons-le, qui consacre la meilleure recette réalisée à partir d'ingrédients en boîte métal. Le 1^{er} prix a été décerné à Bruno Deshaies, de la Cuisine Centrale de Carquefou pour sa recette «Composition d'escargots de Bourgogne aux deux purées, mouillette de pain tradition à l'ail». Le deuxième prix a été remis à

Dominique Garanger pour le «Croustillant de sardines, strates de poires au piment et betteraves à l'ail et jus au chorizo et son cappuccino de petits pois». Tout un programme ! Un choix difficile arbitré par la présidente du jury, Sophie Dudemaine, restauratrice, auteur de livres à succès et animatrice d'émissions télévisées.



En librairie



Paru aux Éditions Pyramid, collection IDPACK : *La boîte solution d'avenir* par Fabrice Peltier, Rachelle Lemoine et Eric Delon. Un livre qui donne à l'emballage métallique une image tournée vers le futur et lui reconnaît ses qualités sur les plans technique, nutritif et écologique.

La boîte, vue sous un angle que vous ne lui connaissez pas !

Directeur de Publication : Éric Ledermann
Rédacteur en Chef : Marie-Luce GRIMAUULT
Conception Graphique : Agence Claude Huault

UNION INTERPROFESSIONNELLE
POUR LA PROMOTION DES INDUSTRIES
DE LA CONSERVE APPERTISÉE



UPPIA, 44 rue d'Alésia
75682 Paris Cedex 14
conserve@uppia.org
www.laconserve.com

ISSN 1292-7368

LE CD « 1000 ET 1 VARIATIONS GOURMANDES »

Un outil interactif incontournable, à votre disposition, pour redécouvrir la conserve en cuisine... et libérer votre créativité à tous moments, de l'entrée au dessert.
DANS LE NUMÉRO D'AVRIL DE LA CUISINE COLLECTIVE



UNE OFFRE
EXCLUSIVE
DE LA COLLECTIVE
DE LA CONSERVE