

Le Château de la Turmelière, engagé pour un développement durable, considère aujourd'hui la diversité et la complexité des enjeux alimentaires, au niveau :

- de la santé publique, de l'éducation à bien se nourrir, de la précarisation alimentaire des populations touchées par la crise ;
- des impasses des modes de production industriels, de leur impact sur les zones rurales, leur population, l'épuisement des ressources et la dégradation des écosystèmes ;
- de la nécessité de nourrir la planète et les générations futures dans le contexte d'une démographie en très forte croissance ;
- des pratiques qui tendent à privatiser les espèces et le vivant, à financiariser la sphère alimentaire ;
- de la normalisation des pratiques, de la standardisation des goûts.

La Turmelière s'engage à décliner son projet alimentation durable à travers 4 axes pour favoriser des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, de la biodiversité, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (définition promue par l'ADEME).



© Dominique Drouet

Conception graphique : catgraphisme.com / Ne pas jeter sur la voie publique

CHÂTEAU 
DE LA TURMELIÈRE
sports • nature • culture



PROJET ALIMENTATION DURABLE
À DESTINATION DES GROUPES D'ENFANTS



**De la fourche à la fourchette,
de l'assiette à la Terre**

Association La Turmelière
Château de la Turmelière – Liré
49530 Orée d'Anjou
02 40 09 15 16
assoturmeliere@laligue44.org
www.turmeliere.org



1. LE CHOIX DES MENUS

- Envoyer les menus avant le séjour.
- Cuisine engagée, authentique, gourmande et généreuse pour favoriser le plaisir de manger et donner envie de goûter.
- Proposer d'intégrer des menus à thèmes, des pique-niques et des barbecues dans un délai de prévenance de 30 jours minimum avant le séjour.
- Cuisine locale et de saison, privilégiant les produits biologiques. Les menus seront adaptés en fonction des approvisionnements.
- Donner la possibilité de fêter son anniversaire en proposant une pâtisserie élaborée par le chef de cuisine, la veille du départ (avec supplément).
- Limiter la consommation de protéines animales (viandes et poissons) le soir en valorisant la protéine végétale (légumineuses) tout en proposant des plats gourmands et savoureux.
- Proposer des menus de substitution (sans porc, végétarien...) sans que les justifications soient demandées.
- Respecter l'équilibre nutritionnel adapté aux différents convives (âge, sportifs ou non...) tout en portant une attention particulière à la composition des menus pour une alimentation saine et équilibrée.
- Refuser de servir des repas avec de la viande Hallal, Casher ou autres aliments impliquant la rétribution de ministres du culte sur le principe de la laïcité.
- Répondre aux demandes liées aux régimes alimentaires (PAI) sur prescription médicale, information à nous communiquer au plus tard à J-12 en amont du séjour.

2. L'ORIGINE DES PRODUITS (QUALITÉ ET DIVERSITÉ)

- Respecter la saisonnalité des produits frais : fruits et légumes.
 - Proposer du jus de pomme bio et local plutôt que du jus d'orange.
 - Limiter au strict minimum le conditionnement en dose individuelle.
 - Augmenter la part des produits locaux issus de circuits courts (dont certains labellisés : AB, label rouge LB) et établir avec les fournisseurs locaux des relations sociales et économiques durables.
- À ce jour : pain, pomme, poire, fromage de chèvre, viande de porc, viande bœuf, viande de veau, charcuterie, yaourt nature, fromage blanc, crème dessert, crème fraîche, lait, brioche, confiture, légumes, œufs, jus de pomme...*
- Introduire progressivement des produits issus de l'Agriculture Biologique et autres labels.
 - Afficher la liste des producteurs se trouvant dans le menu à l'aide d'une carte.
 - Possibilité de faire découvrir aux enfants (sur les séjours longs) la démarche du commerce équitable à travers certains produits alimentaires qui en sont issus.



© Dominique Drouet

3. LA TRANSFORMATION DES PRODUITS

- Produire une majorité de plats labellisés « Fait Maison ».
- « Fait Maison » : plats cuisinés entièrement sur place (entrées, plats, desserts) à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine valorisant le métier de cuisinier.*
- Les soins apportés à la transformation et cuisson des produits permettent de conserver leurs qualités gustatives (favoriser des cuissons douces).
 - Innover et diversifier les plats produits quotidiennement : légumes oubliés, inspiration des cuisines de pays étrangers, mélange inattendu d'aliments.
 - Rien ne se perd, tout se transforme (réutilisation des épluchures pour des bouillons, compostage, pesée des déchets).
- Exemple du chou-fleur : les brins pour le gratin, le cœur pour le potage et les feuilles pour le bouillon.*
- Utiliser des épices et aromates variés pour faire découvrir différents saveurs.
 - Utiliser des huiles de qualité (olive, colza, tournesol, noix) : AB ou producteurs locaux.
 - Proposer des pique-niques tendant vers le zéro déchet (contenants réutilisables ou biodégradables).
 - Favoriser le juste point de cuisson (viandes, poissons, céréales...) permet une valorisation des produits.

4. LE TEMPS DU REPAS

Accompagnement du personnel de restauration de la Turmelière

- Présenter les principales modalités de fonctionnement du temps des repas lors de la visite d'accueil le premier jour.

- Afficher les menus dans la salle de restauration.
- Annoncer le menu de façon vivante par les employés de collectivité ou par les enfants en séjour.
- Rencontrer le chef ou la seconde de cuisine en début et fin de séjour afin qu'ils présentent la démarche « alimentation » du centre.

Accompagnement des adultes des groupes

- Suggérer qu'un adulte puisse manger à chaque table (réduction du bruit, meilleur accompagnement des plats).

Mode de fonctionnement du repas

- Mettre le pain sur les tables après la dégustation des entrées (pour éviter que les enfants se jettent sur le pain et coupent leur appétit).
- Mettre les assaisonnements sur la table des desserts (et non sur les tables de repas des enfants et des adultes).
- Servir les repas au plat pour plus de convivialité et de partage.
- Demander à ce que chaque plat soit au moins goûté par les enfants.
- Réduire les déchets issus des repas et trier les restes de repas avec le meuble « à compost ».
- Favoriser l'utilisation de serviettes en tissus.
- Solliciter la participation des enfants : nommer un « capitaine de table » différent à chaque repas, chargé : du pichet d'eau, de la corbeille à pain, du service des plats et de l'aide au débarrassage.