



LE CLIMAT

DANS NOS ASSIETTES

concours de cuisine locale



l'Espace INFO → ÉNERGIE de la Drôme
remet le couvert avec un concours de cuisine locale.

SOMMAIRE

Edito	3
Le jury	3
Le classement	3
Equipe Les pommées - Grillon	4
- Epaulé d'agneau à la tapenade et ses tartifles farcis aux petits cochons	
- Tarte de boutons de rose pommée	
Equipe Les nounoux gourmandes - Grignan	6
- Risotto de petit épeautre au fromage de chèvre et ses légumes	
- Assiette de pommes avec l'idée de la tatin et son crumble de noix et amandes	
Equipe Les Toqués pour le climat - Condillac	8
- Lasagnes des Baronnies	
- Crumble douceur provençale	
Equipe Les Tilleuls - Valréas	10
- Ravioles d'escagots, poirée et chèvre frais	
- Poire pochée au vin blanc et à la lavande	
Pour aller plus loin dans l'éco-consommation	12
C'est à vous ! Préparez-vous pour le prochain défi	13
Calendrier des fruits et légumes de saison en Rhône-Alpes	15

EDITO Un défi culinaire amateur "Le climat dans nos assiettes"

L'Espace **INFO** → **ENERGIE** de la Drôme a remis le couvert le **10 octobre 2015** avec un concours de cuisine locale baptisé "le climat dans nos assiettes", ce défi culinaire souligne le lien entre notre alimentation et le climat.

Produire et transporter nos aliments émet de façon importante des gaz à effet de serre responsables du réchauffement climatique.

Ces émissions liées à notre alimentation (qui peuvent représenter jusqu'à 1/3 de nos émissions de gaz à effet de serre) varient considérablement en fonction de nos habitudes alimentaires. Alors pour diminuer nos émissions regardons ce que nous avons dans notre assiette et relevons le défi d'une alimentation équilibrée pour le climat !

Lors de ce concours, chacune des équipes, composées de particuliers accompagnés de professionnels de la restauration, a pour objectif de **concocter un menu qui prend soin du climat, des papilles et du porte-monnaie**.

Un jury, assisté du public, permet d'établir un classement.

Vous trouverez dans ce livret les recettes imaginées par les 4 équipes qui ont relevé ce défi en 2015.

Si vous aussi, le défi vous tente, un guide à la fin du livret vous donne les clés pour vous mesurer aux équipes du concours. Alors à vos fourneaux !

Pour finir, un grand bravo aux équipes pour leur implication et leur bonne humeur et un grand merci au jury d'avoir accepté la difficile mission de proposer un classement.

À bientôt pour la prochaine édition
du "Climat dans nos assiettes" en 2016...

LES ORGANISATEURS

Ce concours est organisé par l'Espace **INFO→ENERGIE** de la Drôme, service porté par le Centre pour l'Environnement et le Développement des Énergies Renouvelables (CEDER) et soutenu par l'ADEME et la Région Rhône-Alpes.



P. DYON - CEDER

LES PARTENAIRES DE CETTE ÉDITION

- Parc naturel régional des Baronnies provençales (PNR)
- La Maison Familiale Rurale de Buis les Baronnies
- La mairie, l'Office de Tourisme, la Maison des plantes, les réseaux de producteurs (Baronnies paysannes et Circuits Courts Baronnies Provençales)



L. MALARET - PNR

LE JURY DE L'ÉDITION 2015

Julien ALLANO, Chef étoilé de Clair de Plume à Grignan,

Pascale BAJON, citoyenne.

Christian BARTHEYE, Parc naturel régional des Baronnies provençales

Yannick BERIA, Directeur de la MFR de Buis les Baronnies.

Sébastien BERNARD, Maire, Buis les Baronnies.

Valérie MARTINEZ, administratrice, CEDER.

Monique MALOUX, Vice-présidente de l'Office de Tourisme du Pays de Buis les Baronnies.

Grégory AUFFRET, membre de l'association Baronnies paysannes.



J. ALLANO



Les membres du jury ont pour mission, outre de laisser leurs papilles parler, de prendre en compte les valeurs d'une cuisine dite respectueuse du climat tout en étant abordable financièrement et donc à la portée de tous.

Les critères pris en compte sont les suivants

- **l'impact climat** : poids en kg équivalent CO₂ lié à la production, aux emballages, à la transformation, à la fabrication et au transport des ingrédients.
- **la provenance des ingrédients** : distance moyenne en kilomètres entre le lieu de production et l'endroit où ils sont cuisinés et consommés.
- **le coût d'un repas** : en euros par assiette (plat + dessert).
- et bien sûr **le plaisir gustatif**.

LE CLASSEMENT

En plus du jury, le public a eu le plaisir de goûter chacun des menus, son vote de cœur s'est porté sur le plat et le dessert de l'équipe les Tilleuls

Pour cette édition ont été plébiscité par le jury

// Prix général : équipe les Tilleuls // Prix du goût : équipe les Nounoux gourmandes // Prix du climat équipe les Toqués pour le climat // Prix spécial MFR : équipe les Pommées

Par leur ingéniosité, les équipes ont montré que **le choix de producteurs locaux et de produits de saison permettent de concilier tous ces critères**. A noter que ces recettes ont été préparées avec un professionnel et surtout des amateurs passionnés.



LES POMMEES - GRILLON

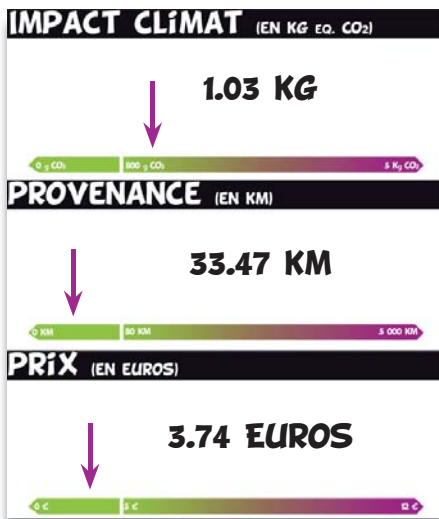
L'équipe

Cyane MICHOUILLIER-DYON

Marie-Jo PEYROL

Nadine POCHERON

Simone TARDIEU



PLAT

EPAULE D'AGNEAU A LA TAPENADE ET SES TARTIFLES FARCIS AUX PETITS COCHONS (6 pers)

- 1 kg épaule d'agneau (Arpavon / Drôme, 26)
- 1 kg pommes de terre (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 6 figes (du jardin de Valréas / Drôme, 26)
- 70 gr tapenade (Montaulieu / Drôme, 26)
- 100 gr lardons (Vedène / Vaucluse, 84)
- 2 oignons (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 2 gousses d'ail (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 5 cl huile olive (Mirabel aux Baronnies / Drôme, 26)
- 2 coings (Rousset les Vignes / Drôme, 26)

1. Étaler la tapenade sur l'épaule d'agneau puis la ficeler.
2. Dans une cocotte, mettre de l'huile d'olive et rajouter l'épaule d'agneau ainsi que les oignons, échalote et aux épluchés. Mettre au four à 200° pendant 40 min, cocotte fermée.
3. Dans une poêle faire revenir, à feu doux dans un peu d'huile d'olive, la poitrine de porc coupée en dés. Y rajouter les coings coupés en tranches.
4. Dans un plat, mettre les pommes de terre avec la peau au four à 200° pendant 30 min. 15 min avant la fin de la cuisson de l'épaule d'agneau, mettre dans la cocotte les figes





fundues en croix au-dessus.

5. Dresser l'assiette avec une tranche d'épaule d'agneau, une pomme de terre légèrement creusée et garnie de la poitrine de porc, 2 tranches de coings, une figue et les aromates.
6. Décorer avec les branches de thym et de romarin.

TARTE DE BOUTONS DE ROSE POMMEE (pour 6 personnes)

- 250 gr de farine de petit épeautre (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 125 gr de beurre (Reillanette / Drôme, 26)
- 8 pommes (Valréas / Vaucluse, 84)
- 2 coings (Rousset les Vignes / Drôme, 26)
- 3 cuillères à café de miel (Grillon / Vaucluse, 84)
- 1 œuf (Rousset les Vignes / Drôme, 26)
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau

1. Préparer la pâte sablée avec la farine de petit épeautre, le beurre, l'œuf, une pincée de sel, de l'eau. Mélanger les ingrédients. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur avant de l'étaler dans un moule à tarte. La cuire au four à blanc à 200° pendant 20 min.
2. Faire la compote. Éplucher les fruits, les couper en petits morceaux puis les mettre à feu doux dans une casserole. Ajouter le miel. Laisser cuire 20 min.
3. Passer à la moulinette les fruits. Étaler la compote sur la pâte.
4. Laver les pommes et les détailler en fines tranches avec la mandoline en conservant la peau. Composer une rose avec chaque tranche et l'installer sur la compote en l'enfonçant légèrement de façon à ce qu'elle tienne. Faire autant de roses que nécessaire pour recouvrir.
5. Une fois le montage fait, à l'aide d'un pinceau, mettre un mélange de miel et d'eau sur les roses.
6. Mettre au four à 200° pendant 30 min.

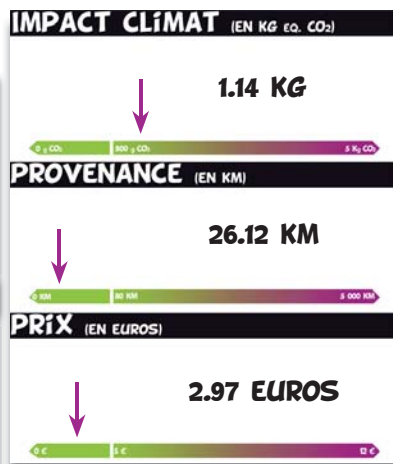


LES NOUVOUX GOURMANDES - GRIGNAN

Le restaurateur / Freddy TRICHET - Manoir de la roseraie
26770 GRIGNAN

L'équipe

Cécile TRICHET
Freddy TRICHET
Bernardette ROUSTAN
Anne-Marie MESUREUX
Michèle CRESPO



PLAT

RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE AU FROMAGE DE CHEVRE ET SES LEGUMES (pour 6 personnes)

- 240 gr petit épeautre (Roche sur le Buis / Drôme, 26)
- 120 gr pois chiche (Visan / Vaucluse, 84)
- 1 poireau (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 240 gr de carottes (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 240 gr de panais (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 240 gr champignons (Nyons / Drôme, 26)
- 6 cébettes (2 bottes) (Ste Jalle / Drôme, 26)
- Quelques feuilles de roquette (Colonzelles / Drôme, 26)
- 150 gr brousse de chèvre (Vedène / Vaucluse, 84)
- 90 gr fromage de chèvre à râper (Grignan / Drôme, 26)
- 30 cl vin blanc (trois verres) (Villedieu / Drôme, 26)
- 1 botte de persil - 3 gousses d'ail - 3 gros oignons (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 1 branche de céleri - branches de sarriette (Valréas / Vaucluse, 84)
- sel, poivre
- huile d'olive (Nyons / Drôme, 26)
- 2 branches de thym, 2 feuilles de laurier (Colonzelles / Drôme, 26)
- 1.5 l d'eau



1. Faire tremper séparément 12 h le petit épeautre dans de l'eau et les pois chiches.
2. Faire cuire 2 h les pois chiche dans de l'eau, avec du sel, une gousse d'ail et la sarriette fraîche.
3. Bouillon de légumes : 1 carotte, 1 vert de poireau, 1 branche de céleri, 1 oignon, huile olive, poivre, sel, 1.5 l d'eau, un bouquet de persil frisé, deux gousses d'ail, deux branches de thym, deux feuilles de laurier. Mettre tous les ingrédients émincés dans l'eau et faire frémir 1 h à 1 h 30. Laisser ensuite refroidir/infuser à couvert.
4. Risotto : couper en brunoise les carottes, les panais, les champignons, en demi rondelle le blanc des poireaux. Faire cuire indépendamment tous ces ingrédients en les faisant

- revenir dans une poêle dans de l'huile d'olive. Couper très finement un gros oignon.
- Mettre de l'huile d'olive dans une grande casserole y mettre l'oignon et le faire revenir.
 - Ajouter l'épeautre, mélanger avec une cuillère en bois, enrober le tout avec l'huile.
 - Rajouter le vin blanc, qui mousse, qui s'évapore et réduire à sec, en surveillant et en remuant régulièrement. Introduire le bouillon chaud petit à petit et laisser réduire en remuant de temps en temps.
 - Ajouter les carottes, les pois chiche, les deux tiers de la quantité de panais. Quelques minutes avant la fin, rajouter les champignons, le blanc des poireaux en rondelles.
 - Quand c'est presque prêt, rajouter la brousse, mélanger. Incorporer également les petits morceaux de fromage sec de chèvre râpé.
 - Disposer joliment dans l'assiette en rajoutant, pour le goût et la décoration, des morceaux de cébettes, y compris le vert de la tige, une cébette fine autour, de la carotte, quelques plus gros morceaux de fromage dur juste épluché sur le dessus, le tiers restant du panais.

ASSIETTE DE POMMES AVEC L'IDEE DE LA TATIN ET SON CRUMBLE DE NOIX ET AMANDES

(pour 6 personnes)

- 6 pommes + 1 coing pour la décoration (Valréas / Vaucluse, 84)
- 25 gr d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron (Grillon / Vaucluse, 84)
- 2 pincées de fleur de sel
- 185 + 100 gr de beurre (Reillanette / Drôme, 26)
- 50 gr noix et 50 gr d'amandes (Colonzelles / Drôme, 26)
- 60 gr de brousse (Vedène / Vaucluse, 84)
- 100 gr de farine de blé (Chantemerle les Grignan / Drôme, 26)
- 3 cuillères à soupe de miel (Salle sous bois / Drôme, 26)
- quelques zestes de citron (Grillon / Vaucluse, 84)

1. Les pommes : éplucher, couper en quartier puis en lamelles, très fin à la mandoline, disposer un peu comme un gratin dauphinois, chevauchées et jolies dans un plat à cake



2. Sirop de miel : faire bouillir l'eau et le miel. Ajouter le beurre, le sel, le citron. Batta au fouet pour émulsionner, le verser sur les pommes disposées dans ramequin, plat... bien les napper avec.

3. Enfourner à 180° environ 30 minutes (four préchauffé). Surveiller et vérifier avec couteau planté, cela ne doit plus résister. Quand c'est cuit, mettre à refroidir.

4. Crumble : broyer les noix et les amandes pour obtenir une poudre. Attention aux coquilles.

5. Mélanger au robot pâtissier (crochet) la poudre noix / amandes et la farine, puis avec le beurre et ensuite avec le miel.

6. Étaler un peu épais (environ 1 cm) sur une plaque de cuisson sur papier de cuisson.

7. Cuisson idem 180° à bien surveiller, doit rester blond et surtout pas brûlir. A l'œil. Couper CHAUD comme on veut.

8. Pour la quenelle : faire un caramel au miel d'acacia, déglacer avec de la brousse de chèvre, en mélangeant vivement au fouet pour ne plus avoir de morceaux, ajouter les morceaux de beurre. Fouettez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Laisser reposer 1 h au frigo

9. Retourner les pommes dans un plat, couper "une tranche", la poser sur "la découpe" ou "la tranche" de crumble. Pour la décoration rajouter la quenelle de caramel au beurre et un coing confit

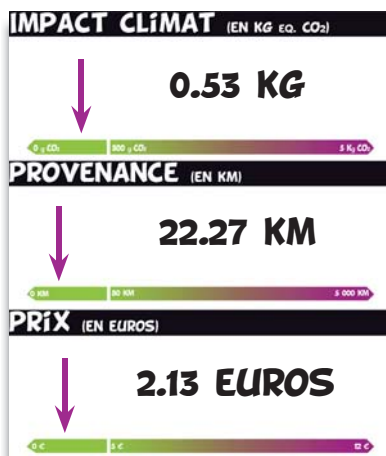


TOQUES POUR LE CLIMAT - CONDILLAC

Le restaurateur / Sylvain CROCE – LA CAPITELLE 26 MIRMANDE
<http://www.lacapitelle.com/>

L'équipe

Nicole CHARMONT
Milagros CHAVEZ
Pascal GINESTOUX
Sylvie MERCIER
Sylvie TARDIEU



PLAT

LASAGNE DES BARONNIES (pour 4 personnes)

- 400 gr aubergine (La Laupie / Drôme, 26)
- 900 gr tomates (Buis les Baronniees / Drôme, 26)
- 100 gr échalotes (Buis les Baronniees / Drôme, 26)
- 1 œuf (Buis les Baronniees / Drôme, 26)
- 125 gr de pois chiche (Mévouillon / Drôme, 26)
- 1 fromage de chèvre frais mais égoutté (La Roche sur le Buis / Drôme, 26)
- 75 gr lasagne ou pâte (Mévouillon / Drôme, 26)
- 1 dl d'huile d'olive (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 10 gr ou 1 cuillère à soupe de crème fraîche (Araules / haute loire, 43)
- 10 gr ou 1 cuillère à café de miel (Buis les Baronniees / Drôme, 26)
- 3 gr thym (Pierrelatte / Drôme, 26)
- 12 gr spiruline (Condillac / Drôme, 26)

1. Préparer une sauce tomate avec les tomates, les échalotes, 10 gr ou 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de miel et ajouter du sel et du poivre.
2. Cuire les aubergines tranchées à la poêle avec de l'huile d'olive, saler et poivrer en fin de cuisson. Pour aller plus vite on peut aussi les couper en dés.
3. Pour réaliser la pâte de pois chiche, mixer les pois chiches préalablement cuits avec une branche de



romarin puis égouttés avec 1 échalote, 1 œuf, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive et du sel et du poivre. Mixer jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

4. Le fromage de chèvre est réduit en purée à la fourchette en ajoutant 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et en ajoutant la crème fraîche nécessaire pour que le mélange soit onctueux. Le parfum est apporté par une bonne pincée de thym mondé.
5. Dans un plat à gratin huilé déposer une couche d'aubergine, de sauce tomate, de pois chiche, d'aubergine, de tomate et terminer par le fromage.
6. Cuire 25 mn au four à 160°
7. Avant de servir saupoudrer sur le plat 4 cuillères à café de spiruline.

CRUMBLE DOUCEUR PROVENCALE (pour 4 personnes)

- 6 Quetsches (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 2 pommes (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 6 abricots mœlleux (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 50 gr de confiture d'olive (facultatif) (Beauvoisin / Drôme, 26)
- 40 gr de miel (Buis les Baronnie / Drôme, 26)
- 1 verre de vin coteaux des Baronnie (Curnier / Drôme, 26)
- 60 gr de farine de petit épeautre (Mévuillon / Drôme, 26)
- 30 gr de poudre d'amande (St Marcel d'Ardèche / Drôme, 26)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (Buis les Baronnie / Drôme, 26)



1. Réaliser le crumble en mélangeant la farine, la poudre d'amande, 40 gr de miel et l'huile d'olive. Le mélange doit être un peu grumeleux. Faire cuire sur une plaque 10 mn four à 180°. A mi-cuisson remuer le mélange afin qu'il brunisse de façon homogène.
2. Dans une casserole laisser réduire le vin et le miel pour avoir une consistance sirupeuse.
3. Compoter à peine et séparément les quetsches dénoyautées et la pomme avec la peau si elle est biologique.
4. Couper en dés les abricots moelleux.
5. Réaliser les verrines en commençant par les quetsches, un filet de sirop de vin, la pomme, la confiture d'olive, les dés d'abricot et le crumble.
6. Déposer la verrine sur une assiette et décorer celle-ci de sirop de vin.



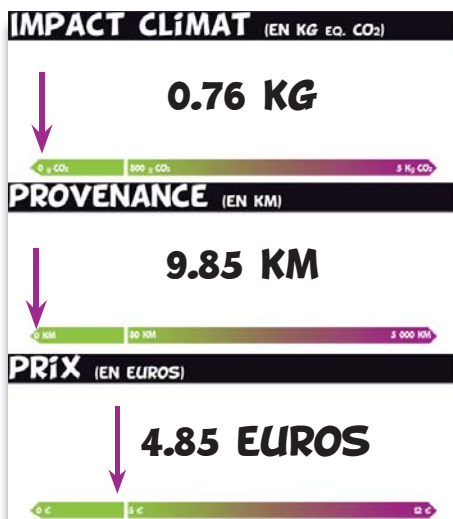
LES TILLEULS - VALREAS

structure / ESAT des Tilleuls - David Pascal
Route d'Orange - 84 Valréas
cuisine@amisdestilleuls.fr



L'équipe

Jean-Noël BAYLE
Min Woo JANNOT
Marion TROILLET
Dorian PIGNON
Valérie FEZENDE



PLAT

RAVIOLES D'ESCARGOTS, POIRÉE ET CHEVRE FRAIS (pour 4 personnes)

- 200 gr farine de blé biologique (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 2 œufs (Mérindol / Drôme, 26)
- 100 gr d'escargots (Plaisians / Drôme, 26)
- 80 gr poirée (Roche sur le Buis / Drôme, 26)
- 80 gr chèvre frais (Buis les Baronnies / Drôme, 26)
- Courge butternut (Roche sur le Buis / Drôme, 26)
- Olives de Nyons (Mérindol / Drôme, 26)
- Herbes fraîches (Roche sur le Buis / Drôme, 26)

1. Confectionner la pâte à ravioles au robot, réserver au frais.
2. Hacher les escargots grossièrement.
3. Faire revenir la poirée à l'huile d'olive.
4. Préparer la farce avec : escargots + poirée + chèvre + sel et poivre puis réserver au frais.



5. Confectionner une purée légère de butternut.
6. Faire un jus d'herbe avec persil et basilic frais, réduit dans un fond d'eau, mixer et faire réduire à nouveau si besoin.
7. Dénoyer les olives, les hacher en brunoise puis les sécher au four à 180° 10 à 15 minutes.
8. Confectionner les ravioles et les pocher dans l'eau chaude.
9. Réserver au chaud puis dresser.



POIRE POCHEE AU VIN BLANC ET A LA LAVANDE (pour 4 personnes)

- 4 poires (Mérindol / Drôme, 26)
- Environ 16 grains raisin type muscat (Mérindol / Drôme, 26)
- 0.5 litre d'eau
- 0.5 litre de vin blanc sec (Ste Jalle / Drôme, 26)
- 4 brins de lavande (Buis les Baronnie / Drôme, 26)
- 1 brin de romarin (Buis les Baronnie / Drôme, 26)
- 200g de miel de lavande (Buis les Baronnie / Drôme, 26)



1. Eplucher et retirer les pépins des poires en les gardant entières.
2. Préparez le sirop : eau + vin + miel + lavande, puis le faire chauffer.
3. Pocher les poires environ 20 à 30 minutes, puis les faire refroidir.
4. Equeuter les raisins et les faire revenir dans deux cuillères à soupe de miel chaud & déglacer avec le sirop de cuisson des poires.
5. Réserver.
6. Dresser dans des assiettes en ajoutant le jus de cuisson des raisins réduit et la décoration.



POUR ALLER PLUS LOIN DANS L'ÉCO-CONSOMMATION

L'annuaire de l'éco-consommation dans la Drôme et en Rhône-Alpes

Où trouver des produits locaux pour réaliser les recettes ?

Où trouver les circuits courts, producteurs, magasins biologiques, épicerie locale, distribution de paniers de légumes proches de chez vous ?

- Consultez l'annuaire eco-conso en ligne sur www.ecoconso.fr ou celui du Parc naturel régional des Baronnies provençales <http://www.baronnies-provencales.fr/accueil/140-annuaire-professionnel-pour-un-approvisionnement-local>
- Téléchargez le calendrier des fruits et légumes de saison en Rhône-Alpes (cf. p. 15) sur www.ceder-provence.org



PRÉSERVER LE CLIMAT, C'EST AUSSI DANS L'HABITAT

L'Espace INFO→ÉNERGIE de la Drôme et du Vaucluse est à votre service



Pour des conseils gratuits et indépendants sur l'énergie dans l'habitat (construction, rénovation, matériaux, isolation, chauffage, équipements, énergies renouvelables, aides financières...), contactez votre Espace INFO→ÉNERGIE de la Drôme et du Vaucluse, membre du réseau rénovation info service.

- Consultez le site www.ceder-provence.org ou appelez le 04 75 26 22 53 ou 04 90 36 39 16

C'EST A VOUS !

Le climat dans nos assiettes, c'est aussi à la maison



Pour vous mesurer aux équipes, c'est simple : prenez votre balance et votre calculette et suivez le guide !

- 1) Composez votre menu : plat et dessert.
- 2) Dans le tableau au dos, faites la liste de vos ingrédients avec le prix ramené à l'assiette, le lieu de production et le poids pour un repas pour une personne. Tous les ingrédients doivent apparaître (épices, herbes, huile...) excepté le sel et le poivre.
- 3) Réalisez les calculs suivant les indications sur le tableau.
- 4) Remplissez la grille d'impact en notant la provenance, le prix par assiette (1 plat + 1 dessert) et en calculant l'impact climat avec le simulateur en ligne sur www.acteursduparisdurable.fr/sites/default/files/simulateur-carbone/
- 5) Bravo ! Vous êtes prêts pour le concours de l'année prochaine !

Nom des ingrédients	Prix (euros)	Producteur / adresse	Poids (kg)	Distance chez vous au producteur (km)	Distance au poids (poids x dist.) en km
---------------------	--------------	----------------------	------------	---------------------------------------	---

PLAT

Ingrédient 1	€		kg	km	km
Ingrédient 2	€		kg	km	km
Ingrédient 3	€		kg	km	km
Ingrédient 4	€		kg	km	km
Ingrédient 5	€		kg	km	km
Ingrédient 6	€		kg	km	km
Ingrédient 7	€		kg	km	km

DESSERT

Ingrédient 1	€		kg	km	km
Ingrédient 2	€		kg	km	km
Ingrédient 3	€		kg	km	km
Ingrédient 4	€		kg	km	km
Ingrédient 5	€		kg	km	km
Ingrédient 6	€		kg	km	km
Ingrédient 7	€		kg	km	km

PRIX TOTAL		PRIX TOTAL		DIST. TOTALE EN FONCTION DU POIDS	
-------------------	--	-------------------	--	--	--

			PROVENANCE MOYENNE DU MENU (EN KM)		
--	--	--	---	--	--

CONNAITRE LES FRUITS ET LEGUMES DE SAISON PRODUITS PRES DE CHEZ SOI, C'EST FAIRE LES BONS CHOIX

MOIS APRES MOIS,
REPEREZ LES FRUITS ET LEGUMES
A CHOISIR !

- ABRICOT 
- ARTICHAUT 
- ASPERGE 
- AUBERGINE 
- BETTERAVE 
- BROCOLI 
- CARDON 
- CAROTTE 
- CERISE 
- CHOD-FLEUR 
- CONCOMBRE 
- COURGE 
- COURGETTE 
- EPINARD 
- FENOUIL 
- FIGUE 
- FRAISE 



Calendrier
RHONE-ALPES

- FRAMBOISE 
- HARICOT 
- KIWI 
- MELON 
- NAVET 
- OIGNON 
- PATATE 
- PECHE 
- PETIT POIS 
- POIRE 
- POIREAU 
- POIVRON 
- POMME 
- PRUNE 
- RADIS 
- RAISIN 
- TOMATE 



CONCOURS CULINAIRE AMATEUR DEGUSTEZ ET VOTEZ



"Le climat dans nos assiettes" est un **concours de cuisine locale** dont l'objectif est de découvrir une alimentation propice à l'économie locale, respectueuse de sa santé et économe en énergie, donc préservant le climat.

En effet, dans une optique de développement local et durable, l'alimentation joue un rôle important en ce qui concerne les produits eux-mêmes, depuis leur mode de production et leur acheminement jusque dans nos assiettes.

"Le climat dans nos assiettes" est une manifestation développée par l'Espace **INFO → ÉNERGIE** de la Drôme, membre du réseau rénovation info service, service public porté par le CEDER (Centre pour l'Environnement et le Développement des énergies Renouvelables) (cf. Page 12).



Partenaires 2015

