



EGAL



Elikatü, Gozatü, ALkartü
Ensemble Grâce à notre ALimentation



[I'AKTU']

**Les dernières nouvelles
pour être d'humeur EGAL !**

----- Juin 2026 Ekaina -----

**À l'attention des équipes de Direction, d'Animation et de Cuisine
des EHPAD et Résidences Autonomie du Pays Basque**

Egun on, Bonjour à toutes et à tous,

Le projet EGAL – Ensemble Grâce à l'ALimentation - poursuit son déploiement. Avant de partager avec vous les actualités de ce mois, je tiens à exprimer tout mon soutien aux équipes et aux résidents en cette période de fortes chaleurs, particulièrement éprouvante pour les corps et les esprits. Pour reprendre les mots du philosophe canadien Marshall McLuhan :

"Il n'y a pas de passagers sur le vaisseau Terre. Nous sommes tous des membres de l'équipage."

Face aux éléments qui nous obligent parfois à redoubler d'efforts pour nous adapter, sachez que je reste pleinement à votre disposition. Si je peux vous apporter la moindre aide ou un soutien concret, je m'y emploierai sans compter.

Je vous souhaite une excellente lecture de cette AKTU' de juin.

Adeitasunez, bien cordialement,

Thomas Erguy

Initiateur et coordinateur du projet EGAL

Les Rendez-vous EGAL (les R'EGAL) du mois de juin 2026

En juin, le projet EGAL a mis à l'honneur deux nouveaux produits de saison :

- les miels & produits de la ruche,
- la viande de veau fermier.



LES REPORTAGES VIDÉO

Deux vidéos de découverte - visites de fermes sont proposées aux résidents, offrant une immersion dans les fermes locales et permettant de mieux connaître les personnes qui y travaillent :



EGAL video miel ezitia abeille bleue

- L'Abeille Bleue – les Ruchers de la Côte Basque : la ferme apicole est basée à Ciboure, la miellerie est au cœur de la forêt d'Uztaritz, et le travail sur les ruches a été filmé sur les côtes de Salies-de-Béarn. Sensations garanties au milieu des essaims d'abeille ! Un très grand merci à Angela et Xavier qui nous y partagent leurs savoirs avec passion !



EGAL video viande veau

- la rencontre de quatre élevages de vaches allaitantes en Soule et Basse-Navarre. La vidéo nous plonge au cœur de leur quotidien : du travail en étable aux estives, en passant par les moments forts de la transhumance. Trois races locales et d'exception y sont mises à l'honneur : la Blonde d'Aquitaine, la Pireneika et l'Angus. À travers leurs témoignages, Aurélie, Peio I, Peio II et Eñaut partagent avec passion la qualité de la relation qu'ils entretiennent avec leurs animaux. Ils expriment également leur fierté de voir cette viande locale de haute qualité servie dans la restauration collective de proximité



DES FICHES INFO COMPLÈTES POUR CHAQUE PRODUIT

Des fiches détaillées sont partagées avec les équipes (animateurs, cuisiniers, membres des personnels) et les résidents. Elles abordent les différents produits sous plusieurs angles : présentation, intérêt pour la santé, valorisation culinaire, arts et culture, production locale et spécificités de l'agrobiologie en Pays Basque. Elles peuvent être aisément imprimées en couleur A3 pour être affichées quelques jours dans les salles de restauration.

Pour chaque produit, une fiche d'information en écriture FALC est aussi éditable.

Enfin, une fiche de synthèse est traduite en euskara pour les personnels et résidents bascophones.



[...] Le miel est un produit "vivant", et contient de plus des enzymes facilitant la digestion et ayant des propriétés anti bactériennes. [...]

[...] En raison de l'alimentation mixte (lait et herbe) et de l'accès à l'extérieur, la viande de veau fermier présente une couleur rosée à rouge clair. [...]



DID YOU KNOW?



LES ATELIERS "IDÉES ANIM"

Pour chaque produit, le recueil "Idées-anim" téléchargeable sur l'espace-ressources de EGAL propose aux animateur·rices 6 à 8 ateliers spécifiques et originaux, peu coûteux et faciles à mettre en œuvre. Exemples sur le miel et sur la viande de veau :

- **Mémoire et culture** : Devinettes vrai/faux sur l'élevage, reconstitution de la liste d'ingrédients et de la recette de blanquette de veau, diaporama « la transhumance des ruchers au Pays Basque » etc ...
- **Pratique et sensoriel** : Dégustations comparatives de différents miels, fabrication de baume à lèvres, etc
- **Ludique et artistique** : diaporama et concours d'originalité de races de vaches du monde, écoute et apprentissages du morceau de musique classique « le Vol du Bourdon » de Rimsky-korsakov, coloriages d'alvéoles et reconstitution de la « ruche de l'établissement, etc.



CÔTÉ CUISINE ET APPROVISIONNEMENT VIA EGAL

Viande de veau fermier : en ce mois de juin, un établissement a déjà un fournisseur local en viande de veau, il passe commande directement chez son fournisseur habituel. Pour les autres, EGAL organise l'approvisionnement via le groupement d'éleveurs bio Biozkaria. Les morceaux sont livrés en sous-vide, avec une DLC de 10 jours.

À titre indicatif, la viande de veau fermier bio — découpée en différents morceaux (escalopes, rôtis, côtes, sautés...) et livrée sous vide — est proposée au tarif de 16,90 € HT le kilo. Le rapport qualité / prix est très correct.

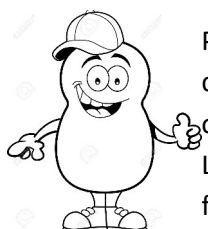


Miels et produits de la ruche : c'est l'Abeille Bleue chez qui la vidéo a été tournée qui propose une belle gamme de miels locaux : Miel acacia des coteaux basques, Miel de Printemps des coteaux basques, Miel fleurs sauvages été (Bayonne, Rhune, StJDe Luz, Carsuzaa), Miel forêt d'ustaritz, Miel de fleurs d'été des Landes, Miel de Tilleul et fleurs, Miel montagne hartzamendi, Miel de pissenlit des coteaux basques, Miel de Bourdaine Ronce d'Otxolarrea etc. A titre indicatif, le pot de 250 g est proposé au tarif de 5,60 €, le pot de 500 g est à 9,00 € HT.

Juillet arrive très vite !

Juillet en euskara se dit uztaila, « uzta ila », le mois de la récolte.

Dans les jours qui viennent, l'espace - ressource d'EGAL sera alimenté avec l'ensemble des supports vidéos, animations, fiches info... pour deux nouveaux produits de saison : la pomme de terre nouvelle et les plantes aromatiques et médicinales fraîches (menthe, verveine,...).



Peut-on encore surprendre les résidents, animateur·rice·s et cuisiniers avec un aliment aussi banal que la pomme de terre ? La réponse est un grand oui ! À travers des fiches pédagogiques, des vidéos ou des animations, vous découvrirez les richesses insoupçonnées de la *lur (terre) sagarra* (pomme) La star de la saison, la pomme de terre « primeur », a plus d'un secret à vous révéler, par exemple sa forte teneur en vitamine C !

Les R'EGAL disponibles toute l'année

Pour information, si les produits du mois ne correspondent pas aux attentes de vos équipes (animation et cuisine), nous pouvons tout à fait organiser un **R'EGAL autour de produits de substitution, disponibles toute l'année**. Le réseau EGAL dispose déjà de tous les supports nécessaires pour des produits tels que **le jus de pomme de variétés anciennes, le yaourt au lait de vache, la polenta de maïs, la viande de veau ou encore la tomme de chèvre et de brebis**. N'hésitez pas à me solliciter en ce sens !

Cuisine ou dégustation : le projet EGAL s'adapte à vos outils

De plus, le cœur du projet EGAL est de transmettre du savoir et du plaisir aux résidents et personnels à travers les animations. Comme tous les établissements n'ont pas la capacité de cuisiner des produits bruts, le réseau EGAL propose chaque mois une alternative : **un produit du mois sur deux peut être servi tel quel ou en simple dégustation**. L'objectif reste le même : rendre le projet EGAL accessible à tous, quelles que soient l'organisation et l'autonomie de votre cuisine.



Prêts à tenter l'aventure EGAL ? Rejoignez-nous !

Pour rappel, EGAL est une offre unique et sur-mesure d'**animations culturelles et territoriales autour de l'agriculture et de l'alimentation locale**. tous les détails sont à retrouver sur <https://egal-interstices.eu>.

Co-construite spécifiquement pour vos établissements du Pays Basque (et zones limitrophes), sa force repose sur :

- **La mutualisation** : Des outils et supports partagés pour vous faciliter la vie.
- **L'exigence** : Des idées d'animations et des informations de haute qualité.
- **L'accessibilité** : Des tarifs d'abonnement adaptés aux budgets du secteur médico-social
- **L'ancrage local** : Valoriser nos fermes et créer du lien avec le territoire.

Fondée sur le volontariat, l'intégration au réseau EGAL permet à chaque établissement de bénéficiaire individuellement de l'offre tout en participant collectivement à sa mutualisation.

Pour nous rejoindre, c'est très simple. Le projet EGAL s'adapte à vos besoins avec deux tarifs :

- 54 € TTC/mois pour 1 produit-R'EGAL
- 90 € TTC/mois pour 2 produits-R'EGAL.

Le projet EGAL fonctionne sous forme d'abonnement semestriel pour vous garantir un calendrier d'animations régulier et des ressources variées. Parce que nous savons que chaque structure est unique, vous bénéficiez d'un mois d'essai pour évaluer cette offre innovante en toute sérénité. Si vous validez votre abonnement de 6 mois, ce premier mois de test vous est entièrement offert en guise de bienvenue.

Vous trouverez le bon de commande et les CGV sur notre site internet : egal-interstices.eu/pour-sabonner.

Rendez-vous le mois prochain pour un nouveau AKTU', le fil d'actualité pour rester d'humeur EGAL !

Thomas Erguy

Initiateur et coordinateur du projet EGAL

☎ 06 15 61 77 96 ✉ egal.interstices@gmail.com

