



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

Egun on, bonjour, !

le projet **EGAL** poursuit son déploiement. J'ai le plaisir de partager avec vous nos dernières réalisations ainsi que les nouveautés à venir.

Qu'est-ce que le projet EGAL (Ensemble Grâce à l'ALimentation) ?

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 bénéficier individuellement de l'offre tout en participant collectivement à sa mutualisation.

Les Rendez-vous EGAL (les R'EGAL) du mois d'avril 2026 !

En avril, le projet EGAL a mis à l'honneur deux produits de saison : **l'agneau de lait** et le **caillé de brebis fermier**.



Les reportages vidéo

Deux vidéos de découverte - visites de fermes ont été projetées aux résidents, offrant une immersion dans les fermes locales (J'en profite pour remercier de l'accueil chaleureux qui nous a été réservé !) :

- La ferme **Uhartetxerri** à Saint-Pée-sur-Nivelle, (chez Hegoa Mendiboure et Laurentx Uhart.
- La ferme **Oihanartia** à Ibarolle, chez Mirentxu et Jean-Marie Irigoïn)



Des fiches d'information complètes

Des fiches détaillées ont été partagées avec les équipes (animateurs, cuisiniers, membres des personnels). 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.



Les ateliers "IDÉES ANIM"

Pour chaque produit, le recueil "Idées-anim" fourni propose 6 à 8 ateliers spécifiques faciles à mettre en œuvre pour stimuler les résidents et (re)donner le goût du produit. Par exemple ici :

- **Mémoire et culture** : Devinettes sur les objets du quotidien des berger-e-s, écoute et vote pour des chants traditionnels (basques, béarnais, corses) etc..
- **Pratique et sensoriel** : Dégustations comparatives, dessins de cornes de brebis stylisées, démonstration simple de caillage au citron....
- **Ludique et artistique** : écoute d'un enregistrement en bergerie et concours de la meilleure imitation de bêlements pour les résidents et animatrices les plus téméraires!etc.



Côté cuisine

Présentés en toute simplicité, la viande d'agneau de lait et les caillés se suffisent à eux-mêmes tant leur goût et leur qualité sont au rendez-vous. Mais le R'EGAL a aussi inspiré des chefs à imaginer des recettes originales. Pour en citer deux exemples : qui a déjà goûté une glace maison à la fraise et au caillé de brebis, ou une authentique Chorba, soupe traditionnelle à l'agneau et aux vermicelles ?

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

En mai, deux autres produits supports pour parler alimentation : **le fromage de chèvre et la polenta de maïs Arto Gorria**



Les reportages vidéo

Deux fermes ont accueilli EGAL pour expliquer leur métier et partager leur quotidien avec nos "anciens":

- La ferme **Apalaga** dans la forêt d'Uztaritz : Joana Parot nous présente les chèvres pyrénéennes et la fabrication du fromage en direct !
- La ferme **Idiartia** à Bussunaritz, chez Jon Harlouchet qui nous explique les secrets de la sélection du maïs Grand Roux et d'un bon talo 100% maïs !



Des fiches d'information complètes

Les fiches détaillées abordent les produits sous plusieurs angles : présentation, intérêt pour la santé, valorisation culinaire, arts et culture, et spécificités de l'agrobiologie en Pays Basque. Elles peuvent être aisément téléchargées, imprimées en A3 et affichées dans les espaces collectifs de l'établissement. Avec les chèvres pyrénéennes et la biodiversité de l'aarto gorria, les fiches du mois de mai sont particulièrement belles et colorées !



Les ateliers "IDÉES ANIM"



Exemples de propositions d'ateliers parmi les fiches téléchargeables sur l'espace ressource :

- **Mémoire et culture** : le voyage du maïs des Amériques au Pays Basque, les différentes races de chèvre (+ concours de beauté comme au Salon de l'Agriculture...) etc...
- **Pratique et sensoriel** : Dégustations de fromage avec différents accompagnements sucrés ou salés, textures farine versus polenta...
- **Ludique et artistique** : coloriages épis de maïs avec consignes, écoutes de musiques du monde retraçant le voyage du maïs, etc.

Côté cuisine

Sur le maïs, vidéos et idées Anim' remettent en avant deux recettes simples et traditionnelles : le **talo**, galette du Pays Basque, **la polenta crémeuse**.. Quand le produit a du goût et des couleurs, le résultat est toujours délicieux !

Les nouveaux produits du mois de juin !

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 : **la viande de veau fermier, et les miels et produits de la ruche** ! Sensations garanties grâce au reportage vidéo tourné le 20 mai sur un rucher en pleine effervescence à la ferme l'Abeille Bleue de Ciboure !



Les R'EGAL réalisables en tout saison !

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, ou encore la tomme de chèvre et de brebis**. N'hésitez pas à me solliciter pour en discuter !

De plus, le cœur du projet EGAL est de transmettre du savoir et du plaisir aux résidents 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.

Comment rejoindre le collectif EGAL ?

Avis aux établissements non encore engagés : j'espère que ces « AKTU » vous auront donné envie de tester le programme !


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, ou 90 € TTC/mois pour 2 produits-R'EGAL. De plus, vous bénéficiez d'un mois d'essai qui se transforme en un mois de bienvenue offert pour toute souscription d'un abonnement de 6 mois.

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

Au plaisir d'échanger avec vous et à le mois prochain pour un nouveau numéro d'AKTU, le fil d'actu pour rester d'humeur EGAL !

Thomas Erguy

Initiateur et coordinateur du projet EGAL

 06 15 61 77 96

 egal.interstices@gmail.com
