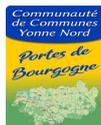


PAT Nord Yonne

Appel à manifestation d'intérêt Chef de cuisine

Guide d'alimentation locale du Nord de l'Yonne



Contact : theo.froment@ccjovinien.fr

Date de diffusion : 1er août 2025

Date limite de réponse : 31 août 2025

Budget alloué : 500 € TTC

Contexte

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Nord de l'Yonne est une initiative portée par les communautés de communes du Gâtinais en Bourgogne, du Jovinien, de la Vanne et du Pays d'Othe, et d'Yonne Nord. Ce PAT a pour mission de renforcer les filières agricoles locales, de favoriser une alimentation saine et durable, et de mieux connecter les habitants à leur territoire à travers l'alimentation. Dans le cadre de ses actions de sensibilisation, le PAT souhaite créer un **guide d'alimentation locale**, à destination du grand public.

Ce guide comportera plusieurs recettes imaginées par des chefs du territoire, chacune mettant en avant un **produit local** emblématique un **geste anti-gaspillage** simple et duplicable. Une vidéo tournée en extérieur en présence d'un animateur accompagnera la recette pour l'illustrer de manière pédagogique et conviviale.

Profil recherché

Nous cherchons des **chefs cuisiniers professionnels du territoire** (restauration commerciale ou collective, traiteurs, cuisiniers indépendants...) souhaitant :

- **Partager leur savoir-faire** auprès du grand public
- **Valoriser les produits locaux** et les circuits courts
- Contribuer à une démarche de **lutte contre le gaspillage alimentaire**
- Participer à un tournage vidéo professionnel, dans un esprit convivial et éducatif

Ces chefs **travailleront ou vivront dans une des quatre communautés de communes membres du PAT** : le Gâtinais en Bourgogne, le Jovinien, la Vanne et le Pays d'Othe, Yonne Nord.

Commande attendue

Les chefs devront **créer une recette** reproductible dans une cuisine moyenne autour d'un produit local. Elle contiendra une **astuce anti-gaspi** pour valoriser la partie d'un aliment généralement jeté (épluchure, fanes, gras...). La recette pourra être une entrée, un plat ou un dessert transportable. En effet, pour

faciliter le tournage, **la recette devra être préparée en amont par le chef**, dans sa propre cuisine. Le plat final sera ensuite transporté sur le lieu de tournage et mis en scène pour les explications. Cette organisation permet de gagner du temps sur place en évitant les longues étapes de cuisson, tout en garantissant une présentation soignée.

Les chefs participeront au tournage de leur recette. Il durera une demi-journée, entre septembre et octobre 2025, idéalement en extérieur, dans une cuisine mobile installée devant/sur un lieu emblématique de leur communauté de communes.

Droits et avantages

Chaque chef sélectionné bénéficiera :

- D'une **rémunération de 500 € TTC** (comprenant la création de la recette, sa préparation en amont, la participation au tournage, et l'achat des ingrédients nécessaires)
- D'une **visibilité** à travers le guide et les vidéos diffusées sur les supports du PAT et des EPCI partenaires
- Du **droit de diffusion de la vidéo** dans laquelle il a participé en **spécifiant le commanditaire** (PAT du Nord de l'Yonne)

Modalités de participations

Merci d'envoyer votre manifestation d'intérêt avant le 31 août par mail à l'adresse suivante : Theo.froment@ccjovinien.fr

Veillez inclure:

- Nom et prénom
- Expérience culinaire (types d'établissements pour lesquels vous avez travaillé et ancienneté)
- Commune de résidence et/ou d'exercice
- Nom du produit local valorisé
- Proposition de recette (a minima son nom)
- Disponibilités en octobre 2025 (si vous les connaissez)
- Bonus: geste anti-gaspi auquel vous avez pensé

Les chefs sélectionnés seront contactés en septembre. L'équipe projet pourra les contacter au préalable pour toute information manquante. En cas de non retenue de votre candidature, vos coordonnées et votre proposition de recette ne seront pas gardées.

PAT Nord Yonne

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou demande de clarification !

theo.froment@ccjovinien.fr