

La Ferté-Macé

On veille à bien manger normand au lycée des Andaines

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | jeudi 9 novembre 2017

238 mots



Lors d'une dégustation de fromage de chèvres au restaurant du lycée.

Le lycée des Andaines est labellisé en développement durable depuis plusieurs années (établissement en démarche globale de développement durable). Dans ce contexte, il a pour objectif de développer des partenariats. Ainsi, pour les repas, l'établissement s'approvisionne prioritairement en produits locaux en appliquant la formule, « **Je mange normand dans mon lycée** ».

370 repas

L'établissement assure 370 repas le midi et 80 le soir ainsi que les petits-déjeuners. « **Nous achetons les fromages, yaourts, farine, viandes de volailles, de porcs ou bovines fournis localement en particulier par des producteurs en agriculture biologique ou raisonnée** », explique Christophe Dufossé, chef du restaurant.

« **Cela ne nous empêche pas d'avoir un prix de revient raisonnable des aliments** », ajoute Morgane Renard, proviseure adjointe.

Ainsi, chaque lundi, Denis Esnault, producteur de fromages de chèvres, propose aux lycéens de les déguster. Le souci des responsables du lycée est aussi de diminuer le gaspillage qui selon eux reste trop élevé. « **Les convives peuvent prendre moins de pain par exemple en se servant au self et ont la possibilité de se resservir ensuite** », soulignent-ils.