

Bayeux

Les lycéens mangent bio et local

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | lundi 1 octobre 2018

352 mots | -



Durant le déjeuner bio et local, vendredi, Bertrand Pichereau, proviseur adjoint, et Antoinette Vial, gestionnaire, ont dégusté les pommes bio de l'atelier de Caroline Paris, animatrice à l'association Bio Normandie. - Crédit: Ouest-France

La semaine dernière, le lycée Alain-Chartier a proposé des dégustations dans le cadre d'une semaine de promotion.

Une opération de promotion des produits bio régionaux était proposée du 24 au 28 septembre au lycée Alain-Chartier. Une cinquantaine d'établissements normands a participé à cette campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal », organisée par l'association Bio Normandie, en partenariat avec la Fédération nationale d'agriculture biologique.

« Depuis plusieurs années, nous servons de plus en plus de produits locaux issus de la filière courte, mais aussi des aliments bio et des préparations maison concoctées par nos équipes de cuisine, confie Antoinette Vial, gestionnaire au lycée Alain-Chartier. De plus, nous sommes engagés sur la charte qualité, « Je mange normand dans mon lycée. »

Sensibilisation au bio

Ce vendredi midi, les lycéens ont eu au menu, des croûtons de camembert, du bœuf aux épices, des brocolis locaux, de la semoule bio, de la glace d'Isigny, du crumble aux pommes et un yaourt bio.

Caroline Paris, animatrice de l'association Bio Normandie a tenu un atelier bio et local en proposant aux lycéens la dégustation de deux variétés de pommes, de la reinette et de la boskoop. « **Le but de ces animations est de promouvoir le bio des agriculteurs locaux, de déguster des produits, de sensibiliser les élèves au mode de production, mais aussi de leur expliquer ce qu'est le bio** », indique l'animatrice.

Pour Ethan qui adhère déjà au bio, les pommes de l'atelier ont plus de goût, de vitamines et de

saveur. Une semaine de produits bio et locaux, servis au self, que les lycéens ont pu apprécier. **« Manger bio et local, c'est plus sain »**, commente Émilien.

Pour d'autres lycéens, la différence n'est pas flagrante. **« Le lycée propose déjà beaucoup de plats locaux et certains produits bio durant l'année, c'est pourquoi on n'a pas trop vu de différence par rapport aux menus élaborés les semaines précédentes. »**