

ALIMENTATION. Plan « Je mange normand dans mon lycée » de la Région Normandie

Plusieurs lycées manchois en pointe

HERVÉ MORIN a présenté fin novembre, au lycée hôtelier Georges-Baptiste de Canteleu, un premier bilan des actions menées par la Région Normandie dans le cadre du plan « Je mange normand dans mon lycée », lancé en 2017.

80 %

de produits normands, c'est l'objectif ambitieux fixé par la Région Normandie d'ici 2021.

À cette occasion, le président de la Région et d'autres élus ont remis aux meilleurs établissements « des prix de reconnaissance régionale, valorisant leur implication ».

« Nous avons mené une étude très rigoureuse dans 109 lycées normands. En 2018, la part des produits normands servis dans les restaurants, déduction faite des produits incompressibles (riz, pâtes, fruits exotiques), était de 40 %, pour un montant total d'achat de 23 millions d'euros, dont 7 millions d'euros de produits normands. Je félicite les établissements investis et les équipes qui agissent au quotidien pour développer l'approvisionnement local », a déclaré Hervé Morin.

Trois lycées de la Manche se distinguent : le lycée Thomas-Pesquet est deuxième dans la catégorie « Produits normands » ; le lycée Curie-Corot de Saint-Lô est deuxième dans la catégorie « Produits bio », devant le lycée Sauxmarais de Tourlaville, qui se classe troisième. Mais celui-ci remporte haut la main la catégorie « Lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Proviseur depuis la rentrée 2018 du lycée Sauxmarais, Fabrice Rodriguez est bien sûr ravi de ces deux distinctions : « Nous pouvons être fiers du service de restauration du lycée Sauxmarais. Nous sommes premiers dans le classement de la lutte contre le gaspillage, avec 18 g par assiette, alors que le deuxième est à 35 g. »

Et le proviseur de poursuivre : « Quant au pourcentage de produits normands, nous nous classons 17^e, avec 52,56 %. L'objectif est bien évidemment de progresser à ce niveau, même si nous ne sommes pas très loin des mieux classés : Millet, le mieux classé localement, est à 57,24 %. »

L'objectif fixé par la Région d'atteindre 80 % d'ici 2021 est donc ambitieux. Mais « nous ferons de notre mieux pour progresser et s'en approcher », assure Fabrice Rodriguez.

Au passage, ce dernier salue l'équipe de Sauxmarais : « Je veux remercier l'ensemble du service restauration pour la très grande qualité de leur travail et en premier lieu le chef de cuisine, Thierry Marie, qui a su mobiliser son équipe pour travailler autrement et répondre à ces objectifs incontournables dans la transition écologique et l'éducation alimentaire des élèves. »

Un travail d'équipe

Car l'équipe de restauration est bien en charge de missions éducatives sur ce sujet. « Tous passent d'ailleurs du temps à expliquer le sens de leur démarche aux élèves, y compris le chef, qui n'hésite pas à s'asseoir au self avec les élèves pour échanger avec eux sur les enjeux de l'alimentation. »

Au final, « il n'y a pas de recette miracle. C'est tout un tas de petites choses. Déjà, il faut servir bon », insiste le chef Thierry Marie. « Nous, la Semaine du goût, on a choisi de la faire tous les jours ! », lançait-il en octobre 2016, à l'occasion de la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Jean-Philippe MASSIEU



