

Les repas du lycée Sauxmarais récompensés

Au lycée professionnel Sauxmarais, moins de déchets et de gaspillage et davantage de bio et de produits normands dans l'assiette des lycéens ont été récompensés par deux prix régionaux.

L'initiative

Thierry Marie, chef cuisinier au lycée professionnel Sauxmarais, à Tourlaville, et son équipe dynamique ont reçu deux prix décernés par la Région, le 3 décembre. Prix qui récompensent leur démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le plan Je mange normand dans mon lycée a été mis en place en 2017, afin de valoriser l'agriculture normande, les circuits courts et tous les acteurs de la filière de la restauration. La preuve qu'un changement s'opère doucement dans les établissements scolaires.

Le lycée professionnel Sauxmarais est le seul établissement manchois à avoir été récompensé pour son engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette récompense valorise le travail effectué l'équipe de restauration depuis une quinzaine d'années, le tout en collaboration avec le proviseur, Fabrice Rodriguez, qui souligne : « **La somme de 29 000 € est jetée par les fenêtres chaque année par les établissements, une petite fortune à notre échelle. Il y a trop de gaspillage en cuisine.** » Cette réussite est le fruit d'une démarche initiée par Thierry Marie et son équipe, qui proposent une restauration adaptée aux quantités consommées par les élèves, impliquant ces derniers au projet anti-gaspillage de l'établissement et sensibilise les lycéens au cercle vertueux.

Le poids de déchets divisé par quatre

Le chef, Thierry Marie insiste sur un point important « **Chaque midi dans les restaurations scolaires, la moyenne des déchets alimentaires par élèves est d'environ 100 g, alors qu'ici, elle est aux alentours de 27 g par jour.** »

Une réussite saluée par les élèves et les familles car, à Sauxmarais, on est loin des standards de la restauration collective. Avec pâtes fraîches maison, 53 % de produits normands, 8 % de bio, du poisson issu de la criée de Cherbourg, du pain maison...

Trois cent cinquante repas sont préparés, chaque jour, par une équipe motivée, dynamique, attentive qui crée du lien avec les élèves et instaure une relation de confiance de forte portée avec les lycéens. Comme le dit Fabrice Rodriguez, « **on fait le maximum pour proposer des repas équilibrés, sains et bons, dans une démarche de protection de l'environnement** ». Une démarche innovante qui porte ses fruits et qui devrait inspirer à l'avenir d'autres établissements scolaires.



Le chef cuisinier du lycée Sauxmarais et son équipe. Archives Ouest-France