

Un label au lycée Napoléon car on y mange bien

Lundi midi, l'établissement s'est vu remettre par la Région le label « je mange normand dans mon lycée », pour la qualité de son service de restauration scolaire.

Une remise officielle

C'est en présence de Claude Juniot, proviseur, de Laurent Marting, conseiller régional et Bertrand Deniaud, vice-président de la Région Normandie, chargé des lycées et de l'éducation et des élus aiglons que le label « je mange normand dans mon lycée » a été remis, lundi, au lycée.

Tout le monde est associé

Cette labellisation a pour but de valoriser les services de restauration scolaire inscrits dans une démarche qualitative. Les équipes de restauration et les élèves sont des acteurs centraux pour l'obtention de ce label, grâce à leur implication au sein des conseils de vie lycéenne et autres commissions de restauration. Le plan « **je mange normand dans mon lycée** » concerne 148 lycées en Normandie et 129 restaurants scolaires qui font la promotion des produits de l'agroalimentaire normand et restaurent 106 000 lycéens.

Les produits normands correspondent à l'ensemble des produits fabriqués et/ou transformés en Normandie et issus d'un circuit court ou de proximité.

Un ensemble de critères

Ce label répond à plusieurs critères : utilisation de produits normands, démarche participative et écocitoyenne, qualité de la prestation et de la nutrition, accueil du restaurant. « **Ce label a pour but de mettre à l'honneur le travail du restaurant scolaire du lycée, un critère qualité complémentaire qui s'ajoute au lycée et une fierté locale** », explique Laurent Marting.

Sept cents élèves le midi

C'est ce que Romain Picard, chef du service restauration, a su mettre en place depuis trois ans, avec Christine Paraire, gestionnaire et agente comptable et Lucie Cuisset, secrétaire de l'intendance chargée des commandes. Arrivé il y a trois ans, il était auparavant à l'école des Roches, à Verneuil, après un passage au Fouquet's. Chaque midi, en temps normal, ce sont près de 700 élèves qui sont accueillis et une centaine d'internes le soir par l'équipe de dix personnes en cuisine.

Des producteurs locaux

Un travail colossal a été mené depuis un an avec l'utilisation de produits régionaux et de producteurs locaux pour l'élaboration des plats : volailles de Baptiste Hanteneuve de Moussonvilliers, viande bovine de la ferme du Tuilet à Morainville-Jouveaux (Eure), pommes de terre de Courtomer, yaourts et produits laitiers de la Ferme du Brûlé au Ménil-Froger, fruits et légumes des Vergers aiglons, volailles et porcs de Philippe Dorchies de La Vielle-Lyre et des produits percheros de Mil'Perche.

Au-dessus de la moyenne

« Notre lycée est au-dessus de la moyenne normande. La demi-pension fait partie d'un climat scolaire où on se sent bien au lycée et nous n'avons plus de plaintes concernant les repas et c'est rassurant pour les familles. On a même servi des insectes à la demande des élèves et une fois par semaine, ils réclament des abats. Pour eux, c'est parfois le seul repas équilibré de la journée avec des produits de qualité fabriqués sur place et un soutien aux producteurs locaux à valoriser », explique Claude Juniot, le proviseur.

Des travaux l'an prochain

Le restaurant scolaire sera entièrement réhabilité début 2022 pour une durée de travaux d'un an. Une alternative à la demi-pension sera proposée, avec, soit des repas livrés par la communauté de communes, soit une forme de snack ou encore la venue d'un food-truck.

« Ce label répond à l'approvisionnement local, aux produits bio, au fait maison, à l'animation au restaurant scolaire et à la lutte contre les déchets et le gaspi », a indiqué Bertrand Deniaud.

