

Normandie. Un label et une étoile pour le restaurant du lycée Senghor d'Evreux

4-5 minutes

Le restaurant scolaire du lycée Senghor d'Evreux a reçu sa première étoile du label « Je mange normand dans mon lycée », une distinction créée par la Région Normandie.



Karène Beauvillard, conseillère régionale, a remis officiellement la première étoile du label au restaurant scolaire du lycée Senghor. « Une étoile représente 50 % d'approvisionnement en local ; deux étoiles, 60 %, l'établissement s'en approche ; et trois étoiles 80 %. Les deux autres lycées d'Évreux ont été ou vont être labellisés dans les prochains jours. Comme 42 autres établissements en Normandie. »

Par [Rédaction Evreux](#) Publié le 16 Juin 21 à 10:02

Le restaurant scolaire du [lycée Léopold Sédar Senghor](#) d'Evreux (**Eure**), a reçu officiellement sa première étoile du label « Je mange normand dans mon lycée », une distinction créée par la **Région Normandie**, pour « valoriser les services de restauration scolaire qui proposent des produits normands, et un service conforme aux engagements de la charte qualité élaborée par la Région ».

Circuits courts

Aux côtés de Cyrille Throuet, le chef de cuisine, neuf

professionnels en cuisine servent jusqu'à 1 200 repas le midi et 110 le soir. Des repas aux ingrédients triés sur le volet par le chef.

« Les prescriptions du Conseil régional et les directives de l'économat du lycée ont encouragé mes penchants naturels et ma manière de voir la cuisine. J'habite sur le plateau du Neubourg, dans un village rural dont je suis maire adjoint. Je vis dans le monde paysan. Cela fait vingt ans que je milite pour donner des choses saines à manger à nos enfants », précise Cyrille Throuet.

Loyal et local

Engagé dans les circuits courts, le chef appelle préfère attribuer le qualificatif de « loyaux » « aux produits venant de producteurs locaux, ayant de bonnes pratiques d'élevage ou de culture, des fruits et légumes de saison, et du terroir ».

On achète les poulets entiers à un éleveur de Piseux, le plus souvent en Label Rouge, pareil pour les dindes... La viande est achetée à l'abattoir du Neubourg. Deux porcs, entiers, chaque mois, viennent d'un éleveur de Grossœuvre. Avec les éleveurs, pour faciliter leur production, on s'engage pour six mois. On pourrait multiplier les exemples de nos engagements d'approvisionnements locaux, en circuits courts...

Au nom des lycéens, deux élèves sont venus témoigner de la qualité, du goût et de la variété des plats proposés.

La guerre est déclarée aux déchets

En plus de la qualité, de la variété et du choix d'un approvisionnement local, le chef Cyrille Throuet, avec l'équipe de cuisine du lycée Senghor, travaille aussi sur l'appétence des plats choisis pour les lycéens, et sur les portions dans l'assiette. « Nous sommes très attentifs à la quantité de nourriture proposée, afin de réduire les déchets. On a réussi à tomber à une moyenne de quarante grammes par assiette. C'est sans doute encore trop, nous continuons à être vigilants, mais certains autres lycées du département sont encore à cent dix grammes... »

Partagez

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez par Mail](#)
- Copié ! https://actu.fr/normandie/evreux_27229/normandie-un-label-et-une-etoile-pour-le-restaurant-du-lycee-senghor-d-evreux_42663071.html