



Manger avec les doigts, c'est bon pour la planète

Mercredi 22 mars, à l'occasion de la Journée internationale de l'eau, la région Normandie avait proposé aux lycées de relever un sacré challenge : préparer un déjeuner de qualité qui se déguste sans assiette ni couverts. À Vire, le lycée Marie-Curie faisait partie des 25 établissements normands qui participaient à cette journée.

« Cette action, une première pour la Région, est dans la continuité du plan “ Je mange Normand dans mon lycée ”, qui a pour conséquence de servir 80 % de produits normands dans les restaurants des lycées. Sans couverts ni assiette signifie sans lavage. Cette opération a l'objectif double de faire prendre conscience que la ressource en eau est épuisable et la prise en compte des troubles musculosquelettiques très présents dans les laveries des cantines scolaires », souligne la conseillère régionale, Catherine Gournay-Leconte.

« Notre équipe a apprécié »

Dirigée par Eddy Auvrouin, chef de cuisine, l'équipe de restauration a donc élaboré un menu entièrement composé de plats mangeables à la main : tartine potimarron-boudin, brioche feuilletée au bœuf à la crème et au cidre, rolls jambon-emmental et en dessert, une sélection de tartes, le tout présenté dans des caissettes en papier.

« Notre équipe a apprécié travailler à l'élaboration de ce repas spécial. Bien entendu, ça a demandé plus de temps de préparation qu'un repas “ classique ” mais, avec l'absence de recours à la laverie, les équipes ont gagné du temps et ont pu être redéployées sur d'autres missions, leur permettant de sortir des gestes habituels », dit le cuisinier.

11 personnes travaillent au restaurant scolaire du lycée. Quant aux 800 lycéens de l'établissement, ils ont été séduits par cette « finger food » et sensibles aux objectifs de l'opération qu'ils souhaitent voir se reproduire. « **Globalement, les élèves ont apprécié ce repas sortant de l'ordinaire. L'absence d'assiette et de couverts sur le plateau les a amenés à croire que les quantités n'étaient pas suffisantes bien qu'elles répondaient aux normes habituelles. Le chef et ses équipes devront prendre ce fait en compte à l'occasion d'une prochaine édition** », rapporte Stéphane Letortorec, le

proviseur. Le repas « sans couverts ni assiette » pourrait en effet être inscrit à plus long terme dans les menus de la cantine du lycée Curie.

Restructuration de l'espace restauration

L'opération vient également saluer la fin de restructuration et rénovation complète de l'espace restauration du lycée. « **C'est un investissement de plus d'un million d'euros qui a été réalisé ici** », explique Etienne Werquin, gestionnaire de l'établissement. « **La peinture, les sols, les mobiliers, les équipements ont été renouvelés avec déjà l'objectif de limiter la consommation en eau comme le laveur de sols qui permet de nettoyer les 500m² d'espace restauration avec une consommation de seulement 4 litres d'eau. Le gain en eau pour le seul repas d'aujourd'hui au lycée Curie est estimé à plus de 400 litres** ». L'économie devrait être de 65 000 litres aux périmètres des 150 lycées normands. Côté déchets, l'opération s'est également révélée positive avec une seule poubelle de 50 litres utilisée alors que deux containers sont nécessaires habituellement.

Les agents de restauration Aline Lecorre, Hélène Morel et Corinne Auvray ; le chef de cuisine Eddy Auvrouin et Catherine Gournay-Leconte, conseillère régionale.