

# Dans ce lycée, on mange local et à 45 % bio

Le lycée Leclerc de Navarre a été distingué par la Région parce qu'il s'approvisionne à près de 45 % en produits bio et en circuits courts. Une attention à laquelle s'attellent le chef et la gestionnaire.

## L'initiative

Midi, vendredi. La file d'attente au self du lycée Leclerc de Navarre grossit à vue d'œil. Pour l'équipe derrière les fourneaux, c'est le coup de feu. L'établissement qui compte 1 245 élèves sur ses deux sites (les lycées Marguerite-de-Navarre et [Leclerc](#)) sert 680 repas chaque midi, mais aussi 200 dîners et petits-déjeuners.

Et depuis 2017, il adhère au plan baptisé « Je mange normand dans mon lycée », initié par la Région. Objectif affiché : « **valoriser l'agriculture normande, soutenir les filières de proximité et sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire aux enjeux d'une alimentation utilisant en priorité des produits normands** », détaille [Bertrand Deniaud](#), conseiller régional en charge des lycées et de l'éducation.

## Un rayon de 50 km autour d'[Alençon](#)

Sur le tableau du menu qui accueille les élèves à l'entrée du self, des petits mots de couleur ont été ajoutés pour indiquer ce qui est bio et ce qui provient d'un circuit court. Sur les différents présentoirs où les élèves peuvent choisir leurs plats, des petits panneaux annoncent aussi la provenance des produits. « **C'est nouveau ça. Cela va nous être utile pour mieux communiquer auprès des élèves** », annonce Yann Lebel, chef de cuisine.

L'an dernier, le lycée était sur la première marche du podium pour ce qui concerne le bio. « **Il représente près de 45 % de l'assiette** », souligne [Bertrand Deniaud](#). Quand on sait que la moyenne normande des lycées est à 5,5 %, on peut en effet saluer la prouesse du lycée d'[Alençon](#).

Car pour atteindre un tel résultat, cela a demandé évidemment énormément de travail. « **Il faut démarcher les producteurs locaux, trouver des gens qui acceptent de jouer le jeu** », énumère [Bertrand Deniaud](#). Le binôme gestionnaire et chef de cuisine doit marcher main dans la main.

« **Aujourd'hui, on est fiers de dire qu'on travaille 100 % de fruits et légumes frais, que 80 % des produits locaux proviennent d'un rayon de moins de 50 km autour d'Alençon et que le prix du repas n'a pas augmenté** », s'enorgueillit le chef qui annonce un tarif à l'unité à 4,10 € (hors forfait). En bref, un cercle vertueux pour tout le monde.

Le compost sert au jardin pédagogique

Le lycée ne compte pas s'arrêter là. « **On sait qu'on peut faire mieux dans notre façon de communiquer auprès des élèves** », reconnaît Yann Lebel. Une commission des menus va aussi être mise en place dans les prochains jours « **avec des représentants des parents d'élèves, des élèves, le proviseur** », annonce Virginie Gadoum, la gestionnaire.

La question du gaspillage alimentaire est aussi au cœur de toutes les attentions. « **Par exemple, les carottes ne sont plus épluchées. Elles sont brossées, lavées et râpées avec la peau.** » Les épluchures, s'il y en a, filent dans l'un des deux composteurs de l'établissement scolaire. Le compost repart chez les producteurs locaux bio « **et sert aussi dans le jardin pédagogique du lycée** », sourit le proviseur, Loïc Le Borgne. Un cercle vertueux, on vous dit !

Delphine LE NORMAND.



680 repas sont servis chaque midi au lycée Leclerc de Navarre. Ouest-France

