

# Collège Léonard de Vinci

## Un trophée pour David Freulet, un chef de cuisine attentif à l'engagement du bien manger

David Freulet, le chef de la cuisine du collège Léonard de Vinci, à Bois-Guillaume, a remporté le Trophée Acheteurs Agrilocal 2023, pour son engagement du « bien manger »...

Jeudi 23 novembre, l'association nationale Agrilocal, portail qui met en relation les producteurs locaux et les acheteurs publics, en favorisant le circuit court dont le Département de la Seine-Maritime est partenaire, a remis ses prix de la 5e édition des Trophées Acheteurs Agrilocal 2023. C'est le chef David Freulet, du collège Léonard de Vinci, à Bois-Guillaume, qui l'a emporté dans la catégorie engagement.

**Nous faisons de l'information auprès des élèves et des parents. Ici, ils aiment la cuisine travaillée. Alors, j'y fais attention. Comme, je mange tous les jours aussi au self, si cela ne me convenait pas, je le laisserais. Les élèves aussi. Aussi, j'adapte mon plan alimentaire par rapport à leurs goûts.**

### *David Freulet*

Originaire du pays de Bray, après un CAP/BEP Cuisine Hôtellerie et Restauration, puis un CAP Charcuterie, David Freulet a entamé sa carrière par des missions dans des hôpitaux et des maisons de retraite. « **J'ai travaillé huit ans dans la commune de Ferrières-en-Bray, où je travaillais déjà en local, avant de partir trois ans au collège de Neufchâtel-en-Bray. Je suis arrivé en 2013 à Bois-Guillaume** » rappelle le chef de la cuisine. De 6 h à 15 h 30, avec ses cinq collègues, ils « **font tout : la production principalement en frais, le service en moyenne de 570 couverts et la plonge** ».

### **Un plan alimentaire à respecter**

David Freulet indique qu'il doit réaliser les menus proposés à la gestionnaire, en respectant le plan alimentaire : pas trop de gras, de sel ni de sucre. **«Et surtout, j'achète toutes les marchandises (fruits, œufs, viandes, légumes et sous-vides) nécessaires, notamment depuis 2016, via Agrilocal. Si je souhaite une tonne de pommes de terre, je lance une consultation, les producteurs locaux (60 kilomètres maximum aux alentours) inscrits sur la plateforme reçoivent la demande, y répondent et je choisis»**, explique le chef de la cuisine. Et le prix n'est pas le seul critère qui entre en ligne de compte. **«Je veux savoir avec qui je travaille, la qualité, les origines, s'ils respectent la terre pour que les enfants mangent bien et mieux. Cela permet aussi d'assurer un revenu aux producteurs pour mieux vivre et donc travailler»**, détaille David Freulet.

## **Un investissement professionnel, personnel, et des convictions**

Sur une proposition de la correspondante Agrilocal 76, le dossier de David Freulet a ainsi été proposé par rapport à ses engagements depuis 2016. **«Chaque année, mon volume de commandes a progressé. J'étais deuxième en 2022, et donc premier sur 121 acheteurs cette année, avec près de 13 tonnes commandées au 30 novembre. C'est un trophée que j'associe à l'établissement qui me suit, et me fait confiance, avec notamment le principal Moustapha Adady, qui vient juste de partir à la retraite. C'est une belle récompense pour mes efforts et mon investissement professionnel, personnel et mes convictions. Je suis aussi heureux pour mes collègues»**, déclare David Freulet.

## **Bien manger et lutte contre le gaspillage**

Les valeurs de David Freulet sont aussi marquées par le bien manger et par la lutte contre le gaspillage : **«Nous faisons de l'information auprès des élèves et des parents. Ici, ils aiment la cuisine travaillée. Alors, j'y fais attention. Comme, je mange tous les jours aussi au self, si cela ne me convenait pas, je le laisserais. Les élèves aussi. Aussi, j'adapte mon plan alimentaire par rapport à leurs goûts. Il y a des choses qu'ils n'aiment pas, comme le côté gélatineux du bourguignon. Cela ne sert à rien d'en faire, ça va nourrir les poubelles. Je fais plutôt de l'émincé»**, fait valoir David Freulet, qui souligne qu'il ne veut voir que les épiluchures partir dans le méthaniseur par Terraléo. **«Et puis, comme partout, je fais attention à l'eau et l'électricité consommée dans la cuisine et le self»**, conclut-il.



Bois-Guillaume, chef de cuisine du collège Léonard de Vinci, à Bois-Guillaume, a remporté le 5e Trophée Acheteurs Agrilocal. Le Bulletin