

<https://www.lecourriercauchois.fr/actualite-363235-bolbec-curie-qualite-reconnue-pour-la-r...>

🕒 3 min read

Bolbec. Curie : qualité reconnue pour la restauration

C'est un des leviers du plan "Je mange normand dans mon lycée", lancé il y a plusieurs années, avec une charte de restauration pour valoriser l'agriculture régionale, soutenir les filières de proximité tout en améliorant l'alimentation. Le lycée professionnel Pierre et Marie Curie a reçu, de la direction des lycées de Normandie, le Label qualité pour sa restauration scolaire. Cette certification a été officielle en février dernier, attribuée pour deux ans, mais une plaque a été dévoilée mardi 21 mai à l'entrée de l'établissement bolbécais. *"Une jolie surprise, puisqu'on a obtenu cette distinction au moment de mon arrivée"*, révèle Virginie Bosmans, proviseure par intérim du lycée professionnel, qui souhaitait mettre en avant le travail réalisé au quotidien par le service de restauration.

De belles notes sur cinq critères divers

Sur les cinq critères qui définissent ce label, le lycée professionnel obtient de belles notes : 2 étoiles (sur 3) sur l'utilisation de produits normands et la qualité de la nutrition, 3 étoiles pour la démarche participative et écocitoyenne, la qualité de la prestation et l'accueil du restaurant. *"On a eu un questionnaire à remplir, une vérification de nos achats et de nos fournisseurs. On a personnalisé l'accueil des élèves au restaurant scolaire. Il y a aussi la loi EGalim à respecter, avec deux axes principaux : privilégier le bio et limiter le gaspillage alimentaire"*, souligne Sébastien Lefebvre, chef de cuisine pour le lycée Curie depuis 14 ans, dans un service qui compte trois cuisiniers et deux personnes à la plonge. Il assure un peu plus de 230 repas en moyenne à la journée, midi et soir compris pour les lycéennes de l'internat. *"On prend au maximum des produits issus de fournisseurs locaux ou des producteurs du secteur, ajoute Sébastien Lefebvre. On a toujours eu un maximum de produits frais, très peu de surgelés. Avec la volonté du bien manger normand, le budget dépensé par élève a augmenté, on est passé de 2,20 à*

2,70 €. Ce qui augmente de facto la qualité des plats et de la prestation. Ce label est une reconnaissance d'un travail de long terme."

Le lycée Curie ne veut pas se contenter de l'obtention du Label qualité. Une entreprise, Les Alchimistes, est notamment intervenue durant une semaine pour effectuer des pesées, calculer le poids et le coût moyen représenté pour les repas jetés par les élèves. *"On a encore des axes de progression, notamment le tri des déchets, souligne Virginie Bosmans. On a mis en place une commission menus où l'on fait intervenir les élèves élus au conseil de vie lycéenne, pour qu'ils puissent donner leurs avis. On avait mené un sondage sur le service de restauration pour améliorer la prestation, s'adapter aux exigences de l'équilibre nutritionnel et croiser tout cela aux desideratas des élèves. Leurs retours sont assez positifs par rapport à la composition des menus."*

Generated with Reader Mode