

# Des établissements se rencontrent pour parler alimentation durable et locale

21 structures se sont donné rendez-vous au lycée Paul-Cornu mardi. L'objectif: faciliter la transition vers une restauration collective durable.

C'est une rencontre insolite qui s'est déroulée au lycée Paul-Cornu, à [Lisieux](#), mardi dernier. Une trentaine de professionnels ont accepté l'invitation de l'agglomération Lisieux Normandie pour participer à divers ateliers en lien avec la transition vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement. Ces professionnels sont issus de 21 établissements de divers secteurs du Pays d'Auge: structures adaptées, établissements scolaires, hospitaliers, médico-sociaux et de la petite enfance.

## 50 % de produits durables

« **Le but, c'est de créer un espace de dialogue essentiel entre ces différents acteurs et d'échanger autour de problématiques communes** », explique Camille Depauw, chargée de mission réseaux alimentaires et événementiels pour la communauté d'agglomération.

Concrètement, les participants étaient divisés en trois groupes et prenaient part à des ateliers: l'un portait sur l'approvisionnement en produits locaux, durables et de qualité, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture et l'association [Bio en Normandie](#); un autre en lien avec les solutions anti gaspillage alimentaire, animé par le service [Développement Durable](#) et [France Nature Environnement](#); et un dernier portant sur la valorisation des biodéchets et du compostage.

« **On sensibilise les participants et on leur donne des conseils pour qu'ils puissent ensuite les mettre en place dans leur restauration collective respective. Par exemple lors de l'atelier compostage, ils ont l'opportunité de découvrir le fonctionnement de l'aéro-fermentateur du lycée, qui a été le premier établissement scolaire du [Calvados](#) à en mettre un en place** », ajoute la jeune femme.

Cette sensibilisation aux professionnels du secteur est incluse dans le Projet alimentaire du territoire, et à ce titre, dans le cadre de la loi EGAlim de 2018, mais aussi dans la continuité de la loi Climat et Résilience de 2021.

« **Cette rencontre est aussi l'occasion de rappeler les objectifs que doivent respecter les restaurations collectives. Parmi eux, le fait d'introduire a minima 50 % de produits durables et de qualité dans les assiettes dont 20 % de produits bio ou encore l'interdiction de l'usage de plas-**

**tique**», précise Camille Depauw. **« Dans tous les cas, nous souhaitons pérenniser les filières alimentaires locales et ainsi favoriser l'économie de proximité sur notre territoire. »**

## **Consommer autrement**

Via ces législations environnementales, plusieurs structures ont innové pour réduire au maximum leur gaspillage alimentaire. **« Certaines ont mis en place des "gâchimètres" de pain pour faire prendre conscience de la quantité de gâchis qu'il peut y avoir. D'autres décident d'opter pour un système de réservation de repas au jour le jour, voire pour un système où les convives peuvent indiquer au cuisinier la portion qu'il souhaite avoir ou participer eux-mêmes à la conception des menus »**, énumère la chargée de mission.

**« Pour les plus jeunes, certaines écoles mettent en place des défis où les élèves doivent terminer leur entièrement leur assiette. »** En vue d'encourager davantage d'établissement à opter pour un mode de consommation plus responsable, l'agglomération envisage de réitérer ce type de rencontre.

Carla DELLA-VEDOVA



Une trentaine de professionnels de la restauration collective se sont réunis au lycée Paul-Cornu, à Lisieux, pour échanger sur le gaspillage, le compostage et la consommation locale. Agglomération Lisieux Normandie