

Une semaine 100% bio au self du lycée Mezen d'Alençon

Le service restauration du lycée a servi pendant une semaine des repas entièrement bio (petit déjeuner, déjeuner et dîner) à ses lycéens. Les aliments servis sont majoritairement issus de Normandie.

En savoir plus



Les achats ont été effectués au sein des groupements de commande d'Alençon ayant des produits bio (viandes et produits laitiers), pour les autres types de produits le lycée Marcel Mezen est principalement passé par Interbio Normandie qui est une association mettant en relation les producteurs bio Normands et la restauration collective.

Cette initiative a donc permis aux personnels de cuisine de faire découvrir aux élèves de nouveaux produits et notamment des produits à base de protéines végétales (soja, pois chiches, épeautre, quinoa,...) ou des pièces de viandes plus qualitatives. Les élèves n'avaient pas été prévenus en amont de cette démarche ce qui a créé un effet de surprise vite surpassé par un retour positif de part la qualité des aliments servis. Cela a aussi permis aux élèves de voir que les produits servis en restauration collective se raccrochent à leur territoire, en effet les noms des producteurs étaient marqués sur les ardoises présentant les menus.

Cette démarche, même si elle a été réalisée à un degré supérieur durant cette semaine, est cependant pérenne dans l'établissement car des produits bio sont toutefois servis régulièrement au self (1 à 2 produits/repas/jour)

Le lycée souhaite montrer par cette action qu'il est possible de changer ses habitudes alimentaires en intégrant dans notre alimentation des produits sans pesticides et toujours plus variés. Le but est d'introduire davantage d'aliments AB dans ses menus malgré les freins actuels en terme de prix. Cependant des solutions existent au travers de la réduction du gaspillage alimentaire et de la substitution de certains produits coûteux à l'achat (yaourts et desserts glacés « marqués », fromages sur-emballés,...).