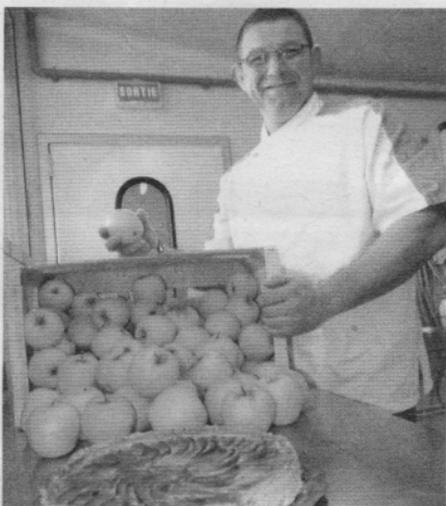


RESTAURATION SCOLAIRE BIO ET COURT!



Les cuisiniers fabriquent davantage sur place, ça revient moins cher et apporte une fraîcheur synonyme de qualité.

Les produits bio et locaux sont de plus en plus présents au self. Un changement de qualité, d'organisation et de mentalités qui ne se fait pas sans difficulté. Chantal Dubos, intendante au lycée agricole et Pascal Gonthier, chef cuisinier du restaurant scolaire, nous détaillent le menu.

Pourquoi des produits bio et locaux ?

Chantal Dubos : D'abord pour répondre à une demande du conseil régional, qui voulait diversifier l'offre alimentaire en restauration scolaire. Le lycée agricole de La Brie a répondu présent en tant qu'établissement pilote et a reçu l'aide de l'association Arbio, mandatée par la Région pour nous accompagner.

Pascal Gonthier : On a une mission de santé publique : promouvoir l'alimentation de qualité qui permet à la fois de prendre du plaisir et de lutter contre le diabète, l'obésité, le cholestérol...

Exemples de ce renouveau dans nos assiettes ?

C. D. : Nous proposons du pain bio tous les mardis. Chaque semaine également (ou tous les quinze jours), les élèves peuvent déguster de la viande de première qualité : le bœuf et le porc bio viennent de la coopérative Prévert

(Périgueux), le porc local de Bugue et la volaille label rouge de Blason d'Or (Bergerac). Quant aux légumes, ils sont fournis par la ferme de Mauzac, située à l'intérieur de la prison du même nom. Ce maraîchage permet à des détenus de longue peine de se former à un métier pour préparer leur sortie.

Prenez-vous davantage de plaisir à travailler avec ces produits ?

P. G. : Oh oui ! On fait découvrir des légumes oubliés : chou de Milan, salsifis, blettes, radis noir, topinambours... Pour les remettre au goût du jour, il faut séduire les élèves et faire preuve d'imagination. Surtout, ça nous permet de mettre en valeur notre savoir-faire, avec des produits qui éveillent les sens. La viande bio, c'est aussi moins de perte à la cuisson, et donc moins de quantité à acheter (-6 %). Et le local, c'est plus de relations humaines : on discute avec nos fournisseurs pour savoir ce qu'ils pourront nous livrer la semaine prochaine et ainsi planifier nos menus.

Et en charge de travail ?

C. D. : Ces produits demandent plus de manutention car ils nous arrivent bruts : pour 80 kg de patates, c'est deux heures trente de préparation ! Heureusement que mon équipe est dynamique et responsable. Plus de travail sur les aliments non calibrés, plus de « fait maison » : la qualité dépend avant tout des hommes et femmes en cuisine. ■

Extrait d'un article rédigé par Jean-Emmanuel Ouraga, élève au lycée agricole de Bergerac, dans le cadre de l'atelier de journalisme « Les éco-reporters en Aquitaine ». Une initiative soutenue par le conseil régional.



À VOIR

REPORTAGE VIDÉO
« MANGEZ MIEUX
AU LYCÉE »



La Région Aquitaine a lancé en 2009 une expérimentation dans 25 lycées d'Aquitaine, mise en œuvre par Arbio, visant à introduire dans les cantines des produits bio, locaux et de qualité. Cette expérimentation se terminera à la fin de l'année et donnera lieu à la création d'un guide de bonnes pratiques pour encourager l'achat de produits bio et développer les circuits courts. Une façon aussi de structurer la filière, d'autant plus que l'Aquitaine est la première région française en matière de produits agroalimentaires bio. **Infos :** biosudouest.com