



► Enseignement. Manger bien, manger bio au lycée, c'est aujourd'hui possible



Les Ponts-de-Cé, lycée Jean-Bodin, mardi 16 juin. Des cuisiniers de divers lycées ont été formés et ils ont préparé des plats 100 % bio.

Finis le temps où ce n'était pas bon à l'école. La Région a mis les petits plats dans les grands il y a 5 ans en œuvrant pour une alimentation saine et équilibrée dans les 112 lycées des Pays de la Loire. A l'occasion de deux journées au lycée Jean-Bodin, la restauration durable a été mise au centre des débats. Les cuisiniers de divers lycées ont également suivi une formation pour utiliser des produits locaux et bio dans de nouvelles recettes.

Du bio dans les assiettes ? Mais c'est plus cher, disent en chœur les provideurs. Pas vraiment, apprend-on, surtout si on diminue les quantités et que les agents dans la cuisine travaillent à l'ancienne en évitant le moins de pertes possibles. Au final, tout le monde s'y retrouve. En cuisine, les agents prennent plaisir à mitter de bons petits plats et les

lycéens retrouvent goût à déjeuner au self. « Peu de lycéens vont au kebab du coin », assure un élève de Seconde du lycée Du-Bellay à Angers.

« Avec cette démarche, la Région permet aussi de créer de l'emploi local en se tournant vers des producteurs bio, en valorisant les circuits courts », signale Matthieu Orphelin, président de la commission éducation à la Région. « Nous n'avons pas donné d'objectif au lancement de cette initiative mais nous demanderons aux lycées d'atteindre 20 % de bio dans les repas. »

La restauration durable, c'est à la fois une restauration alternative avec un apport en protéines végétales et des céréales. C'est aussi une restauration évolutive avec des préparations différentes, en éliminant les pertes. Manger bien, manger mieux et manger moins cher dans les lycées, c'est possible.