

# Un repas 100 % bio servi au lycée

La surprise du chef était belle au restaurant scolaire de Duplessis-Mornay. Un repas bio et local partagé par près d'un millier de rationnaires qui l'ont manifestement apprécié. Le personnel s'est senti valorisé.



Saumur, lycée Duplessis-Mornay, jeudi midi. Eugène (à gauche) découpe un veau bio tendre et cuit à basse température servi ensuite avec amour au self et dégusté dans le réfectoire.



**Laurent ZARINI**  
redac.saumur@courrier-ouest.com

Les profs et lycéens de Duplessis-Mornay ont bien de la chance à Saumur. Jeudi, le repas du midi était 100 % bio. Son seul énoncé fait saliver : « Méli-mélo de tomates multicolores aux petits saumurois sur lit de salade et sa petite tartine, rôti de veau confit au lait de la ferme, mousseline de potimarron à la crème épaisse, tomates rôties chapelure de pain d'épices, fromage ». Et, pour conclure en apothéose puisque le dessert est toujours le point d'orgue d'un bon festin, « Découverte de pommes locales sur douceur au beurre salé et croustillant ». Le tout accompagné de pain, biologique évidemment.

Professeurs, élèves et personnels administratifs en ont profité. Dans le rôle du goûteur et observateur, on doit bien avouer que la « cantine » avait mis ce jour-là les petits plats dans les grands. Le menu mettait l'eau à la bouche et il n'y avait pas tromperie dans les assiettes : « J'ai bien aimé le veau » et « la crème était spéciale mais vachement bonne » lâchaient deux copains à la sortie du premier service. Passés devant la plonge - le juge de paix à qualité - ils

venaient de rendre tous deux une copie parfaite : des assiettes vides et saucées sur leurs plateaux.

## Un menu plaisir pour viser le seuil des 20 % bio

Derrière cette poésie et cette satisfaction, un énorme travail et une implication totale des 15 employés à la cuisine et au service. Ils avaient envie de briser la routine et de donner le meilleur. Tel Eugène, un ancien de l'École hôtelière saumuroise fier de plonger la louche dans la mousseline de potimarron orangée et onctueuse ou de trancher tendrement le veau à 15 € le kilo, cuit à basse température, 60 °C à cœur. « Maintenant, il faut que des jeunes prennent le relais en cuisine. » Un collègue opine du chef, occupé à façonner les desserts en pressant sa poche à douille pour en faire sortir la juste quantité de crème. Plus technique dans son propos (mais il faut bien situer la performance dans son contexte) le responsable de la restauration et de cette belle brigade, explique que « ça se fait dans le cadre d'un projet durable » à l'occasion de la semaine « Bio et local, c'est l'idéal ». Christophe Girardeau dit encore : « On est sept

en cuisine avec le magasinier, à fond pour servir 950 repas le midi et 140 le soir pour autant de petits-déjeuners le matin avec les internes. Aujourd'hui, on a élaboré un menu pour donner du plaisir à la mesure de celui qu'on a pris, nous, les cuisiniers, à le préparer. On travaille dessus depuis deux mois. Certains produits ont changé pour s'adapter à l'offre. Tout est frais et fait maison. Ce sont des producteurs du coin

qui nous fournissent. Beaucoup sont installés dans le Douessin, comme le pain d'un fournil de Saint-Georges-sur-Layon, le Four abole. Ils sont en pointe là-bas dans le bio pour la restauration scolaire. Ils ont su encourager des filières et font des efforts pour sécuriser l'approvisionnement. L'idée est d'arriver à 20 % de bio dans les repas ordinaires. Ici, nous nous en rapprochons doucement. »



La question sensible des déchets alimentaires fait qu'ici on les trie et on limite leur volume au strict minimum.

## Un exemple de plus en plus suivi et encouragé

Au restaurant scolaire commun au lycée Duplessis-Mornay et au collège Yolande-d'Anjou voisin (150 élèves), tout est fait pour éduquer le goût des jeunes.

La Région Pays de la Loire incite fortement dans ce sens. Mais ici, on l'a prise au mot et plutôt deux fois qu'une.

Il faut dire aussi que le Saumurois a une sensibilité bio et une culture du bien manger. Ainsi, Christophe Girardeau revendique-t-il haut et fort son expérience de la « cuisine traditionnelle » et celle de ses collègues avant de rejoindre la restauration collective. C'était il y a un an dans ce lycée pour ce qui le concerne. « On connaît les valeurs des Saumurois » rappelle-t-il.

Ce menu 100 % bio ne sera pas le dernier. Aux alentours de février, l'opération sera reconduite. Les légumes (de saison toujours) et les viandes (là, elle venait de Maulévrier, région d'élevage près de Cholet) seront bios. « On arrive même, en se fournissant à proximité, à faire manger du poisson aux jeunes ».

Dans cette cantine, l'idée est de servir moins mais bon avec la possibilité offerte aux gourmands de revenir au self prendre du rab : « Il y a aussi un point central où ils viennent reprendre du pain et des fruits » car, oui, ces jeunes-là finissent par aimer les fruits et pas seulement les laitages vite avalés en fin de repas. Pas question non plus de les sevrer de leurs plaisirs d'ados : « On sert



Christophe Girardeau, responsable de la restauration, montre le menu bio du jour.

aussi du hamburger-frites, mais on le prépare ici ».

Dans deux semaines, toujours dans le but de rendre le déjeuner bon et agréable à partager au milieu de journées bien remplies, la cantine sera décorée aux couleurs de la Coupe du monde de rugby. Peut-être que les valeurs du rugby - l'authentique - collent avec l'esprit de la cuisine.

### Saines valeurs

Reste que pour la Région, ce lycée saumurois n'est pas le seul à monter en bio. L'objectif est en passe d'être atteint : qualité sanitaire, filières économiques de proximité créatrices de valeurs et d'emplois locaux agricoles, encouragement aux producteurs qui font le pari de mieux travailler, reconnaissance et valorisation des métiers concernés dans les établissements scolaires par la restauration.

Les dames de cantine ne sont pas là uniquement pour serrer la louche. On a senti ça très nettement jeudi à Duplessis-Mornay : toute l'équipe avait de l'envie. Cette implication vaut tous les plans communication du monde.

Le slogan de la Région est « l'esprit ouvert ». Quand l'esprit est à la cuisine, il ouvre l'appétit qui vient en mangeant bon et ... bio. D'autant que ça ne coûte pas plus cher. Et que ça préserve un emploi non-délocalisable.

L. Z.