

Les règles nutritionnelles et le plan alimentaire, un tremplin pour développer une offre bio, locale et de qualité

Au lycée agricole de Sainte Livrade, les recommandations du GEMRCN ont été accueillies avec le sourire! En partant sur du choix dirigé et en concentrant ses efforts sur les entrées, l'équipe de cuisine du lycée combine aujourd'hui équilibre nutritionnel et découvertes culinaires pour les convives. En rentrant dans l'expérimentation, le chef cuisinier a pu continuer à développer ses approvisionnements bio, locaux et de qualité en anticipant plus en amont ses commandes grâce à la mise en place du plan alimentaire. Et ça marche! Les retours des élèves sont très positifs et l'équipe de cuisine est heureuse de travailler avec des produits frais, locaux et bio!

Objectifs

- Améliorer l'équilibre nutritionnel des repas.
- Accentuer les produits frais tant sur le plat principal que les entrées.
- Faire découvrir de nouvelles saveurs aux élèves.

Acteurs mobilisés

- Les chefs cuisiniers et leurs équipes sur les 3 lycées de l'EPLEFPA
- La gestionnaire

Déroulement de l'expérience

- En anticipant les obligations réglementaires à venir, la mise en place du plan s'est fait sur l'année 2011-2012.
- Le travail a été réalisé avec les 3 lycées agricoles de l'EPLEFPA pour harmoniser les plans alimentaires car les internes sont répartis dans les différents établissements.
- L'accent a été porté sur les entrées en frais en utilisant au maximum les légumes de l'exploitation du lycée (poivrons, pommes de terre et radis en bio ; tomates, aubergines, concombres, salades, pommes...) et les pâtisseries maison.

Résultats obtenus

- Le retour des élèves est positif, ils sont curieux de découvrir les produits.
- Des associations culinaires sont tentées pour faire découvrir de nouveaux goûts aux élèves (fenouil, fèves, artichaut...).
- Cela permet de trouver des fournisseurs locaux et bio en pouvant mieux anticiper les commandes et en réduisant les frais de livraison (fruits et légumes, fromages, laitages viandes).
- En 2012 :
 - 60% de produits frais
 - 25% de produits locaux
 - 6,6% de produits bio



Lycée Agricole de
Sainte Livrade
Route de Casseneuil
47110 Sainte-Livrade-
sur-Lot
Tél. : 05 53 40 47 00
Fax : 05 53 01 24 74

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :
320 demi pensionnaires
160 internes
30 commensaux

Coût matière :
demi pensionnaire : 2€
interne : 4,8€

Equipe de cuisine :
1 chef cuisinier
2 cuisiniers
1,5 agents de restauration

Modalités d'achats :
80% via le marché de
Marmande

20% en gré à gré avec
des fournisseurs locaux
(fruits et légumes, pain,
viande...)



Perspectives

- L'objectif est de développer l'utilisation des produits frais en renforçant le partenariat avec l'exploitation agricole du lycée grâce à la future serre photovoltaïque de 9000 m² en service en 2014.
- Trouver le bon moyen de communication pour impliquer les élèves dans la démarche.

Freins

- Le travail en frais demande beaucoup de préparation en cuisine.
- Les élèves ont eu au départ des réticences sur la fréquence de présentation de légumes, du poisson et sur le terme "bio".

Leviers

- Mise en place du choix dirigé pour les entrées.
- Faire les commissions restauration autour d'un repas avec les élèves permet de leur expliquer le fonctionnement du plan alimentaire et de lever leurs appréhensions.
- Sur le plan financier, le coût est inférieur sur les produits bruts.

Ce qu'il faut retenir

- Il faut une équipe motivée pour travailler les produits bruts et locaux.
- L'utilisation du plan alimentaire comme tremplin permet de travailler en équipe et de diversifier l'alimentation des élèves
- La sensibilisation des élèves a permis de leur faire prendre conscience que le plan alimentaire est une opportunité et non une contrainte



Témoignage

"Notre cheval de bataille c'est les entrées. Le plan alimentaire en choix dirigé nous a fait réaliser leur potentiel de diversité. Etant dans une région fortement maraîchère et fruitière, nous avons également pu développer des partenariats avec les fournisseurs locaux."

“ *Christophe Sergent* ”

PERSONNE RESSOURCE

- Chef cuisinier : **Christophe SERGENT**
christophe.sergent@educagri.fr - Tél. 05 53 40 47 00

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

