

## LA CUISINE ALTERNATIVE, UN TERRAIN D'AVENIR

Dans le cadre de leur Agenda 21, les élèves du lycée Montesquieu à Bordeaux ont été fortement sensibilisés à l'impact de la surconsommation de protéines animales sur notre environnement. L'équipe du lycée est passée à l'acte en instaurant un plan alimentaire incluant des repas sans viande ni poisson tout au long de l'année. Cerise sur le gâteau, l'équipe de cuisine travaille ces menus particuliers en privilégiant les approvisionnements locaux! Cette expérience est un succès: aujourd'hui 84 % des élèves apprécient les efforts de l'équipe de cuisine et la moitié des élèves goûte par curiosité les plats sans viande! Une réussite à partager!

### Objectifs

- Proposer des repas de qualité aux élèves en respectant un bon équilibre nutritionnel.
- Dans le cadre de l'A21, sensibiliser à l'impact environnemental de nos modes de consommation et à la sur-consommation de protéines animales.

### Acteurs mobilisés

- L'équipe de cuisine
- Le chef d'établissement
- Le gestionnaire et son équipe
- La nutritionniste

### Déroulement de l'expérience

- Réflexion engagée en 2010 sur l'achat régulier de produits bio et en circuits courts.
- En mars 2011, début du "projet nutrition" avec un questionnement sur la nécessité pour la santé de manger de la viande à tous les repas.
- Lancement de l'expérimentation à la rentrée scolaire 2011 avec la mise en place d'un plan alimentaire sur 4 semaines intégrant 2 repas sans viande ni poisson et une proposition unique de poisson frais 2 fois par semaine.

### Résultats obtenus

- Le chef cuisinier a aujourd'hui bien intégré ce projet nutritionnel qui est rentré dans les habitudes de fonctionnement de la restauration.
- Mise en place d'un questionnaire de satisfaction auprès des élèves :
  - 84% des élèves apprécient les efforts de l'équipe de cuisine pour s'approvisionner localement.
  - La moitié des élèves goûte par curiosité les plats sans viande.
  - La fréquence des propositions de poisson est malgré tout jugée trop élevée par 68% des élèves.



Lycée MONTESQUIEU  
4 et 5 place de Long-  
champs  
33000 Bordeaux  
Tél: 05.57.87.41.60  
Fax : 05.57.87.21.49

### Chiffres clés 2012

**Nombre de couverts :**  
demi-pensionnaires : 639

**Cout matière :**  
demi pensionnaire : 2,5 €

**Equipe de cuisine :**  
1 chef cuisinier  
1 second  
3 agents de restauration

**Modalités d'achats :**  
**70 %** Marché dépar-  
temental  
**20 %** Accord cadre  
(poisson, fruits et  
légumes)  
**10 %** MAPA (pain)



## Freins

- Certaines protéines végétales mal connues comme le tofu sont peu appréciées des élèves.
- Le mot "végétarien" effraie certains élèves et parents d'élèves.
- Ce programme entraîne un changement des habitudes de travail de l'équipe de cuisine et une mobilisation importante du personnel pour assurer la production en frais.

## Leviers

- Le fonctionnement en plat principal unique permet de limiter le gaspillage en orientant le choix des élèves.
- La sensibilisation des élèves au gaspillage et au tri des déchets (affichage, présence de personnel à la dépose des plateaux).

## Perspectives

- Maintenir les engagements mis en place dans ce programme à l'avenir : proposition de produits de qualité, maintien des repas sans viande ni poisson...
- Développer la communication pour sensibiliser et informer les élèves sur le but de ce projet nutritionnel.

## Ce qu'il faut retenir

- Il faut mobiliser l'ensemble des acteurs dès le début du programme (équipe de cuisine, direction, commission restauration, intendance...)
- La communication auprès des élèves et des parents d'élèves est primordiale pour assurer la réussite de ce programme
- Les conseils d'un professionnel de la nutrition sont indispensables pour mettre en place les menus sans viande ni poisson



## Témoignage

"La finalité de ce programme est de combiner l'équilibre nutritionnel et la satisfaction des élèves tout en les responsabilisant sur l'impact de leurs habitudes de consommation sur notre environnement"

“ Florence Le Doré

## PERSONNE RESSOURCE

- Gestionnaire adjointe : **Florence Le Doré**  
fle-dore@ac-bordeaux.fr - 05 57 87 41 79

Contact :  
[contact@arbiaquitaine.fr](mailto:contact@arbiaquitaine.fr)  
[www.biosudouest.com](http://www.biosudouest.com)

