

Des champs régionaux aux assiettes du lycée Louis-Armand

En décembre 2019, le lycée Louis-Armand a été labellisé "La Région dans mon assiette". Un engagement, pour les établissements, à favoriser les producteurs locaux, tout en contribuant à l'éducation du goût.

« **D**evant la crise qui a touché le monde agricole en 2015, Laurent Wauquiez, président de la Région AuRA, a voulu adopter une politique volontariste envers les agriculteurs. » Béatrice Berthoux, vice-présidente en charge des lycées, explique ainsi le contexte dans lequel le label 'La Région dans mon assiette' a été créé. Un label qui n'est donc pas un gadget, mais vise un double objectif : « Favoriser les productions locales et assurer une alimentation saine à nos lycéens. » Une façon, aussi, de créer du lien entre les fournisseurs locaux et les équipes en charge de la restauration au sein des lycées. « Nous pouvons faciliter et accompagner, mais la réussite de la démarche repose sur un bon binôme : le chef de cuisine et son savoir-faire, que complète le gestionnaire et sa maîtrise du budget. »

Le contact avec les producteurs

À Villefranche-sur-Saône, le lycée Claude-Bernard avait été labellisé au printemps dernier. Fin décembre 2019, le lycée



À gauche, le chef et deux cuisiniers. À droite, Chrystel Réa, gestionnaire, Christine Jacquet, magasinnière et Nelly Héritier, du service gestion. Photo Progrès/Marie Noelle TOINON

Louis-Armand vient à son tour d'obtenir le précieux label. Si Chrystel Réa, gestionnaire, y voit « une reconnaissance et une mise en valeur du travail des équipes », Christine Jacquet, magasinnière, trouve « intéressant le contact avec les producteurs : ils nous livrent, on apprend à les connaître ». Avec 'La Région dans mon assiette', le lycée Louis-Armand officialise ainsi une démarche commencée depuis trois ans : « Nous nous approvisionnons dans des GAEC beaujolais : la viande vient de Grandris, le fromage de Saint-Nizier, les ya-

ourts et le lait de Ronno », décrit fièrement Christophe Picot, le chef de cuisine, avant d'ajouter : « C'est un réel plaisir de travailler avec de bons produits : on gaspille moins et on développe le goût chez les jeunes. »

L'attractivité du lycée

Ainsi, le label est avant tout un moteur pour continuer : « Nos fruits viennent de la vallée du Rhône, et le pain... de Villefranche, avec de la farine bio un jour sur deux », mais aussi pour développer la démarche : « Concernant le pois-

son, nous commençons à travailler avec 'Les Glacières du Val de Saône', à Villefranche », précise Chrystel Réa. La fréquentation de la cantine est en hausse constante, tant de la part des élèves que des adultes. En offrant de la qualité, une juste quantité (« mais on peut toujours se resservir ! ») et quelques nouveautés (« il faut prendre des risques ! »), la cantine peut ainsi contribuer à « l'attractivité du lycée », comme le reconnaît Béatrice Berthoux.

De notre correspondante locale,
Marie-Noelle TOINON

EN CHIFFRES

■ Région Auvergne-Rhône-Alpes :

- 308 lycées publics/290 restaurants scolaires.
- 117 : nombre de lycées labellisés "La Région dans mon assiette".
- 27 millions : nombre de repas servis par an dans les lycées.
- 54 millions d'euros : dépensés par an pour les achats de denrées alimentaires.

■ Au lycée Louis-Armand :

- 1 300 : nombre moyen de repas/jour à midi.
- 170 : nombre de petits-déjeuners et de repas du soir servis chaque jour aux internes.
- 3,85 € : coût d'un repas, pour les élèves, en 2020, au lycée Louis-Armand. (Dans une fourchette imposée qui se situe entre 3,09 et 4,42 euros).

■ Ils travaillent à la cantine du lycée Louis-Armand :

- Un chef
- Quatre cuisiniers
- Une légumière
- Une magasinnière
- Dix personnes pour le service et la plonge