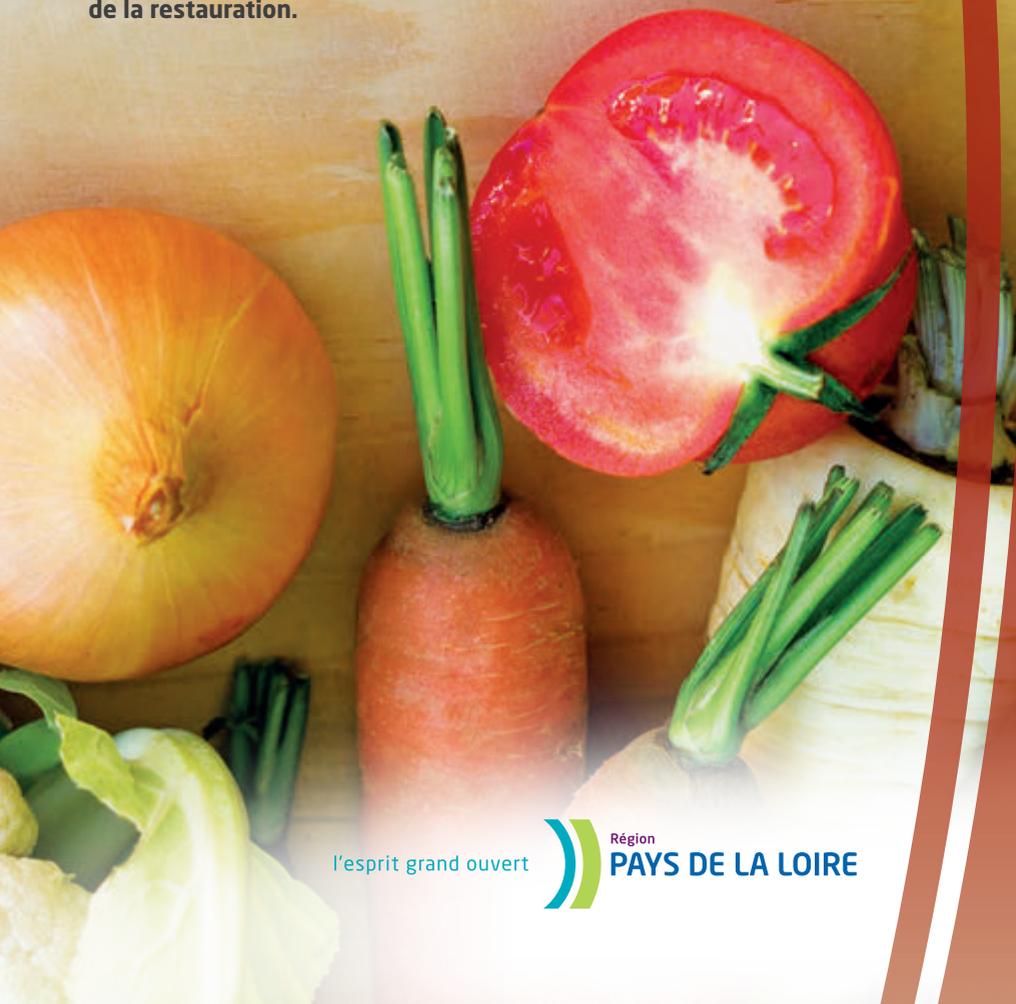


Lycées et CFA

Restauration durable une démarche partagée

Ce document est destiné aux établissements engagés dans la démarche Restauration durable, aux personnels concernés et aux professionnels de la restauration.



l'esprit grand ouvert



Région

PAYS DE LA LOIRE

Chiffres clés

La restauration scolaire en lycées :

112 lycées et établissements régionaux d'enseignement adapté (EREA)

65 000 lycéens demi-pensionnaires et internes

10 millions de repas par an

1 000 agents régionaux, spécialisés en restauration ou polyvalents, dans les services de restauration des lycées.

La restauration dans les CFA :

51 Centres de formation d'apprentis (CFA) formant **29 733** jeunes en alternance

179 sites de formation, dont **87%** proposant une restauration sur site ou dans un restaurant partenaire

15 CFA gèrent leur restauration avec du personnel interne, les autres établissements ont recours à des prestataires.

L'approvisionnement durable des lycées en 2012 :

11% de produits issus de l'agriculture biologique

9,5% de produits labellisés autres que bio

18% de produits issus des circuits de proximité

Depuis que la restauration scolaire relève de sa compétence, la Région des Pays de la Loire s'est fortement investie dans cette mission en faisant le choix de son maintien dans le service public. Cet investissement s'est notamment traduit dans l'impulsion donnée à la restauration durable dans les lycées et CFA, dans les actions de formation offertes aux équipes de restauration et dans l'investissement immobilier et d'équipement en faveur des établissements.

Un objectif de santé publ

Permettre aux services de restauration des lycées et CFA de s'inscrire dans une logique de qualité et de développement durable est une priorité de la Région. La démarche initiée en 2009 a réuni en deux ans 69 lycées et 10 CFA, avant d'être généralisée à la rentrée 2013 à l'ensemble des établissements.

La démarche de « restauration durable », c'est en premier lieu l'approvisionnement auprès des filières locales qui s'inscrivent dans le développement durable. Les repas proposés sont ainsi préparés à base de produits bio, labellisés et/ou de proximité, garantis sans OGM et référencés dans la Charte régionale des circuits alimentaires de proximité et de qualité.

Une logique globale : producteurs, cuisiniers, convives

Si l'approvisionnement est déclencheur, la démarche est globale. Elle s'articule autour de 3 axes complémentaires, tout en maîtrisant les coûts pour ne pas alourdir la facture des familles :

- **l'approvisionnement** : structuration et formalisation de la demande en cuisine, repérage de l'offre de produits disponibles, mise en adéquation offre/demande par le rapprochement des établissements avec les producteurs...
- **la transformation** : élaboration de menus équilibrés, évolution des techniques de préparation pour préserver la qualité des produits, adaptation des équipements à la réintroduction de produits bruts dans le travail en cuisine...
- **la sensibilisation des convives** : actions visant à la compréhension et à l'appropriation de la démarche par la communauté éducative, élèves et formateurs, à travers des rencontres avec les producteurs, des interventions de diététiciens...



Un accompagnement efficace

Les établissements sont accompagnés pour enclencher la démarche. Ils peuvent s'appuyer sur l'outil de référence qu'est la Charte régionale des circuits alimentaires de proximité et de qualité, et bénéficier d'un accompagnement technique et méthodologique (appuis des « conseillers restauration » et d'un assistant à maîtrise d'ouvrage pour la mise en œuvre et le suivi des projets), mais aussi financier, pour maîtriser l'achat des denrées, réaliser des actions de communication, acquérir des équipements...

Levier stratégique de la mise en œuvre de la démarche, le plan de formation des équipes de restauration est orienté pour répondre aux préoccupations liées à l'introduction de produits labellisés, aux techniques nouvelles, à l'équilibre nutritionnel...

Solidarité, santé et territoires...

La démarche de restauration durable prend en compte 3 enjeux forts de la politique régionale :

- **la solidarité et l'équité sociale** : proposer chaque jour à chaque jeune un repas de qualité ;
- **la santé** : favoriser et diffuser l'envie et la pratique d'une alimentation saine à partir de produits frais et de saison ;
- **le développement durable des territoires** : contribuer au maintien d'une agriculture à la fois respectueuse de la biodiversité et porteuse d'emplois.

ique, d'éducation et de dév

44- Lycée Jules Rieffel - Saint-Herblain

45% de produits de qualité de proximité dont 25% de bio

Pionnier en matière d'approvisionnement durable, le lycée atteint ce résultat par la concertation et grâce à l'adhésion d'une équipe motivée (intendance, restauration, enseignants et infirmière).

Sa recette pour y parvenir tout en maîtrisant les coûts/repas : un cocktail alliant relations avec les producteurs, gestion fine des volumes d'achats, qualité des produits générant moins de pertes, sensibilisation des convives au gaspillage, introduction de protéines végétales...

Une recette réussie et une ambition pour demain : passer à 60% d'achats de qualité de proximité en s'appuyant sur la Charte régionale des circuits alimentaires de proximité et de qualité.

85 - Lycée Atlantique - Luçon

La valorisation des produits durables

Au lycée Atlantique, l'équipe de restauration a misé sur les matériels et techniques innovantes pour concilier respect de la qualité des produits et satisfaction des convives.

Le salad'bar offre un choix d'entrées à base de légumes et permet de dégager du temps pour la préparation de légumes bruts en accompagnement du plat principal et pour la confection de desserts maison à disposition en dessert'bar.

La mise en place de la cuisson de nuit à basse température, qui réduit les pertes en volume, permet l'introduction de viande de qualité.

Enfin, l'implantation de divers comptoirs pour la distribution du pain, du fromage et de boissons met les produits en valeur tout en réduisant le gaspillage.

49 - Lycée Henri Bergson - Angers

Le restaurant scolaire, espace de vie et de communication

Au lycée Bergson, trois maîtres mots :

- accueillir les élèves dans les meilleures conditions : la décoration du self a été repensée par les élèves et les personnels avec une signalétique valorisant la restauration durable ;
- informer : des visites de la cuisine et du restaurant sont organisées pour tous les élèves de seconde à la rentrée, le cycle de production est expliqué aux élèves de 1^{ère} dans le cadre de leur programme d'enseignement, des articles illustrant les animations et les nouvelles technologies de la cuisine sont proposés sur le site du lycée ;
- impliquer les élèves : une serre aromatique bio est ouverte aux activités pédagogiques, des sorties de classes sont proposées sur les sites de production des fournisseurs, des ateliers de cuisine sont organisés par les élèves sous la responsabilité d'un cuisinier.



elopement durable

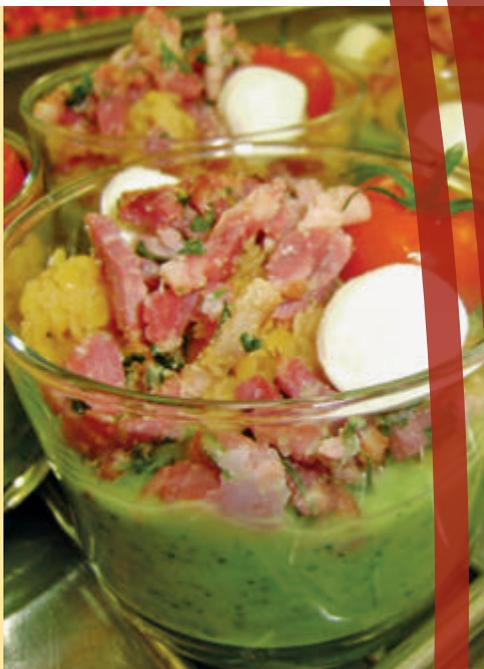
53 - Lycée Raoul Vadepied - Evron

La cuisine alternative, l'autre façon de proposer des menus équilibrés

Comme deux autres établissements mayennais, les lycées professionnels Léonard de Vinci de Mayenne et Pierre et Marie Curie de Château-Gontier, le lycée Raoul Vadepied introduit progressivement des plats végétariens au menu du restaurant scolaire.

L'équipe a aussi revu l'ensemble de ses pratiques : cuisson lente plus respectueuse des produits, salad'bar bien garni de légumes frais de saison, découverte de légumes ou fruits oubliés en restauration collective. Et surtout écoute des convives : les changements doivent être progressifs et accompagnés d'information.

Ce projet collectif a été mené à bien avec l'appui d'une action de formation associant une diététicienne.



72 - Lycée Colbert de Torcy - Sablé-sur-Sarthe

La qualité et la proximité au menu

Engagé dans la démarche en 2011, le lycée Colbert de Torcy a fait le choix d'intensifier l'utilisation de denrées de proximité et de qualité.

Le lycée est impliqué, avec trois autres lycées sarthois, dans la rédaction collective d'un cahier des charges type permettant d'inclure, dans le respect des règles des marchés publics, des denrées de qualité en circuit court dans ses achats.

L'établissement a souhaité être doté de sauteuses multifonction pour la mise en place de la cuisson à basse température. Ce mode de cuisson qui réduit les pertes en volume et respecte les denrées favorise également l'introduction de viande de qualité. Au self, au moment du repas, l'équipe de cuisine apporte aux convives des précisions sur la prestation fournie (provenance, qualité des produits...).

44 - Campus de l'Apprentissage - Nantes

Une délégation de service « durable »

Le Campus, qui regroupe trois CFA de l'agglomération nantaise : IFOCOTEP, ACCIPIO et MARTELLO, a intégré dans le cahier des charges du marché relatif à la restauration des apprentis des clauses qui imposent au prestataire :

- l'introduction de produits bio, sous signes de qualité et issus des circuits de proximité,
- une fréquence minimum et progressive sur 3 ans pour la présence de ces produits dans les menus,
- l'exclusion des OGM,
- le respect de la fraîcheur et de la saisonnalité des produits.

CONTACTS :

- Direction des lycées : christine.toulan@paysdelaloire.fr
- Direction de l'apprentissage : sebastien.soullard@paysdelaloire.fr
- Conseillers restauration Loire-Atlantique : regis.albert@paysdelaloire.fr
christine.emanuely-rouault@paysdelaloire.fr
- Conseiller restauration Maine-et-Loire : laurence.dehan@paysdelaloire.fr
- Conseiller restauration Mayenne : jerome.heligon@paysdelaloire.fr
- Conseiller restauration Sarthe : bruno.gandon@paysdelaloire.fr
- Conseiller restauration Vendée : thierry.olagnon@paysdelaloire.fr

Pour en savoir plus : www.e-lyco.paysdelaloire.fr
Rubrique Restauration durable



Région des Pays de la Loire - Mai 2013. **Rédaction :** Région des Pays de la Loire / Direction des Lycées, Rue Premion.

Photos : Lycée Joachim du Bellay (Angers), Thinkstock / iStockphoto, Monkey Business.

Mise en page : Le Square d. **Impression :** Grenier (94). Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales.
Ne pas jeter sur la voie publique.