

# REPAS THÉMATIQUES POUR PROMOUVOIR LES PRODUITS LOCAUX

Lycée Jean Prévost, Montivilliers (76)



## LE LYCÉE EN BREF...

**TYPE D'ENSEIGNEMENT** : général et technologique  
**TERRITOIRE** :  Urbain  rural  périurbain  
**EFFECTIF EN 2018** : 1 431 élèves, 170 personnels adultes  
**INSCRIT DANS LA LABELLISATION E3D\* ?** :  
 Oui  Non  
**DATE D'ENTRÉE** : 2010  
**NIVEAU DE LABEL** : 3

## DÉMARCHE INSCRITE AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT

Oui  Non

## COMITÉ DE PILOTAGE

Oui  Non

La programmation des repas à thème prévus par le chef de cuisine est validée par l'équipe administrative en début d'année.

## L'ACTION EN QUELQUES MOTS

Une alimentation diversifiée et de qualité est offerte au restaurant scolaire, en s'appuyant sur des repas thématiques et en favorisant des producteurs locaux. Des animations sont également proposées sur les moments des repas afin de sensibiliser les élèves.

### IMPLICATION DES ÉLÈVES

Oui  Non



## L'ORIGINE DU PROJET

### ANNÉE DE LANCEMENT

Depuis 2011 et depuis en perpétuelle évolution.

### CONTEXTE

Avant l'arrivée de Monsieur Thierry Leveau, chef de cuisine, la gestion des repas n'était pas une priorité. Ce service était à la charge de la précédente administration, et les menus, peu attractifs et redondants. Le gaspillage alimentaire était important. Or, le nouveau chef de cuisine a voulu remédier au problème.

À partir de 2011, il reprend l'ensemble de la gestion des repas : commande des produits, menus, rencontre et négociation avec les fournisseurs et les producteurs locaux, gestion du budget... L'objectif est que les repas soient pour les élèves des moments conviviaux, pédagogiques, gustatifs. Il décide de mettre en place tout au long de l'année une programmation de menus thématiques.

### TEMPS DE MONTAGE DU PROJET

Programmation annuelle des repas thématiques en début d'année scolaire



## OBJECTIFS ET ENJEUX

### ENJEUX IDENTIFIÉS ?

- Fournir une alimentation saine et de qualité
- Participer à l'éducation alimentaire des élèves : découverte du patrimoine culinaire local, éveil des sens gustatifs
- Contribution au maintien de l'activité des producteurs locaux
- Réduction du gaspillage alimentaire

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS RECHERCHÉS ?

- Atteindre les 80 % de produits locaux dans les repas
- Programmation annuelle des repas thématiques (calendrier établi en fonction des saisons, des événements...)
- Réduction des aliments jetés
- Cuisiner des repas de qualité, équilibrés et gustatifs
- Proposer des animations thématiques et pédagogiques autour des repas
- Faire aimer des aliments peu appréciés en les cuisinant de différentes façons.
- Disposer les plats du self de manière à limiter le gaspillage alimentaire (ex : placer le pain en bout de chaîne plutôt qu'en début).
- Diversifier le choix des plats pour diminuer le gaspillage (proposition de bar à salades tous les jours).
- Diminuer les autres formes de gaspillage non alimentaire (serviettes en papier par ex.)

### DURÉE DE L'ACTION

Toute l'année.

## DÉROULEMENT DE L'ACTION

Au cours de l'année scolaire, le chef de cuisine et son équipe proposent des repas thématiques. Ces moments forts permettent aux élèves de goûter des mets nouveaux et de découvrir les producteurs locaux.

Pour l'occasion, des affiches sont visibles dans le réfectoire pour **informer et sensibiliser les élèves sur ces repas**. Les producteurs viennent faire découvrir leurs produits autour d'animations pédagogiques.

Des élèves réalisent des quiz et des sondages qu'ils soumettent sur le temps du déjeuner aux autres élèves dans le but d'évaluer leurs connaissances et le ressenti sur les repas et les produits servis. Quelques élèves proposent aussi un reportage autour des produits.

### Exemple d'animation « La chaîne du bœuf » :

Le lycée a acheté deux bœufs à un éleveur local. Les différentes parties de l'animal ont été cuisinées, permettant de faire découvrir des plats méconnus aux élèves (exemple : queue, langue...). L'éleveur a présenté les différentes parties de l'animal au cours d'animations pédagogiques. Pour attiser la curiosité des élèves et rendre le lieu plus attractif, l'éleveur avait entreposé des bottes de paille dans la cantine.

### D'autres exemples de repas thématiques :

- Repas autour de 8 variétés de pommes normandes peu connues, avec à l'appui un affichage sur les caractéristiques des pommes.
- Repas avec du poisson élevé et pêché localement.
- Repas végétarien composé de légumes issus de fermes locales, avec à l'appui un quiz réalisé par des élèves et diffusé auprès d'autres lycéens sur le temps du midi.
- Repas accompagné de pain local et bio, avec à l'appui la présence d'un meunier pour présenter les différents types de farine et les étapes de fabrication du pain.
- Repas composé de miel issu des ruches du lycée.
- Repas de Noël gastronomique et haut de gamme.

De ces repas, découlent d'autres actions incluses dans le programme scolaire avec les professeurs de SVT.

L'offre d'une alimentation de qualité et diversifiée, avec des repas cuisinés sur place, permet par ailleurs de **réduire le gaspillage alimentaire**. Chaque jour, 2 viandes et un poisson, ainsi que 2 ou 3 légumes sont proposés. Les aliments traditionnellement peu appréciés (épinards, choux, poisson, abats, etc.) sont travaillés de différentes façons. Par exemple, le coeur de boeuf est présenté sous forme de steak haché aromatisé avec des herbes.

Une réflexion est également menée sur la façon de répartir les aliments dans l'assiette pour réduire le gaspillage : la viande est servie en premier, puis les légumes sont disposés à côté (plutôt que de remplir l'assiette de légumes avec la viande par dessus). Le personnel de cuisine est également attentif aux demandes des élèves afin de leur servir la quantité appropriée.



## LES ACTEURS

### QUELLE EST L'ÉQUIPE PROJET ?

- M. Leveau (chef de cuisine et initiateur du projet) et ses 8 cuisiniers
- Le gestionnaire
- La direction

### QUI A PARTICIPÉ À L'ACTION ?

- Équipe administrative : validation de la programmation annuelle des repas thématiques
- Chef de cuisine : élaboration des menus, relation avec les producteurs, commandes, gestion du budget
- Équipe de restauration : réalisation des plats, service, relation avec les élèves
- Élèves : sondage, quiz, participation aux animations

Les élèves sont sensibilisés pendant les repas par de nombreux échanges avec l'équipe de cuisine et sont informés par un affichage dans l'espace de restauration.

### Partenaires

Producteurs locaux : intervention dans l'établissement pour présenter leur métier et leurs produits.

Fournisseurs (officiels) des établissements scolaires : collaboration et échanges pour répondre aux demandes spécifiques du lycée (qualité des produits, provenance...).



## MOYENS FINANCIERS ET TECHNIQUES

Aucun budget spécifique n'est consacré pour ces actions. Celles-ci sont prises en charge par le budget annuel prévu pour la gestion de la restauration.

### • Cette action est-elle inscrite dans un dispositif ou appel à projets régional, national ?

Oui (en partie)     Non

Animations intégrant les démarches telles que :

- **Bien manger en Normandie** (Concours IRQA - Institut régional de la qualité agroalimentaire)
- **Je mange normand dans mon lycée** (Démarche portée par la Région Normandie)



BILAN

RÉSULTATS QUALITATIFS ET/OU QUANTITATIFS

- Plusieurs repas thématiques proposés au cours de l'année.
- Réduction du gaspillage alimentaire  
Exemple : 160 morceaux de pains sont servis quotidiennement au lieu des 200 servis auparavant.
- 1 100 repas servis par jour sur 2 créneaux horaires. Auparavant, la cantine perdait la moitié des élèves entre le début et la fin de l'année. Désormais, l'effectif reste quasi stable.
- Le budget annuel pour la gestion des repas n'a pas été impacté par le choix de produits locaux et de qualité.
- Satisfaction de l'équipe cuisine, de la direction, du gestionnaire, des élèves, des parents, des producteurs...
- Évolution du goût des élèves pour certains aliments (par ex. en début d'année, 50 parts de poissons sont servis lors d'un repas contre 200 en fin d'année.).
- Plaisir de travailler dans des conditions favorables.
- Proximité entre les cuisiniers et les élèves.
- Plaisir des élèves à venir manger à la cantine.
- Satisfaction des parents (certains parents ont eu la possibilité de venir manger à la cantine à la date de leur choix).
- Meilleure connaissance des produits et des producteurs locaux.
- Échanges positifs avec les fournisseurs sur les produits

alimentaires pour répondre à la demande du chef de cuisine.

- Motivation de l'équipe de cuisine.

ATOUTS

- Motivation, investissement et compétences du chef de cuisine : recherche de filières d'approvisionnement, rencontre avec les producteurs, réflexion autour de la fabrication des repas, respect du budget annuel...
- Confiance de l'équipe administrative.
- Implication et formation de l'équipe de cuisine.
- Implication des élèves et des intervenants extérieurs (producteurs locaux) par le biais d'animations autour des repas proposés.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Gérer son budget annuel en prenant en considération tous les paramètres, notamment bien prévoir son calendrier annuel des différents repas thématiques.
- Former l'équipe de cuisine.
- Veiller à la cohésion entre l'équipe pédagogique, la direction, le gestionnaire, les élèves, les partenaires externes...

POINTS DE VIGILANCE

- Temps de travail plus important.



PERSPECTIVES

- Mise en place d'un îlot central pour un self-salade : les élèves composeront leur salade en choisissant parmi un assortiment de crudités issus de producteurs locaux... La vinaigrette sera proposée à part, pour limiter le gaspillage alimentaire.
- Installation dès la rentrée 2018-2019 de deux bacs d'aquaponie au sein de l'établissement.  
**L'aquaponie, qu'est-ce que c'est ?** C'est la culture de plantes aromatiques alimentées avec l'eau provenant d'un bac avec des poissons. Les herbes aromatiques seront utilisées dans les repas servis à la cantine.
- L'établissement souhaite étendre sa communication sur cette action via son site internet et la presse locale.
- L'équipe de cuisine souhaite mettre en place une plonge participative dans le but d'impliquer les élèves à la vie dans la cuisine.



ILS TÉMOIGNENT...

« Le local ne revient pas forcément plus cher : au lieu d'avoir des assiettes remplies qui partent à la poubelle, on met des portions plus petites mais tout est mangé. Les élèves ont la possibilité d'aller se resservir. »



COMMUNICATION

- Affiches de communication sur les repas thématiques
- Affiches d'informations autour des aliments dans la cantine

CONTACTS

**François Thierry**, professeur de SVT  
Courriel : [françois.thierry@ac-normandie.fr](mailto:françois.thierry@ac-normandie.fr)

Courriel du lycée : [ce.0760076v@ac-normandie.fr](mailto:ce.0760076v@ac-normandie.fr)  
Tél. du lycée : 02 32 79 57 77



AUTRES FICHES

SUR LE MÊME THÈME

- **Bien manger pour limiter le gaspillage alimentaire et faire des économies** – Lycée Sauxmarais de Tourlaville (14)
- **Une restauration scolaire + bio + saine + locale et + durable**, Lycée Mezen, Alençon (61)

DANS LE MÊME LYCÉE

- **Des espaces verts utiles**



POUR ALLER PLUS LOIN

**Vous souhaitez mettre en place une action, impliquer votre établissement ou sensibiliser les élèves sur le développement durable ou la biodiversité ?**

Contactez le **GRAINE Normandie**, réseau régional des acteurs de l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD)

<https://graine-normandie.net>

Tel : 02 31 95 30 64

Courriel : [infos@graine-normandie.net](mailto:infos@graine-normandie.net)

**Les centres de documentation en Normandie**

• **À Caen, le CPIE Vallée de l'Orne**

Enceinte de l'Abbaye aux Hommes - 14054 Caen

<http://www.cpievdo.fr/centre-de-ressources>

• **Les ateliers du Réseau Canopé**, réseau d'accompagnement pédagogique de la communauté éducative - <https://www.reseau-canope.fr>

**Vous souhaitez emprunter des expositions de l'ADEME ou disposer de ses guides pratiques ?**

• **À Caen, le CPIE Vallée de l'Orne**

Enceinte de l'Abbaye aux Hommes - 14054 Caen

<http://www.cpievdo.fr/centre-de-ressources>

• **À Rouen, l'ANBDD (Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable)**

L'Atrium - 115 boulevard de l'Europe - 76100 Rouen

<https://www.anbdd.fr>

\* LE LABEL E3D

Le label « E3D École/Établissement en démarche de développement durable » est attribué aux écoles, aux collèges et aux lycées généraux, technologiques et professionnels, ainsi qu'aux centres de formation d'apprentis qui **entrent en démarche globale de développement durable**.

La démarche des écoles et établissements labellisés E3D prend explicitement en compte les relations entre l'environnement, la société, l'économie, voire d'autres dimensions, propres au développement durable. Elle est présentée au conseil d'école ou d'administration pour être **inscrite dans le projet de la structure scolaire**. L'ensemble de la communauté éducative est associé à cette démarche.

L'obtention de ce label ne constitue pas un aboutissement, mais elle est surtout la marque d'une volonté de s'inscrire dans une démarche d'**amélioration continue**.

Trois niveaux de labellisation E3D existent :

1. Engagement de la démarche
2. Approfondissement
3. Déploiement

<http://www.education.gouv.fr>

<http://www.ac-normandie.fr>

(Rechercher : « Développement durable »)

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



En 2015, les pays membres de l'Organisation des Nations Unies ont adopté le **Programme de développement durable** à l'horizon 2030 et ses **17 objectifs** de développement durable (ODD).

Ces derniers nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux **défis mondiaux** auxquels nous sommes confrontés, notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice. Les ODD font l'objet d'appropriations nationales sous la forme des « **Agendas 2030** ».

Ils confèrent une nouvelle dimension à l'éducation au développement durable, et un sens planétaire à la mission propre de l'Éducation nationale.

• **Communauté normande des objectifs de développement durable (CNODD)** - <https://www.cnodd.fr>

• **Site de l'ONU sur les ODD**  
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr>

• **Agenda 2030 en France** - <https://www.agenda-2030.fr>

