

# qu'est-ce qu'on mange à la cantine?

FÉVRIER 2022  
No. 1

AGRO CAMPUS  
DES 2 Vallées  
ÉTABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT  
Blois · Montoire · Vendôme  
Formation Scolaire · Apprentissage · Formation Continue

DES NEWS DU PROJET POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE DANS LES SELFS DES LYCÉES AGRICOLES DU LOIR-ET-CHER

Depuis septembre 2021, l'EPL s'est engagé dans un projet visant à atteindre les objectifs de la loi EGALIM dans les 3 selfs de Montoire, Vendôme et Blois. Kezako?

L'objectif de cette loi est d'atteindre, en restauration collective, au moins 50 % de produits sous sigle de qualité (les « SIQO ») dont au moins 20 % produits en AB. Elle concerne tous les établissements scolaires de la maternelle à l'université, ainsi que les EHPAD, hôpitaux et restaurants d'entreprise.

Pour les lycées agricoles, il est essentiel que cela passe aussi par davantage de consommation locale, en partenariat avec les agriculteurs du coin.



## DU PRÉ À L'ASSIETTE Quand les hôteliers rencontrent les agris

Pour bien comprendre une filière alimentaire de A à Z, le projet « Du pré à l'assiette » a permis aux élèves du lycée hôtelier de Blois de venir à la rencontre des Bac Pro CGEA de Montoire. Deux premières journées de découverte de l'élevage et des besoins des animaux ont eu lieu cet automne. Le prochain rendez-vous pour les élèves de 1<sup>ère</sup> aura lieu dans les cuisines du lycée hôtelier pour travailler sur des recettes, avant de préparer un repas festif autour de la thématique alimentaire en mai prochain. Avec au menu... l'agneau de Villavard évidemment !



## EN CUISINE Qui sont nos cuisiniers?

En cuisine, il y a toujours un chef cuisinier qui fait les menus et choisit les produits, et un ou deux seconds. Il y a également des agents de restauration qui préparent les plats en suivant les recettes proposées par le chef. À Vendôme, c'est Olivier qui prépare vos menus, secondé par Manu et Sandra (que vous voyez au service des plats chauds). Au lycée horticole c'est Didier secondé par Vanessa qui mitonne des petits plats, et à Montoire c'est l'équipe de Ludovic qui propose ses recettes, cuisinées par les filles de son équipe.

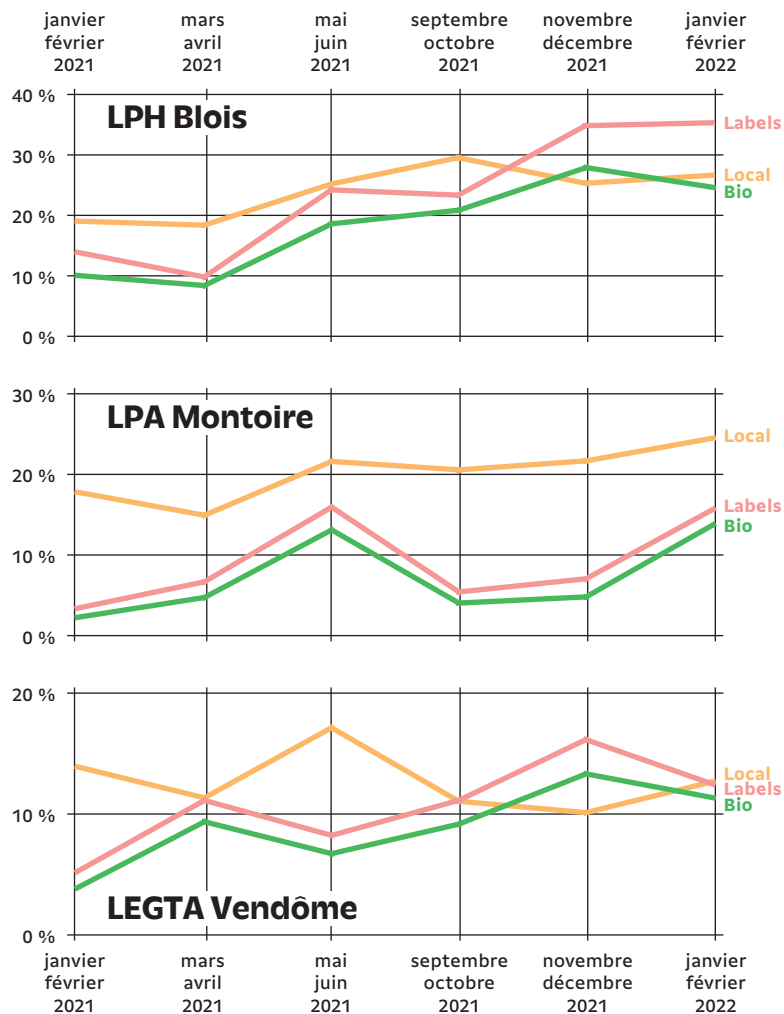
Le 4 novembre dernier, les 3 chefs ont pu échanger et cuisiner avec le cuisinier formateur de BioCentre qui nous accompagne dans ce projet.

Le 9 février, c'est l'ensemble des agents de cuisine qui pourront bénéficier de cette formation.

**Si les 3 cuisiniers ont été fortement mis à contribution, les usagers des selfs sont aussi très concernés, car les habitudes vont sûrement devoir changer. L'enquête menée en avril 2021 a montré une forte attente pour avoir plus de produits durables dans nos assiettes.**

# Tableau de bord

L'adaptation à ces changements demande beaucoup de travail en cuisine, pour modifier les circuits d'approvisionnement et les habitudes professionnelles. Un tableau de bord permet de suivre les évolutions.



## EN COULISSES Quels sont nos agriculteurs partenaires ?

Chaque self travaille avec des producteurs locaux. À Montoire, Corentin Deslis, ancien élève du lycée installé à Monthodon dans le 37 (à 14 km), fournit des œufs. Un partenariat a aussi été mis en place au printemps dernier avec Les Jardins de la rive, une entreprise de maraîchage bio située à... 1,5 km du lycée !

Encore un ancien élève à Vendôme, c'est Aurélien Lemoine de Pezou (9 km) qui livre ses pommes de terre bio Allians à chair ferme, pour les pommes vapeur et les patates sautées. Il y a aussi un partenariat avec Vincent Charpentier, du GAEC de la Haie Burin à Azé (14 km) qui fournit de la viande. Cet éleveur participe aussi avec nous au concours général des prairies fleuries (BTS GPN et PA).

Et à Blois, on trouve les légumes de chez Ary Régent (à 1 km du lycée) et de nombreux produits d'épicerie bio et locaux comme les pâtes et lentilles de la Ferme du chat blanc, ou les produits laitiers de la Guilbardière (Monthou-sur-Bièvre à 16 km).



Corentin Deslis, éleveur à Monthodon



Vincent Charpentier avec les BTS en mai 2021



Pour faire avancer ce projet, c'est une enseignante de Vendôme, Emeline Fay, qui a été chargée de l'animation (ici en photo avec les cuisiniers). Le projet est amené à se poursuivre jusqu'en juin 2023, en espérant que d'ici là les objectifs auront pu être atteints et que ces nouvelles façons de faire auront été adoptées par le plus grand nombre !

Une publication de l'Agro Campus des 2 vallées  
[www.epl41.com](http://www.epl41.com)  
 Photos : Emeline Fay, NR 41  
 Mise en page : [www.etiennepepouveau.fr](http://www.etiennepepouveau.fr)

