La restauration : une démarche éco-responsable

publié le 12/04/2021

Le service de restauration du Lycée de la Venise Verte

Dans le cadre de sa **démarche éco-responsable**, le lycée La Venise Verte a développé le volet **repas bio**.
Au restaurant scolaire, nous proposons ainsi à nos élèves et à nos étudiants des repas équilibrés et nutritifs à base d'aliments issus de l'agriculture biologique.

Avec l'aide de la **région Nouvelle Aquitaine** engagée dans les lycées bio, nous réalisons des actions de sensibilisation de nos convives et une introduction des produits bio dans les repas. Régulièrement, nous proposons des aliments bio : pain, crudités, légumineuses, fromages, yaourts et desserts bio. **Nous multiplions également le nombre de repas 100 % bio au cours de l'année scolaire**. Aujourd'hui, les élèves sont pleinement habitués à manger bio.

Avec les commissions menus, les élèves contribuent à la qualité des repas et au développement du bio.
L'équipe de cuisine est très investie pour proposer aux convives de découvrir de nouvelles saveurs.

Ces plats bio demandent une production plus longue puisque nous ne travaillons alors que des **légumes et fruits frais**, et des connaissances spécifiques. Cela implique que les **cuisiniers** se forment sur la nutrition, l'équilibre alimentaire et qu'ils suivent une formation pratique de cuisine biologique collective.

Par ailleurs, les **fournisseurs de produits bio** se développent et s'organisent pour pouvoir satisfaire nos commandes pour **1 000 couverts**. Tout en développant notre **approvisionnement local,** nous travaillons également, afin notamment de répondre à nos obligations en matière de marchés publics, avec nos fournisseurs conventionnels qui proposent désormais des gammes bio. Nous orientons nos achats sur les **produits de saison.**

L**'introduction du bio** a un impact sur le **coût des repas** mais celui-ci est limité grâce à la formation de l'équipe de cuisine et de gestion et à l'information des élèves : grammages adaptés, introduction de protéines végétales et information sur la plus grande densité nutritionnelle des aliments bio.

Nous développons des **thèmes particuliers** : repas végétarien opération « fruits »,… et tentons de sensibiliser les élèves sur les modes de consommations et l'éducation au goût.

Préoccupés par la qualité des repas, la santé et le développement du bio, nous contribuons ainsi collectivement à préserver notre planète.

Au Lycée de la Venise Verte à Niort, la lutte contre le gaspillage alimentaire est efficace (Video Youtube)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.