



## Languedoc-Roussillon : Alimentation Bio dans les lycées 21

### Lycée agricole Charles-Marie de la Condamine, Pézenas (Hérault) : l'alimentation bio, pilier de la démarche

**Christophe Garcia,**  
Chef cuisinier

Un plus bio – Votre lycée, qui dispose d'un programme «Lycée 21», propose régulièrement et maintient une restauration bio depuis 2004, sans aide directe à la prise en charge du surcoût des produits bio. Quels sont les facteurs qui ont contribué à maintenir cette démarche et à en faire un pilier essentiel de votre engagement dans la charte ?  
Christophe Garcia - Cette démarche repose sur une forte implication de toute l'équipe du lycée, et en particulier des personnels en fabrication. Cela est d'autant plus nécessaire que notre matériel, d'épluchage en particulier, est limité, et qu'à effectif de production constant, nous connaissons une augmentation constante du nombre de convives. Cela peut donc marcher avec le même nombre de cuisiniers mais s'ils sont motivés. «La carotte, c'est la conviction !».

L'impulsion a été donnée par notre précédente gestionnaire, Mme Christine Calvet<sup>1</sup>, qui était elle-même convaincue et a défendu le budget accordé à l'alimentation. **Le premier facteur de réussite n'est pas le coût des denrées, mais le facteur humain.** Il faut dire aussi que tous les chefs cuisiniers n'ont pas la même «responsabilité»... J'ai pour ma part la chance d'être assez libre et d'avoir une relation directe avec les fournisseurs, ce qui permet d'être maître de mes commandes.

L'une des clés de la réussite est que nous avons agi progressivement, en introduisant des familles de produits. Le bio a fait partie du quotidien, peu à peu, en douceur et en impliquant tout le monde. Le retour des élèves est également très important pour le personnel ; ça fait plaisir lorsque vous entendez «C'est meilleur que là où j'étais avant !».



#### La restauration collective et le bio au Lycée Charles-Marie de la Condamine

- > Le lycée et sa restauration : 230 élèves, 285 demi-pensionnaires, 86 internes - Restauration autogérée.
- > Le personnel en cuisine : 5 personnes.
- > Les achats alimentaires : Marché A Procédure Adaptée (MAPA) - Approvisionnement bio hors marché.
- > La place du bio : 30 % de produits bio dans les menus + pain bio tous les jeudis.
- > Le coût achat matières : 2,50 à 3,00 € / repas.

Chez nous, l'équipe de cuisine fait partie de l'équipe éducative et agit de façon transversale avec les autres services. Nous échangeons avec les enseignants et les élèves dans une commission de menus : ce qui est paradoxal, c'est que pour les élèves tout va bien, c'est nous, les adultes, qui soulevons les problèmes... L'équipe de direction nous soutient car l'alimentation est devenue une véritable carte

de visite du lycée. Tous les derniers jeudis du mois, au service du soir, nous fêtons les anniversaires des élèves internes : nous réalisons un gâteau d'anniversaire en dessert, qui est découpé et servi par les élèves eux-mêmes. L'ambiance aussi est un gage de réussite et tient à «pas grand-chose»...

D'autres régions apportent une aide financière au surcoût du repas bio. Quel regard portez-vous sur ce type d'aide ? Doit-elle se limiter à cela ?

Cela peut être un avantage, mais de mon point de vue ce n'est pas la seule solution, la clé... C'est un moyen qui soulage la conscience mais ne permet pas d'aller plus loin...

En Languedoc-Roussillon, il faudrait aider la production bio régionale à arriver en restauration collective. Une idée pourrait être que la Région crée une plate-forme d'achat regroupant tous les lycées. Chaque lycée deviendrait un «sous client» de cette plate-forme. Il est quand même incroyable de voir que les produits cultivés localement s'en vont à l'export ou chez les grossistes et échappent à la restauration collective sur place.

#### suite interview... Christophe Garcia

Au final, ce sont les grossistes qui finissent par coller aux produits biologiques l'image de produits chers...

Quel accompagnement serait nécessaire, de votre point de vue, non seulement pour maintenir la démarche mais aller plus loin dans les années à venir ?

Il me paraît important de bien poser le projet du lycée à la base, c'est-à-dire de donner aux différents membres des équipes de restauration d'échanger et de discuter sur les enjeux, notamment l'enjeu alimentation, de façon transversale avec les enseignants, la direction, etc., mais aussi avec d'autres cuisiniers... Dans notre lycée, il paraît difficile aujourd'hui de balayer la démarche « d'un coup de vent », même si l'équipe peut changer d'une année sur l'autre... Là aussi, ça tient finalement à peu de choses.

Cela demande donc du temps. C'est de cela dont nous avons réellement besoin ! Je pense qu'il faut mettre en place non pas des «formations» où l'on dit aux cuisiniers ce qu'ils doivent faire pour construire le projet idéal, mais des temps d'échanges lors desquels ils pourraient confronter leurs pratiques, leurs questions, leurs doutes...

#### Il faut permettre aux cuisiniers de sortir de leur cuisine !

Récemment, nous sommes allés visiter une exploitation agricole en Lozère. Cela nous a permis de nous retrouver dans un autre contexte avec l'équipe, et a été pris sur notre temps de travail ! Il faut permettre aux cuisiniers de sortir de leur cuisine, de rencontrer les fournisseurs, cela changera nos façons de voir le métier...

#### Repères

Avec le soutien de la Région Languedoc-Roussillon (LR), 42 lycées publics (toutes filières d'enseignement confondues) se sont engagés dans le programme «Lycée 21» depuis son démarrage en 2006 / 2007, avec la mise en œuvre d'actions d'éducation à l'environnement et de gestion durable (tri des déchets, gestion de l'énergie, de la ressource en eau, biodiversité, alimentation, santé, éco-mobilité...).

**Partenaires :** DRAF, Rectorat de l'Académie de Montpellier. Un plus bio est partenaire de la Région sur le volet alimentation bio.

> LR : 88 lycées publics répartis dans 5 départements<sup>1</sup>, pour une population d'environ 2,59 millions d'habitants.

> Les lycées et l'alimentation bio : en 2009, 8 lycées «21» amorcent ou renforcent une démarche bio.

> Les aides de la Région : aide technique et financière apportée au lycée (20 000 € / an / établissement sur la durée de la charte «Lycée 21» signée entre l'établissement et la Région). Au total, plus de 300 000 € ont été consacrés par la Région au programme «Lycées 21» en 2009..

Pour en savoir plus : [www.laregion.fr](http://www.laregion.fr)

<sup>1</sup> - Aude, Gard, Hérault, Lozère, Pyrénées Orientales.