

[Blois](#)

De l'élevage à l'assiette dans les trois établissements agricoles publics de Loir-et-Cher

## De l'élevage à l'assiette dans les trois établissements agricoles publics de Loir-et-Cher

Publié le 05/06/2021 à 06:25 | Mis à jour le 05/06/2021 à 06:25

- Éducation
- Blois



Une belle récolte aux allures de chasse au trésor.

© Photo NR

Un déjeuner en circuit ultracourt pour les selfs des lycées agricoles publics de Blois, Montoire et Vendôme : c'est un repas sous le signe de la qualité et du territoire, constitué principalement des produits des deux exploitations agricoles pédagogiques, qui était proposé aux usagers des trois lycées le jeudi 27 mai.

Au menu : un plat chaud 100 % bio avec pommes de terre primeur mises en culture et récoltées dans les serres du lycée horticole de Blois, et saucisses de mouton de l'exploitation de Villavard. Pour les entrées, fromages et desserts, les cuisiniers ont choisi des produits du territoire : crudités du Val de Loire, fromage de chèvre du Vendômois, fraises bio de Sologne...

Ce repas s'inscrit dans un projet plus global visant une alimentation durable que l'EPL41 (Établissement public local) mène depuis la rentrée de septembre. Un travail qui s'inscrit dans la perspective de la loi Egalim qui préconise davantage de produits de qualité (label rouge, AOC, produits biologiques) en restauration collective. « *Pour l'EPL41, cela doit passer avant tout par des produits locaux, et la construction de liens avec le territoire. Pas question d'atteindre les objectifs Egalim grâce à des fraises qui viennent du Pérou* », souligne Gwenaëlle Lepage, directrice de l'EPL41, LEGTA de Vendôme. C'est donc tout un ensemble d'acteurs qui se sont mis en marche pour servir des assiettes pleines de bon sens. Les trois chefs cuisiniers épaulés par les économistes pour maîtriser les coûts, et les directeurs des exploitations agricoles pédagogiques (bovin lait à Areines, et ovin viande en agriculture biologique à Villavard).

Dès le mardi, les élèves de seconde production horticole du lycée blésois étaient également sur le pont pour la récolte des pommes de terre primeur. Deux cent cinquante kilos d'Apollo à répartir dans les trois établissements.

« Au moins, on sait ce qu'on mange » « *Une pomme de terre passe-partout de très beau calibre. C'est la première fois qu'on organise ce type de séquence pédagogique. Une expérimentation qui donne satisfaction en terme d'acquisition de connaissances* », commentait Brigitte Macrez, enseignante en technique agricole.

Pour Noémie et Matthias, 16 ans, « *la récolte est une bonne surprise avec de grosses et belles pommes de terre très peu attaquées par les bestioles. Au moins, on sait ce qu'on mange, il n'y a pas de pesticides !* »

Ce travail est amené à se poursuivre sur les années à venir, notamment grâce au partenariat avec le lycée d'hôtellerie et de tourisme de Blois. Les jeunes des filières agricole et hôtellerie-restauration pourront découvrir et étudier ensemble la filière « agneau bio » de l'élevage jusqu'à l'assiette.