

Un repas en circuit ultra-court

Publié le 29/05/2021 à 06:25 | Mis à jour le 29/05/2021 à 06:25

- Éducation
- Blois



Au lycée agricole, mercredi, le chef présentait ses plats « made in Vendômois » aux élus et responsables qui sont ensuite passés à table.

© Photo NR

C'est un repas un peu particulier qui a été proposé aux usagers des selfs des lycées agricoles publics (Blois, Vendôme et Montoire) ce jeudi 27 mai : constitué principalement de produits des deux exploitations agricoles pédagogiques et présenté par Gwenaëlle Lepage, proviseure du lycée agricole d'Areines et d'Olivier Hilmer, chef cuisinier de ce même établissement. En présence de Claire Foucher Maupetit, présidente du pays Vendômois et conseillère départementale (enseignante au lycée), de Sandrine Tricot conseillère régionale et d'Arnaud Bessé, président de la chambre d'agriculture du Loir-et-Cher, le chef a donc préparé un plat chaud 100 % bio. Au menu pour 250 repas environ : des pommes de terre primeur, mises en culture et récoltées dans les serres du lycée horticole de Blois, et des saucisses de brebis de l'exploitation de Villavard. Pour les entrées, fromages et desserts, les cuisiniers ont pu choisir des produits du territoire : fraises bio de Sologne, fromage de chèvre du Vendômois et crudités du Val de Loire. « *Ce projet alimentaire date de deux ans. Il s'inscrit dans la perspective de la loi Egalim, qui préconise davantage de produits de qualité (label rouge, AOC,*

produits bio) *en restauration collective* », explique Gwenaëlle Lepage. Tout un volet de sensibilisation a également été mis en place, grâce à une enquête menée auprès des usagers. À l'avenir, pour les jeunes et les personnels, il faudra peut-être s'adapter aux modifications dans les menus, avec moins de choix dans les lignes de self. Ce travail est amené à se poursuivre pour les années à venir, notamment grâce à un partenariat avec le lycée d'hôtellerie et de Tourisme de Blois : les jeunes des filières agricoles et hôtellerie-restauration pourront découvrir et étudier ensemble une filière (l'agneau bio) en allant de l'élevage jusqu'à l'assiette. Après ce repas, les jeunes lycéens sont ressortis du self très satisfaits. Lucie, étudiante en 1ère TEA (technicien en expérimentation animale) confie : « *C'est la première fois que je mange des saucisses de brebis, c'est très bon ! Les pommes de terre aussi, c'est vraiment agréable de manger des produits bio* ».