



## Terrain

# LYCÉE G. FAURE À TOURNON

## Un établissement pionnier, labellisé **Ecocert**

À Tournon-sur-Rhône en Ardèche, le lycée Gabriel Faure est le premier lycée rhônalpin certifié Ecocert « En cuisine », depuis septembre 2016. Les produits biologiques et locaux sont privilégiés, au rythme des saisons. En outre, une démarche de développement durable est en cours.



« **L**ors de mon arrivée, en février 2016, la cuisine fabriquait 600 repas à midi et 120 le soir. Aujourd'hui, la moyenne s'élève à 750 à midi et 160 le soir », souligne le chef Sébastien Lavaud, ravi de voir les effectifs augmenter, alors qu'à proximité de l'établissement, les points de restauration rapide ne manquent pas. Ce battant s'est investi dans une démarche bio et locale, et « grâce à l'implication de toute une équipe motivée, le label Ecocert "En cuisine" a été obtenu en septembre 2016 », pré-

cise-t-il. Le référentiel « En cuisine » pour la restauration collective comprend trois niveaux de labellisation. Le restaurant du lycée Gabriel Faure de Tournon en est au niveau 1 : au moins 10 % de bio et 10 composantes par mois, au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois, pas d'OGM, les additifs interdits... (voir le site [www.ecocert.fr/restauration-collective](http://www.ecocert.fr/restauration-collective)).

### Un groupement interne pour le bio et le local

« Courant 2017, nous atteindrons le niveau 2 qui exige, entre autres, 30 % de bio et 30 composantes par mois, au moins 4 composantes bio et locales », poursuit Sébastien Lavaud. Les approvisionnements en produits biologiques et locaux se font depuis janvier 2017 auprès d'un groupement interne à l'établissement. Une dizaine de fournisseurs ont été sélectionnés, parmi lesquels Sicaba Auvergne (bœuf, agneau et veau bio), André Bernard à Villeneuve-



photos © C. Reynaud



de-Berg (bœuf bio d'Ardèche), charcuteries-salaisons à Romans, fromages et yaourts du GAEC de la Grange dans le Vercors, pain d'un boulanger de Tain-l'Hermitage. Les produits bio sont non seulement présents sur la zone de distribution du restaurant, mais aussi sur le salad'bar (6 entrées au quotidien dont la moitié bio) et lors des repas à thème par pays. Par ailleurs, au moins une fois par semaine, le chef propose une offre alternative végétarienne, à titre d'exemple, steaks de céréales ou de légumineuses.

### Moins de gaspillage alimentaire

« Nous privilégions la qualité et l'équilibre des menus, en lien avec une diététicienne, et le fait maison, des entrées aux desserts, avec 90 % de produits frais », affirme le chef qui s'emploie à maintenir un coût matières premières de 2,10 à 2,20 euros. Enfin, la démarche développement durable, initiée depuis février 2016, commence à porter ses fruits : moins de gaspillage alimentaire, notamment du pain



(réduction de 50 %), économies d'énergie grâce aux cuissons basse température et de nuit, tri sélectif des plateaux par les élèves...

■ Christel Reynaud

### Le bio en chiffres

La cuisine utilise 40 % de produits biologiques et locaux, 60 % de produits locaux non bio et 20 % de produits uniquement bio. Enfin, au moins 50 % des plats intègrent des matières premières biologiques.