



Le travail d'équipe récompensé

Comment le collègea obtenu cette labellisation ?

pré-bénit Le collège a obtenu le label "Ecocert en cuisine, niveau 1"

Yvan LE GALL

«On est ravi d'avoir cette carotte!» Comprenez, le label "ecocert en cuisine, niveau 1". Plus que ce surnom donné à cette récompense, c'est surtout la concrétisation d'un long travail d'équipe qui rend si joyeux la principale du collège Pré-Bénit, Nathalie Simonet, ainsi que le chef de cuisine, Jérôme Vaudray. Depuis 2016, l'établissement scolaire s'est engagé dans ce processus qui vise à proposer aux élèves une alimentation saine, de qualité, où la part belle est faite au bio et au local. «Nous avons déjà la tradition de ne proposer que du fait maison, ou presque. Il y a eu une volonté commune d'en faire plus et de renforcer ce qui existait déjà», explique la principale du lycée.

Lutte contre le gaspillage

Débute alors un long procédé visant à proposer un maximum de produits bio, mais qui coûtent plus cher. « Nous avons compensé en luttant contre le gaspillage. Un "gachimètre" à pain a été mis en place, ainsi qu'une pesée des aliments non consommés qui a lieu une fois par mois. Nous demandons systématiquement à chaque élève s'il a un petit ou un gros appétit afin de servir des portions adéquates», précise le chef de cuisine.

Avec l'économie réalisée sur ce gaspillage, l'équipe a pu se rapprocher d'associations locales, dont Recolter, une plateforme spécialisée dans les fruits qui rassemble des producteurs locaux. «On a trouvé la démarche intéressante, la vision des choses de Jérôme Vaudray nous a touchés, on a senti beaucoup de volonté et de plaisir dans son discours. On se retrouve dans beaucoup de valeurs communes, c'est pour cela que je tenais à être ici aujourd'hui», dit Agnès Reboux, responsable du développement de l'association, situé à Saint-Prim, près de Saint-Clair-du-Rhône.

«95 % des féculents qu'on propose sont bio»

Ce qui fait le charme de cette structure est son indépendance. Le collège Pré-Bénit est l'un des derniers du secteur à avoir une cuisine autonome. Tous les autres ont rejoint la cuisine mutualisée située à L'Isle-d'Abeau et qui dessert onze établissements. Une rareté qui rend encore plus fier le chef de cuisine: «Cela me permet de proposer mes menus, qui sont vérifiés par un diététicien. J'ai le champ libre pour choisir les fournisseurs. Aujourd'hui, 95 % des féculents qu'on propose sont bios.» En proposant au moins une nouveauté par jour, la motivation des troupes reste intacte et les élèves ont l'air convaincus: «

Quand un élève vient demander du rab, c'est une victoire pour moi. Les adolescents sont le public le plus difficile, mais ils nous le rendent bien.» Qu'importe le côté de la cuisine où on se trouve, chacun y trouve son compte au collège Pré-Bénit.

Le 27 janvier dernier, Mme. Goumy, auditrice d'Ecocert, le spécialiste français de la certification des produits issus de l'agriculture biologique, est venu inspecter la cuisine et le service. Le service de gestion du collège lui a fourni tous les documents permettant la traçabilité des produits. «Sur l'année 2016, plus de 13 % des produits servis étaient bio. Sur le début d'année 2017, pour les mois de janvier et février, nous sommes à plus de 20 %», notait l'auditrice.

«Obtenir le niveau 2 d'ici juin 2018»

En ayant respecté les autres critères, qui sont la localité des produits, le côté sain, à savoir des repas équilibrés, sans OGM ni additifs spécifiques et enfin le durable, par les actions écologiques et la lutte contre le gaspillage, le collège a pu obtenir ce label. «Je suis très contente. Pour une fois un diplôme est décerné à la structure et non pas aux élèves», relevait Nathalie Simonet. Elle en profitait pour féliciter tout le collectif, toute l'équipe de la cuisine et du service, réunie pour la cérémonie. Jérôme Vaudray se disait «ravi» d'une telle récompense, en saluant à son tour son équipe, «compétente et qualifiée.»

Le chef de cuisine à déjà d'autres ambitions, porté par le très bon chiffre (23 % de produits bio servis) de ce début d'année: «Obtenir le niveau 2 d'ici juin 2018.» Pour cela, il faudra atteindre les 30 % sur une longue période.



02vbuFvnN0t0FFCpHT.JX-Tjy4Uzx8wiY76y1nZS0peZ7gghoS44rzLgdumCbUK7wN2Rk