

# UNE CUISINE DE QUALITE ET UNE SENSIBILISATION DES CONVIVES AU QUOTIDIEN

Lycée Pierre Paul Riquet à Castelnaudary (11)

Fiche expérience n°6



→ Secteur concerné :

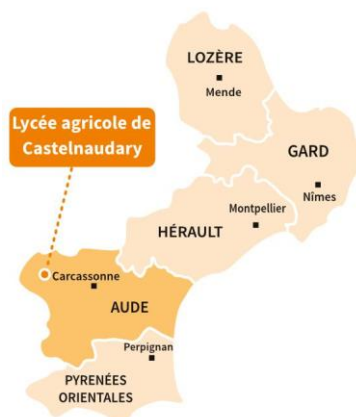


→ Public ciblé : **lycéens**

→ Thématiques abordées : **optimisation des pratiques**  
**sensibilisation**

→ Angle d'approche : **alimentation / économies**

→ L'action en quelques mots : **Une cuisine de qualité, une prévention du gaspillage en cuisine et une sensibilisation des convives au quotidien**



## Contexte

Au restaurant scolaire du lycée agricole Pierre Paul Riquet à Castelnaudary, proposer une cuisine de qualité est une priorité. Le lycée participe d'ailleurs depuis 2013 à une dynamique de Plan Local de l'Alimentation sur le territoire du Lauragais, dont l'un des objectifs est « Promouvoir l'éducation des jeunes au bien manger ». Cette offre alimentaire de qualité semble induire un moindre gaspillage de la part des élèves. Cependant, il est connu qu'en restauration scolaire, la qualité du repas ne fait pas tout, et l'équipe de cuisine a décidé de s'attaquer au problème du gaspillage. D'autant qu'en réalisant des économies grâce à la réduction du gaspillage, il sera possible d'améliorer encore la qualité des repas!

## Le projet

La limitation du gaspillage alimentaire est permise au quotidien par l'offre alimentaire de qualité proposée par le chef de cuisine Jean-jacques Paraire et son équipe : les plateaux quasi vides à la fin du repas en sont la preuve. Une attention particulière est apportée à la provenance locale des produits, fournis en partie par l'association locale Mangeons Lauragais et l'atelier de maraîchage bio du lycée. Cependant, l'équipe de cuisine se heurte tout de même à certains problèmes, comme la faible consommation de légumes par les lycéens ou le gaspillage du pain : elle a donc décidé d'orienter davantage ses efforts vers la réduction du gaspillage.

→ **Des efforts sont réalisés pour éviter le gaspillage en cuisine :**

- les entrées sont approvisionnées "à la minute" pour éviter de jeter celles qui seraient restées à l'air libre sans être mangées.
- une cellule de refroidissement rapide permet de réutiliser les préparations le jour suivant et de proposer dans le même temps un choix plus varié.
- certains fruits et légumes sont transformés si nécessaire: par exemple, des bananes non consommées et ayant trop mûri pour être resservies telles quelles sont servies en compote.
- en hiver, les légumes restants sont utilisés pour faire de la soupe et le vieux pain est transformé en croûtons.

→ **Pour éviter les restes dans les assiettes, les élèves sont sensibilisés au quotidien :**

- les élèves sont servis en fonction de leur appétit et peuvent venir se resservir.
- le pain est proposé en tranches (excepté le jeudi où les élèves ont des petits pains d'un boulanger local mais ces pains étant de meilleure qualité, ils sont mangés en entier) et la poubelle à pain est transparente, de façon à ce que les élèves voient ce qu'ils jettent. Une opération de pesée du pain a été réalisée en 2013 pendant la Semaine du goût pour sensibiliser les élèves à la quantité jetée.
- les élèves trient et jettent eux-mêmes leurs déchets alimentaires, ce qui est pédagogique.

### Une équipe de cuisine surmotivée

La mise en place d'actions pour lutter contre le gaspillage est possible grâce à l'équipe dynamique réunie autour de J-J. Paraire : **"L'ambiance c'est important pour la dynamique générale"**, précise le chef. Selon lui, les clés de la réussite sont la motivation des agents et la bonne organisation : **"Si on veut faire des économies par exemple, c'est plus simple d'y arriver si tout le monde est motivé"**. Et pour garder une bonne dynamique, l'équipe cherche constamment de nouveaux challenges. L'embauche de stagiaires aide à la mise en place de nouveaux projets.



### Zoom sur... l'équipe de cuisine: un rôle éducatif primordial

Le lycée agricole est une petite structure, dont le restaurant scolaire accueille 280 élèves le midi, et 180 le soir. Un avantage pour le personnel, qui connaît bien les élèves et peut ainsi adapter la portion donnée. **"C'est un petit établissement, on sait qui est allergique aux champignons!"**. De plus, les élèves ayant un petit appétit osent demander à être moins servis. La bonne communication entre les élèves et l'équipe de cuisine permet également d'échanger sur la provenance et la composition des produits, mais aussi sur la satisfaction des élèves. Les agents n'hésitent pas à faire remarquer

aux élèves qu'ils gaspillent (si c'est le cas), tout en recueillant les remarques de ces derniers pour s'améliorer. Selon J-J. Paraire, les agents de restauration ont un rôle éducatif, qui n'est pas toujours apprécié à sa juste valeur: **"C'est dommage que notre action pédagogique soit peu reconnue."**

### La nécessité de monter des projets à l'échelle de l'établissement

Si les membres de l'équipe de cuisine sont motivés, ils rappellent cependant qu'ils ne peuvent pas être seuls à lancer les projets et qu'il est important qu'ils soient soutenus par la direction et en lien avec les équipes enseignantes. **"Il faut que les projets soient pensés sur l'ensemble de l'établissement, sinon ça marche pas."** explique William Foin, l'un des cuisiniers. Par exemple, l'installation d'un composteur pour valoriser les biodéchets de la cuisine, ainsi que ceux du jardin biologique du lycée, nécessite de mener un projet à l'échelle de l'établissement. Un comité de suivi du projet intégrant des agents du restaurant scolaire, des personnes du jardin, des professeurs et de la direction du lycée semble indispensable.

### Des marges de manoeuvre et de nombreuses idées

L'équipe de cuisine a d'autres idées pour limiter le gaspillage, mais elle préfère avancer petit à petit, en mettant en place une action à la fois. Parmi les prochains projets, figurent la mise en place d'un bar à salades, la réduction des portions de viande ou encore la proposition de 2 tailles d'assiettes pour le plat chaud. Des idées qui ont notamment été discutées au sein des groupes de travail mis en place par le Conseil Régional dans le cadre du plan stratégique de la restauration.

Réussites	Difficultés	Leviers d'action
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Un approvisionnement et une cuisine de qualité générant peu de gaspillage</li> <li>* Une équipe dynamique, mettant en place des petites actions quotidiennes pour limiter le gaspillage en amont</li> <li>* Une bonne communication entre l'équipe et les élèves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Malgré un approvisionnement de qualité, certains aliments comme les légumes sont encore gaspillés</li> <li>* La réalisation des projets repose uniquement sur l'équipe de cuisine, il n'est pas toujours facile de mobiliser tout l'établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mettre en place un bar à salades et 2 tailles d'assiette différentes</li> <li>* Monter de projets de sensibilisation en lien avec les professeurs</li> <li>* Mener des projets avec un comité de pilotage à l'échelle de l'établissement</li> <li>* Mettre en avant les actions menées dans le cadre du plan stratégique de la restauration</li> </ul>

### Et après?

**"L'année prochaine, le gaspillage sera vraiment notre cheval de bataille!"** (J-J Paraire)

Si les actions pour réduire le gaspillage sont déjà bien amorcées, l'équipe a encore des marges de manoeuvre et de nombreuses idées pour s'améliorer. Par ailleurs, elle voudrait privilégier les actions pédagogiques envers les élèves, en faisant par exemple venir une troupe de théâtre qui sensibiliserait les élèves aux enjeux du gaspillage et aux changements de comportement possibles.

#### Contacts relatifs au projet :

**Lycée agricole Pierre Paul Riquet :** Jean-jacques Paraire, chef de cuisine – jean-jacques.paraire@educagri.fr

**Contact ADEME :** Christiane Chartier – christiane.chartier@ademe.fr – www.ademe.fr

**Contact DRAAF :** Virginie Grzesiak – virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr – www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

**Réalisé en août 2014 par :** DRAAF LR – Ondine Louis

**Remerciements :** Jean-Jacques Paraire et toute son équipe

