

## Le premier « Restau responsable » est angevin

Au menu ? Pavé de bœuf à l'angevine, « du bœuf né et élevé dans le Maine-et-Loire ». Dans la cantine du collège Jean-Monnet, 70 % des repas sont d'origine locale et/ou bio. Bon appétit !

### L'initiative



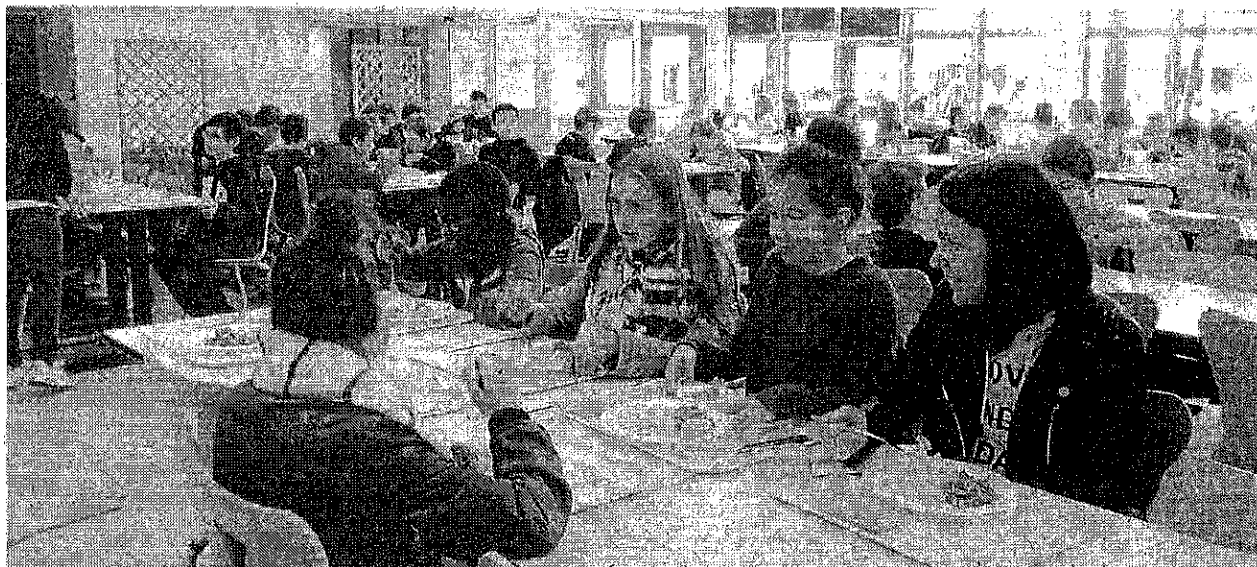
Nicolas Thurault, premier chef d'un établissement scolaire à recevoir le label « Mon restau responsable ».

Au collège Jean-Monnet, les 600 élèves qui vont à la cantine mangent 46 % de nourriture bio par repas (5 % en moyenne nationale).

Pour être aussi performant, avec les mêmes moyens que les autres établissements, le chef Nicolas Thurault a dû « **changer les habitudes** ». Entre autres, adopter la cuisine évolutive, comme la basse cuisson pour la viande, qui « **réduit les pertes et permet d'acheter moins et plus cher** ».

Pour la chasse aux déchets, il applique le « **calibrage des portions adaptées aux tranches d'âges** », sert du yaourt et des compotes dans des ramequins, propose des plats de protéines végétales aux végétariens.

Résultats : 50 gr de déchets par plateau, (147 gr en moyenne natio-



Les collégiens de Jean-Monnet mangent 46 % de nourriture bio par repas.

nale) et un container de 240 litres par semaine, soit trois fois moins que la moyenne. Les 9,6 tonnes de déchets annuels sont méthanisés et servent à produire de l'électricité.

### Valoriser le circuit court

Mardi, Patrice Raveneau, représentant la Fondation pour la nature et l'homme de Nicolas Hulot, lui a remis le premier label « Mon restau responsable ». Ni bilan, ni classement, ce label, créé avec Restau'Co (réseau pour la restauration collective en gestion directe), encourage une démarche volontaire et participative de

progrès continue.

Localement, cette démarche a été impulsée dès 2009 par le Département et la Chambre d'agriculture, qui créent le Réseau local Anjou 49 pour développer l'approvisionnement des restaurants collectifs en circuit court,

« **Un catalogue des producteurs locaux/bio est mis en place pour les cuisiniers qui travaillent en régie directe dans les 50 collèges du Maine-et-Loire** », a rappelé Christian Gillet, président du conseil général. Ils peuvent donc choisir leurs fournisseurs.

Pour Sabine Rouard, productrice

de pommes bio et de jus de pommes pour le collège Jean-Monnet, « **c'est une mise en avant du rôle des cuisiniers, qui, en plus, favorise les relations humaines** ».

Nicolas Thurault est passé de trois à 27 fournisseurs locaux, dont douze en bio et cinq en Label rouge. Son objectif : arriver à 50 % en bio, n'acheter que de la viande bio locale, favoriser la collaboration de tous les restaurants collectifs pour optimiser l'approvisionnement local et réduire les problèmes logistiques, et formaliser le rôle des élèves éco-délégués.