Région

DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES DU PAYS GIENNOIS

Le bio local enseigné aux cuisiniers

Les personnels de cuisine des établissements scolaires du secteur sont de plus en plus invités à intégrer des aliments bio et locaux dans leurs menus. Au-delà de l'aspect purement réglementaire, cette évolution doit leur permettre de davantage maîtriser les volumes et les coûts… et surtout de revaloriser leur métier et celui des agriculteurs.

Une douzaine de cuisiniers issus d'établissements scolaires de huit communes du Pays Giennois ont assisté à cette première formation du genre dans le Loiret.

Une douzaine de professionnels de la restauration collective des établissements scolaires du Pays Giennois ont participé, lundi 24 et mardi 25 février au restaurant scolaire de Bonny-sur-Loire (dont le chef cuisinier est Philippe Godon), à une formation proposée par l'organisme et par le réseau Bio Centre autour de « la valorisation des aliments issus de l'agriculture biologique et locale » dans leurs pratiques quotidiennes.

Les personnels de cuisine ont ainsi été invités à s'approprier ces produits à travers des ateliers théoriques et pratiques, en compagnie de Delphine La Carbona, diététicienne-nutritionniste du collectif Les Pieds dans le plat.

Ils se sont ainsi confectionnés un savoureux déjeuner à base de ces aliments spécifiques. Des gestes qu'ils pourront ensuite reproduire dans leurs établissements respectifs.

« Éviter le gaspillage »

« L'objectif de cette formation était de travailler sur l'équilibre alimentaire, de rassurer les cuisiniers face à ces nouvelles pratiques et de montrer au public que l'on peut créer un repas végétarien sans perdre en qualités nutritionnelles », expliquaient Laure Amouriq et Pascal Veaulin, chargés de mission alimentation à l'association Bio Centre, eu égard à l'application de la loi Egalim (*lire encadré*).

« Huit communes du Pays Giennois sont représentées (*), sachant que douze disposent d'un restaurant scolaire sur les 31 du territoire », se réjouissait de son côté Jean-Pierre Pougny, président du Pays Giennois, face à ce nouvel engouement des professionnels de la restauration collective.

À juste raison : le syndicat travaille depuis plusieurs années sur le développement des circuits courts et le travail en réseau entre écoles et agriculteurs locaux. « Notre catalogue de producteurs est passé de 29 références en juin 2017 à 36 à ce jour, prioritairement dans le Loiret, dans le Cher et en Bourgogne, justifie Anne-Sophie Paris, directrice du Pays Giennois.

Un travail de longue haleine aujourd'hui appuyé par la démarche de l'association Bio Centre. Laquelle « met en relation des chefs cuisiniers et des agriculteurs locaux » pour faire en sorte de « planifier au mieux les productions et ainsi mieux maîtriser les volumes et les coûts tout en évitant le gaspillage », témoigne Jacques Sappei, directeur de la structure.

C'est d'ailleurs dans ce sens qu'une nouvelle formation est prévue en juin au même endroit ; une autre journée, prévue fin avril à destination des élus, permettra, elle, de « lever les tabous sur le bio et de parler de notre programme alimentaire de territoire », ponctue Anne-Sophie Paris.

Avec le secret espoir d'intégrer toutes les communes du territoire dans ces pratiques : « 80 % sont dans la démarche aujourd'hui. On espère bien voir Gien et Briare y adhérer à l'avenir. » L'appel est désormais lancé…

ARNAUD CHARRIER

(*) Étaient notamment représentées les écoles de La Bussière, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Brisson-sur-Loire, Beaulieu-sur-Loire, Ouzouer-sur-Trézée, Saint-Gondon, Bonny-sur-Loire, Autry-le-Châtel et Nevoy.

Un menu végétarien à l'école

La loi Egalim oblige, depuis le 1er novembre dernier, tous les restaurants d'établissements scolaires (de la maternelle au lycée) à proposer un menu exclusivement végétarien par semaine. En outre, la loi Agriculture et Alimentation préconise l'introduction d'au moins 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de produits bio) dans la restauration collective publique à partir de 2022.
À ce jour, « nous ne sommes qu'à 6 % au niveau national et un peu moins en région Centre-Val de Loire ». Pour autant, ce palier est « atteignable » dans la mesure où « les critères d'appréciation diffèrent d'un endroit à un autre », commente Laure Amouriq, chargée de mission alimentation à Bio Centre, qui croit en une harmonisation des normes de calcul passée cette date.

Le Centre-Val de Loire, mauvais élève du bio

« Le réseau Bio Centre a été retenu dans le cadre d'un appel à projets lancé par la Draaf via le Pays Giennois pour organiser trois rencontres avec les chefs cuisiniers d'établissements scolaires afin d'introduire davantage d'aliments bio et locaux en restauration collective et ainsi de faire vivre l'agriculture », résumait Pascal Veaulin, chargé de mission alimentation au sein du réseau.
L'entité née en 2007 et aujourd'hui dirigée par Jacques Sappei a en effet pour vocation « de réunir toute la filière de la restauration collective » et enregistre « de plus en plus de demandes » pour travailler au local. Ainsi, Bio Centre regroupe « 560 agriculteurs bio (soit plus de 50 % du contingent d'agriculteurs de la région Centre) pour une centaine d'acteurs de l'agroalimentaire ».
Malgré cela, avec seulement « 3 % des surfaces agricoles » concernées par le bio, la région est encore aujourd'hui « une des plus mauvaises élèves » pour ce type de schéma agroalimentaire. « Ça s'accélère », nuance toutefois Jacques Sappei.

UN CONCOURS DE GASTRONOMIE INTER-EHPAD AU LYCÉE GIENNOIS MARGUERITE-AUDOUX

Silver Fourchette, la triple alliance chef-lycée-Ehpad

La section restauration du lycée Marguerite Audoux a accueilli lundi dernier les sélections départementales du concours « Silver Fourchette », concours de cuisine visant à promouvoir l'alimentation de nos aînés dans les établissements spécialisés afin de mettre en lumière l'importance du bien-manger et ce quel que soit l'âge.

Quatre établissements participaient à cette sélection : l'Ehpad Notre-Foyer à Montargis, la résidence autonomie Les Hautes-Loges à Courtenay, l'Ehpad de Villecante et l'Ehpad des Prés à Châtillon-sur-Loire.

Les qualifiés pour la finale qui se déroulera ce jeudi.

Durant trois heures, en épreuve décalée, quatre brigades composées d'un chef cuistot issu d'un établissement spécialisé pour les seniors (Ehpad, cuisine centrale…), d'un volontaire gastronome travaillant dans des établissements recevant des personnes âgées et d'un commis en apprentissage au lycée ont concocté un menu entrée/plat/dessert pour un budget de 25 € sur le thème « Grain de folie » et évalué par un jury semi professionnel.

Parallèlement à l'épreuve, des ateliers ludiques tels que quizz musical, soin des mains, vernissage des ongles ont été proposés aux résidents venus soutenir le chef cuisinier de leur Ehpad.

La finale aura lieu jeudi au lycée Audoux de Gien

Après la dégustation, le jury a délibéré : ce sont finalement les brigades 3 et 2 menées respectivement par le chef Michaël Altenburger de l'Ehpad de Villecante et par Catherine Lefèvre de la Résidence des Hautes-Loges qui se sont qualifiées pour la finale qui se déroulera jeudi 5 mars au sein du lycée Marguerite-Audoux.

EMMANUELLE LANGOT

La salle était comble pour assister à ce concours culinaire et ludique.