

La cantine scolaire veut réduire le gaspillage alimentaire

Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau Restau'Co et Elsa Simond, directrice régionale API restauration, le prestataire de l'établissement, ont présenté la garantie participative Mon Restau Responsable.

L'ensemble scolaire Saint-François d'Assise s'engage dans la garantie participative Mon Restau Responsable. Cette démarche, créée par le réseau Restau'co et la fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'Homme, valorise les initiatives dans la restauration collective. Il est le premier établissement scolaire du département à se fixer ces objectifs. Pour cela, il doit répondre à quatre volets.

1. Favoriser le bien-être

La cantine pour les élèves de primaire et de collège va être rénovée. Olivier Garcia, le directeur, veut améliorer l'acoustique de la salle en changeant le mobilier et en posant des panneaux acoustiques sur lesquels seront dessi-



À partir de la rentrée de septembre 2020, le système du self sera supprimé et remplacé par le dispositif de l'assiette unique.

nées des fresques. Les travaux se dérouleront durant l'été 2020. Les chaises et les tables seront changées. Le menu du jour sera affiché sur un tableau numérique.

Le régalomètre permettra d'évaluer la satisfaction des élèves. Une fois par semaine, le chef concoctera un plat mystère. « Les élèves devront trouver un ou plusieurs produits dans le plat », indique

Jean-Marie Robert, le chef gé-

2. Proposer une assiette responsable

L'établissement s'engage à proposer deux fois par mois des pâtes et du pain complets. Il veut aussi proposer au moins un produit laitier local de la laiterie Carrier à Vals-les-Bains par semaine, ainsi

qu'un aliment bio par jour. La cantine se fixe pour objectif de s'approvisionner à hauteur de 100 % en viande locale pour la viande non transformée (hors cordons bleus et steaks hachés par exemple).

3. Inciter aux écocistes

Les travaux d'aménagement visent à développer le système de l'assiette unique. Ainsi, un

élève se servira lui-même des légumes dans un bar à salades. Lorsqu'il aura achevé son entrée, il pourra passer au plat chaud. Ce système vise à limiter le gaspillage alimentaire.

Concernant les desserts, une phase test va être lancée pour tenter de réduire les emballages. Les compotes, les yaourts et les fromages blancs seront disposés dans des saladiers au lieu des habituels pots individuels en plastique.

À la fin du repas, les élèves trient leurs déchets selon qu'il s'agisse d'emballages alimentaires, de restes (hors viandes et poissons) ou de pain. Ils seront d'ailleurs sensibilisés au tri deux fois par semestre.

4. Développer un engagement social et territorial

Grâce à des pictogrammes, les élèves seront informés de l'origine des produits pour mettre en valeur les produits locaux. La labellisation d'un produit sera également indiquée.

Maryline CHALON

Le lycée Jules-Froment étoffe son offre de formations

Le lycée général et professionnel Jules-Froment a organisé ses portes ouvertes ces vendredi 7 et samedi 8 février. « Il y a même des élèves de 4^e qui viennent, s'étonne Jean-Marie Vangout, le chef d'établissement. Vu les bons scores au baccalauréat (98 % de réussite aux différents baccalauréats en 2019), ils ont peur de ne pas avoir de place. »

Les travaux de réfection et d'extension du lycée sont en cours. L'actuelle cafétéria sera remplacée par le centre de documentation et d'information. Une grue trône aux abords de la cour de récréation. À cet endroit sera érigée la future cafétéria. Il reste encore une année de travaux pour ce projet soutenu par la Région à hauteur de 1,340 million d'euros.

Trois nouvelles formations professionnelles

Le lycée propose trois nouvelles formations en baccalauréat professionnel à partir de septembre. « Nous proposerons un bac professionnel artisanat et métiers d'arts par rapport aux besoins du bassin d'Aubenas et aux attentes des familles, précise Jean-Marie Vangout. Avec une option marchandisage visuel car le lycée professionnel est pas mal axé sur la vente, donc ça fait écho. » Un bac pro esthétique-cosmétique-parfumerie viendra compléter l'offre en CAP pour les élèves qui souhaitent acquérir un niveau supérieur. Le lycée proposera également un bac professionnel vente comme il en existe déjà un pour le commerce.

M.C.



Représentants de l'Association des parents d'élèves (Apel) et lycéens étaient mobilisés pour présenter le fonctionnement de l'établissement aux côtés du directeur Jean-Marie Vangout.