



## Sur la voie de la qualité

### *Une démarche globale, volontariste et militante*

Le service restauration – hébergement du lycée Bellevue s’est engagé depuis quatre ans dans une démarche d’amélioration de la qualité des repas servis aux usagers. Cette démarche globale volontariste et militante concerne l’ensemble de la communauté éducative et implique chacun de ses acteurs, au collège comme au lycée, qu’il soit enfant ou adulte, élève ou professionnel.

### *Lutte contre le gaspillage alimentaire et recherche de la qualité*

Répondant à l’initiative de la Région Midi-Pyrénées en 2014, le chef et sa brigade ont mis en œuvre des actions simples et pratiques visant à réduire le volume de produits servis non consommés (gaspillage alimentaire), puis à trier et valoriser les déchets alimentaires.

Ces actions sont inscrites durablement dans les nouvelles habitudes des élèves et des professionnels de la cité scolaire, les résultats de cette première démarche ont contribué à l’élaboration du « *guide des bonnes pratiques anti-gaspi pour les cuisines des lycées* » de la région.

### *Une vraie cuisine et une cuisine vraie*

Ici, pas question d’être un « *office de remise en température* » de plats préparés industriels, la cuisine de la cité scolaire est un véritable restaurant qui prépare ses plats sur place.

Ici, chacun peut trouver son bonheur et cultiver sa différence, cette différence qui nous enrichit plutôt que de nous léser comme écrivait St-Exupéry : viande ou poisson, avec ou sans protéines animales, fruit ou dessert (ou les deux), grande ou petite portion, se resservir ou pas en fonction de sa faim, ...

En jetant moins, nous économisons de quoi acheter des aliments de meilleure qualité.

Progressivement, l’achat de produits de qualité et de proximité a été favorisé : achat systématique de produits de gammes de qualité supérieure, labellisés, issus de l’agriculture locale, si possible biologique et favorisant les approvisionnements en circuits courts.

## Un établissement pilote

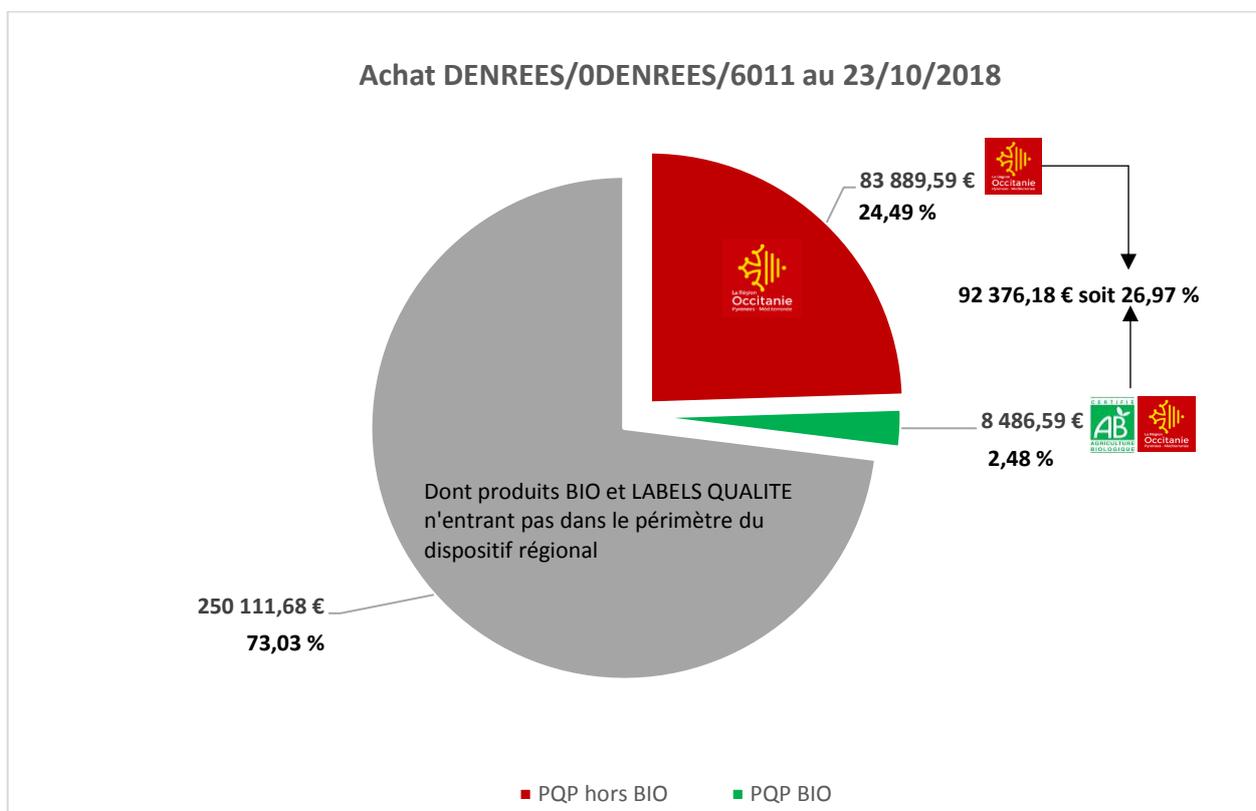
Au point que le lycée est devenu un des établissements pilotes du nouveau dispositif soutenu par la Région Midi-Pyrénées : « *l'Occitanie dans mon assiette* ».

Ce dispositif vise à encourager les lycées de la région à s'approvisionner en produits de proximité et de qualité issus de la région Occitanie. L'objectif est d'atteindre 40 % des achats annuels de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique.

Petit à petit, pas après pas, en continuant sur la voie malgré les difficultés rencontrées, les indicateurs montrent l'avancée de la démarche :

Pour la période de janvier à novembre 2018, ce sont 27% des denrées achetées qui proviennent de la grande région Occitanie.

Nous regrettons que seulement 2,5% de ces produits régionaux soient issus de l'agriculture biologique, alors que la majorité de nos achats « *en BIO* » sont issus d'autres régions de France.



## Une marge de progrès pour tous

Il reste donc un long chemin à parcourir ensemble pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés dans l'intérêt de tous. Nous espérons que les contraintes qui nous sont opposées pourront être dépassées et qu'elles ne constitueront pas des entraves insurmontables. Nous agissons pour le mieux, avec les marges de manœuvre (étroites) qui sont les nôtres.

Etablissements scolaires, Etat, Région, usagers mais surtout producteurs et distributeurs, nous avons tous intérêt à collaborer pour réduire notre impact sur l'environnement et proposer des choix alimentaires raisonnés.



**L'ALIMENTATION  
GRANDE CAUSE  
RÉGIONALE 2018**



**Petit à petit, une démarche globale, volontariste et militante porte ses fruits ...**

Les résultats partiels constatés pour une de nos engagements sont un exemple de la résonnance de nos choix d’approvisionnements sur le climat.

**Seul, on va plus vite. Ensemble on va plus loin ... et plus longtemps ?**

**GRÂCE À SON ENGAGEMENT DANS LA FILIÈRE BLEU-BLANC-COEUR, LA CITE SCOLAIRE BELLEVUE A AMÉLIORÉ L'IMPACT NUTRITIONNEL ET ENVIRONNEMENTAL DE NOTRE ALIMENTATION**

COMPTEUR POUR LA PÉRIODE : SEPTEMBRE 2017 À JUIN 2018

**LUTTE CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE**

**3 15,7 kg** de CO<sub>2</sub> non rejetées dans l'atmosphère

soit l'équivalent de

**2 870 km** de voiture non parcourus

soit

**92,1 kg** économie de pétrole / préservation des ressources naturelles

**NUTRITION & SANTÉ**

**2,9 kg** d'oméga 3 en plus dans nos assiettes

**1,5 kg** d'acides gras saturés en moins

**0,1 kg** d'acides gras Oméga 3 à longues chaînes

soit l'équivalent de

**13** saumons sauvés de la surpêche

**DIVERSITÉ & PAYSAGES**

**97,3 m<sup>2</sup>** d'herbes et de luzerne en plus

**4 56,6 m<sup>2</sup>** de lin en plus

**1 240 m<sup>2</sup>** de pois, fèves, lentilles, pois, lupin en plus

**8 49,1 m<sup>2</sup>** de maïs en moins

**2 125,2 m<sup>2</sup>** de soja OGM non mis en culture

**BLEU-BLANC-COEUR**  
OUI on a tous le droit de bien manger.fr

✓ Ce compteur est validé par le comité d'experts du Programme National de l'Alimentation (Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé).

**BLEU-BLANC-COEUR ORGANISE UNE AGRICULTURE SOUCIEUSE DE LA SANTÉ DE LA TERRE, DES ANIMAUX ET DES HOMMES.**

bleu-blanc-coeur.org

Chaque semaine, les menus publiés sur l'ENT et affichés dans la cité scolaire vous permettent de connaître les labels des produits utilisés.