

Fervent défenseur de l'approvisionnement de produits issus des circuits courts et de saison, le lycée Carmejane près de Digne-les-Bains propose une restauration de qualité portée par une équipe très engagée.

Par Isabel Soubelet



Au lycée Carmejane, les produits locaux sont à l'honneur

Au lycée d'enseignement général et technologique agricole (LEGTA) Digne Carmejane situé au Chaffaut-Saint-Jurson dans les Alpes-de-Haute-Provence, les produits issus des circuits courts en restauration sont à l'honneur. Ils représentaient 46 % cette année contre 30 % en 2016. L'objectif est d'atteindre 50 % de produits locaux et régionaux en 2020, en accord avec les ambitions de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur en matière de restauration dans les lycées.



S'inscrire dans la durée

Parfois les produits sont biologiques, parfois ils ne le sont pas. « Le bio ne se considère que s'il est en même temps local », estime Gwenaëlle Coat, secrétaire générale de l'établissement. Le lycée sert ainsi 15 % de produits bio locaux. Ici, pas de « greenwashing », la démarche s'inscrit dans la durée. « Initiée avant mon

arrivée, elle a pris de l'ampleur depuis trois ans avec un véritable axe développement durable », précise Bertrand Lequette, directeur de l'établissement. « Elle est le vœu de la direction, bien sûr, mais elle est portée par un chef de cuisine convaincu et une équipe motivée qui adhère au projet. C'est une façon de valoriser les personnes et de mettre en avant des métiers qui parfois peuvent paraître ingrats. » D'ailleurs, l'établissement a reçu la labellisation Ecocert En cuisine niveau 1 en juin 2018 (voir www.ecocert.fr). Une belle récompense – c'est le seul lycée de la région PACA à bénéficier de ce label – qui met en avant la dynamique collective. « C'est vraiment l'ensemble de l'équipe régionale technique qui est investie », ajoute Gwenaëlle Coat. En effet, le nettoyage des surfaces en cuisine se fait à la vapeur et les produits utilisés sont écolabellisés. Le tri est en route et 6 bacs à compostage sont en fonctionnement.

Priorité aux élèves

« Nous faisons tout pour faire plaisir aux élèves et pour servir des repas bons comme à la maison », s'enthousiasme Ghislain Cariou, chef de cuisine depuis 2015. Les repas s'adressent aux 200 élèves de l'établissement dont 120 internes, aux 350 stagiaires reçus chaque année au Centre de formation pour adultes (CFA), et aux 50 élèves de l'école primaire du Chaffaut-Saint-Jurson. Ces derniers sont servis

par les employés de la mairie. Au total, on compte en moyenne 400 repas quotidiens. La restauration concerne donc tout le monde et avec la présence d'un internat, elle sonne comme un critère de qualité de vie. « La restauration est un facteur de cohésion sociale, cela se voit chez les internes », estime le directeur. Tapenade maison, gaspacho, tian de légumes, courge butternut en soupe ou en gratin (2 t par an), pommes de terre grenaille bio (3,5 t par an), pommes bio locales (100 kg par semaine), fromages locaux à la coupe en provenance de la coopérative laitière de l'Ubaye (tome de vache, tome de chèvre et bûchette de chèvre) à l'exception du bleu du Queyras, yaourts au lait entier achetés en seaux de cinq litres, viandes Label Rouge... Les convives sont vraiment choyés et ils mani-



6 bacs à compostage d'1 m³ chacun ont été construits et installés à l'extérieur de l'établissement. Ils sont alimentés avec du broyat.

Servir d'exemple

Dans le cadre du Plan alimentaire territorial (PAT) de Provence-Alpes Agglomération, le projet « Comment faire bénéficier les structures de restauration collective de l'agglomération de l'expérience de Carmejane » a été retenu. L'objectif comprend plusieurs axes : recevoir sur le site, partager des expériences et diffuser sur le territoire. Ainsi, 3 chefs de différentes structures seront accueillis, 3 établissements seront accompagnés pour mettre en place une démarche similaire adaptée à leurs contraintes, et un outil de communication utile à tous sera réalisé. Les travaux commencent cette rentrée.

festent une réelle reconnaissance aux six professionnels de l'équipe cuisine. « *Quand je vois l'équipe s'éclater et les assiettes vides, je me dis que nous avons tout compris* », lance Ghislain Cariou. Cette satisfaction partagée est le résultat d'un travail de longue haleine.

Créer des liens

Dès 2013, le lycée a travaillé avec RéGAL (Réseau de gouvernance alimentaire local), une démarche qui promeut une agriculture durable et développe les coopérations entre une trentaine de producteurs et les chefs de cuisine. Les produits ne sont pas forcément biologiques, mais ils répondent à une charte de qualité (respect du bien-être animal, réduction des produits phytosanitaires...).

« L'échange entre producteurs et chefs de cuisine a insufflé une réelle dynamique »

Un échange qui a insufflé une réelle dynamique. « *Il faut aimer le contact avec les producteurs, échanger avec eux, discuter et travailler sur des ajustements quand cela est nécessaire* », poursuit le chef de cuisine. « *Le plus compliqué, c'est la livraison. Il faut de la souplesse de part et d'autre et cela implique par exemple de savoir prendre en cuisine des produits qui n'étaient pas prévus. Pour les producteurs, c'est une réelle mise en valeur de leur production et donc de leur travail.* »

Côté pain, c'est le boulanger de Malmoisson, tout proche, qui fournit le lycée avec des pains blancs et des pains aux céréales de 400 g à base de farine bio provenant des Alpes-de-Haute-Provence. Là encore,



De g. à d. : Franck Salmeron (aide de cuisine), Danielle Maury (agent de cuisine polyvalent), Viviane Porcher (second de cuisine), Ghislain Cariou (chef de cuisine), Xavier Orilia (aide cuisine), Frédéric Carpio (second de cuisine)

c'est l'accompagnement du boulanger par le chef de cuisine qui a permis d'obtenir des pains de qualité. « *Nous avons mis en place un véritable rapport partenarial avec les producteurs, mais aussi avec les élèves* », assure Gwenaëlle Coat. « *Nous sommes sur un projet à moyen terme, nous avançons pas à pas. À trop chercher à faire de la nouveauté, nous pourrions épuiser l'équipe. Il faut savoir que faire du bon, cela peut être simple !* »



Le chef de cuisine Ghislain Cariou (à d.) en pleine discussion dans les serres où Valentin Nycz Valenzuela travaille en test en maraîchage bio avant d'envisager de s'installer. Tout près du lycée, cet espace test permet en effet à des jeunes qui veulent se lancer de faire leurs armes. Ils bénéficient des terres et du matériel.

Ghislain Cariou multiplie les initiatives. Depuis trois ans, il propose un repas alternatif (sans viande et sans poisson) à base de légumineuses, une fois par semaine le midi ou le soir. Les élèves peuvent ainsi découvrir un risotto de petit épeautre accompagné de fèves ou des lasagnes aux légumes avec pois chiches ou lentilles. Dans tous les cas, ils ont toujours deux légumes de saison à volonté dont un au moins, est bio. Au quotidien, il propose à ceux qui le souhaitent une alternative avec une galette végétale à base de tofu. Elle n'est pas faite maison mais fabri-

quée dans les Alpes-de-Haute-Provence et cuisinée sur place. Le lien, le chef de cuisine le crée aussi avec les élèves. Il fait le tour des tables, adapte les quantités, échange avec les convives. Et il est fermement convaincu que « *communiquer sur ce que l'on fait est indispensable* ».

Une équipe impliquée et motivée

Grâce à sa force de conviction et son enthousiasme, il a emmené son équipe dans l'aventure. Et aujourd'hui, tout le monde joue le jeu avec une forte implication. « *Même s'il y a plus de travail avec le remplissage des ramequins, la préparation des légumes frais, les pizzas maison, mon équipe ne fait pas plus d'heures, c'est une question d'organisation* », affirme-t-il. Et les témoignages le confirment. « *Le chef me laisse évoluer sur les recettes, j'ai le libre choix de ce que j'ai envie de mettre alors je laisse aller mon imagination, je ne fais jamais la même chose* », confie Viviane Porcher, second de cuisine. Danielle Maury, agent de cuisine polyvalent, a choisi le lycée pour sa petite taille et le lien avec l'agriculture. « *Je travaille beaucoup mais j'aime la liberté que j'ai en cuisine, cela me met en valeur et me touche* », ajoute-telle. Quant à Frédéric Carpio, second de cuisine, il déclare : « *Je fais un vrai métier de cuisinier ici. Et puis je connais les producteurs, nous allons leur rendre visite ce qui permet de voir comment la marchandise est faite. Ensuite, c'est plus facile pour répondre aux questions des convives.* »

Un engouement assez unanime qui impose le respect. Une certitude, la qualité de la restauration est bien au rendez-vous. Et tout le monde s'y retouve. Des convives heureux, une équipe embarquée par un chef enthousiaste, et valorisée dans une dynamique vertueuse. Ennuyeuse et fade la restauration collective ? À Carmejane, certainement pas !