

**MOUCHARD** Éducation

## Le bio de proximité passe à table au lycée du bois



**Les élèves dégustent les spécialités régionales avant de se rendre au self.** Photo Progrès/Serge GRANDVAUX

**M**ardi 11 février des producteurs bio proches du lycée, et qui approvisionnent régulièrement les cuisines de cet établissement, sont venus présenter leurs produits aux élèves et aux commensaux. Il s'agissait d'une opération pour sensibiliser les jeunes à une démarche culinaire écologique.

**« Nous voulons obtenir le label bio pour le lycée. »**

Pascal Debellemanière, le chef cuisinier, à la manœuvre avec toute son équipe pour cette opération, explique : « Nous visons à obtenir le label nourriture bio pour notre lycée. Pour cela nous devons respecter les trente-six points d'une charte

éditée par la Région, et à terme, fabriquer 50 % de nos repas à partir de produits bios en provenance de la Région Bourgogne-Franche Comté. Nous devrions atteindre cet objectif très rapidement. Nous avons beaucoup de jeunes qui sont sensibles à ces problèmes. Nous étiquetons les plats que nous leur présentons de la provenance, et ils le remarquent très souvent ».

**Les producteurs présents :** Ideal bio Gy (70) ; Abattoir de la motte Vesoul (70) ; Légumineuses Champdivers (39) ; fromagerie Maugain Chapelle d'Huin (25) exposaient leur production à l'entrée du self-service et ainsi les élèves ont pu déguster un échantillon de leur production.