



Tous les jours,  
vous avez la parole  
dans votre journal

Vous êtes témoin d'un événement ou  
vous avez une information,  
contactez la rédaction  
du journal [jfaivre@leprogres.fr](mailto:jfaivre@leprogres.fr)

Mercredi 17 mars 2021

ACTU TRIANGLE D'OR 27

MOUCHARD

## Le lycée du Bois vers une charte de restauration d'excellence

Le lycée des Métiers du bois de Mouchard est engagé dans une démarche de labellisation permettant une reconnaissance de son internat et de son service restauration via une ouverture culturelle, des partenariats et la reconnaissance des compétences de l'équipe.

**R**encontre avec Cendrine Chauvin, gestionnaire et Lionel Croissant, proviseur adjoint, porteurs des projets.

**Comment et quand avez-vous lancé cette charte ?**

« Pour la période 2018-2022, la région Bourgogne-Franche-Comté a initié une charte régionale qualité de la restauration scolaire durable et de proximité. Le lycée des Métiers du bois de Mouchard y a répondu depuis 2020 par un travail collaboratif avec l'Éduca-



Cendrine Chauvin et Lionel Croissant, porteurs du projet.

Photo Progrès/Jacques FAIVRE

tion nationale et l'enseignement agricole. Sous l'impulsion du chef de cuisine, Pascal Debellemanière, le service restauration proposait déjà des repas innovants, l'accueil de producteurs dans le cadre de journées à thème, des repas étrangers... Il semblait donc pertinent de s'inscrire dans cette démarche de reconnaissance afin de coordonner les actions existantes, de valoriser le

travail conduit au sein du service restauration. »

**Quelle organisation a été mise en place ?**

« Le chef et son équipe se sont organisés en fonction de la validation d'engagements prédéfinis dans la charte afin d'aboutir à une reconnaissance et une labellisation du service hébergement et restauration. Un dossier justificatif des actions du lycée en faveur de la qualité gustative, de service sera ainsi présenté à un jury en juin 2021 pour aboutir à la reconnaissance régionale d'une restauration d'excellence ».

**Comment cela se traduit-il au quotidien ?**

« Le service restauration s'est engagé depuis plusieurs semaines dans la proposition hebdomadaire d'un repas "cuisine du monde" en lien avec des actions culturel-



L'équipe de cuisine de l'établissement. Photo Progrès/Jacques FAIVRE

les, pédagogiques et/ou ludiques proposés aux élèves. La restauration collective s'appuie sur la validation de 36 critères engageant le service : communication avec les convives, produits locaux, bio, équilibre alimentaire, alimentation diversifiée, valeur qualitative, décoration... La charte fixe des objectifs clairs et partagés : goût, bien-être et développement durable. L'enjeu majeur est l'introduction de 50 % de produits d'origine locale et 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. »

**Quelle action est menée**

**au niveau de l'internat ?**

« Le lycée entreprend la démarche de l'internat du XXI<sup>e</sup> siècle, un projet qui vise à développer l'ouverture internationale dans l'établissement en s'appuyant sur des activités culturelles motivant la curiosité des élèves et des étudiants. Le lycée a déjà présenté l'Allemagne, les États-Unis, la Chine, l'Estonie, l'Australie. Un repas syrien a été servi jeudi 11 mars. Le lycée accueille en effet deux jeunes Syriens, Hamza et Abdulrahim, depuis la rentrée. »

De notre correspondant,  
Jacques FAIVRE